

**Zeitschrift:** Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire  
ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

**Herausgeber:** Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

**Band:** 103 (1961)

**Heft:** 3

**Artikel:** Die Organisation der Lebensmittelpolizei in der Schweiz

**Autor:** Fritschi, E.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-589358>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Die Organisation der Lebensmittelpolizei in der Schweiz

Von Dr. E. Fritschi, Direktor des Eidg. Veterinärarnotes, Bern <sup>1</sup>

Es ist mir der ehrenvolle Auftrag zuteil geworden, Sie über die Organisation der Lebensmittelpolizei in der Schweiz zu orientieren. Dabei handelt es sich um ein derart weitschichtiges Gebiet, daß es unmöglich ist, im Rahmen dieses Vortrages ein lückenloses Bild davon zu vermitteln. Zudem glaube ich, daß es den Interessenkreis dieses Symposiums sprengen würde, wollte man die ganze Fülle der Materie berücksichtigen. Außer meinen Darlegungen über die organisatorischen Grundlagen der Lebensmittelpolizei möchte ich auf die sicherlich in erster Linie interessierenden Lebensmittel (Milch, Milchprodukte, Eier und Fleisch) etwas näher eintreten.

In die Bundesverfassung der Schweizerischen Eidgenossenschaft vom Jahre 1874 ist 1897 ein Art. 69bis aufgenommen worden, der den Bund befugt, gesetzliche Bestimmungen zu erlassen:

- a) über den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln;
- b) über den Verkehr mit andern Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit solche das Leben oder die Gesundheit gefährden können.

Die Ausführung der bezüglichen Bestimmungen im Landesinnern geschieht durch die Kantone, unter Aufsicht und mit finanzieller Unterstützung des Bundes. Die Kontrolle der Einfuhr an der Landesgrenze liegt dagegen dem Bunde ob. Gestützt auf den erwähnten Verfassungsartikel wurde ein Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 von den eidg. Räten angenommen und auf 1. Juli 1909 in Kraft gesetzt. Früher hatte jeder der 25 Kantone auf dem Gebiete der Lebensmittelgesetzgebung eigene Bestimmungen aufgestellt, wodurch eine Vielgestaltigkeit und Ungleichheit in der Gesetzgebung entstand, die äußerst nachteilig empfunden wurde und den Handel sehr erschwerte. Durch die Annahme des eidg. Lebensmittelgesetzes wurde dieser unbefriedigende Zustand aufgehoben.

Den An- und Verkauf der immer mannigfaltiger auf den Markt kommenden Lebensmittel und alles, was damit zusammenhängt, hat der Bundesrat in der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchs-

<sup>1</sup> Vortrag anlässlich der Eröffnung des 2. Symposiums der IAVFH in Basel, am 16. 5. 60

gegenständen vom 16. Mai 1936 geregelt. Die Kantone sind bei der Aufstellung ihrer Ausführungsbestimmungen, die vom Bundesrat zu genehmigen sind, an die in der Verordnung aufgestellten Grundsätze gebunden, außer wenn die Verordnung ihnen ganz bestimmte Kompetenzen einräumt. Als oberstes Fachorgan bedient sich der Bund des Eidg. Gesundheitsamtes, das dem Departement des Innern untersteht. Eine besondere Abteilung für Lebensmittelkontrolle ist mit der Leitung der Geschäfte betraut.

Eine Sonderstellung unter den Lebensmitteln nehmen das Fleisch und die Fleischprodukte ein. In der eidg. Fleischschauverordnung, einem Rahmengesetz zur Lebensmittelverordnung, hat der Bundesrat diesen wichtigen Sektor geordnet und zugleich die Oberaufsicht über die Handhabung dieser Vorschriften dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement und dem diesem unterstellten Eidg. Veterinäramt übertragen. Dadurch ist eine genaue Abgrenzung der Kompetenzen geschaffen worden, auf der einen Seite die Kontrolle über das Fleisch im weitesten Sinne des Wortes und auf der andern Seite die Kontrolle über alle übrigen Lebensmittel. So ist es erklärlich, daß in der Schweiz die in der Fleischschau tätigen Funktionäre nicht auch noch die Überwachung anderer tierischer Produkte, wie Milch, Milchprodukte, Eier usw., zu besorgen haben.

Unumgänglich notwendig ist jedoch eine enge Zusammenarbeit der leitenden Fachstellen des Bundes und der Kantone. Gegenseitige Orientierung und Beratung garantieren eine einheitliche Anwendung neuer Erkenntnisse und wirken sich oft beidseitig als Unterstützung und Hilfe zur Erlangung gemeinsamer Ziele aus.

Die Bestimmungen über die Beitragsleistungen des Bundes, das Vorgehen bei Expertisen sowie das Strafverfahren sind für die gesamte Lebensmittelgesetzgebung in einheitlicher Weise geregelt.

Wie bereits angedeutet, unterhält der Bund im Eidg. Gesundheitsamt eine Abteilung für Lebensmittelkontrolle, die für die richtige Durchführung der eidg. Lebensmittelverordnung in der Schweiz besorgt ist. Auf den schweizerischen Zollstellen werden die aus dem Ausland eintreffenden Waren kontrolliert und, sofern notwendig, Proben zur Untersuchung entnommen. Den wichtigsten Eingangszollämtern sind Lebensmittelexperten zugeweiht, die als Sachverständige funktionieren. Damit die Kantone ihrer Aufgabe gerecht werden können, haben sie eigene Laboratorien eingerichtet, in denen die chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungen von Lebensmitteln ausgeführt werden. Die Leitung hat der Kantonschemiker, der die eidg. Prüfung als Lebensmittelchemiker bestanden haben muß. Ihm zur Seite stehen die Lebensmittelinspektoren, die sich ebenfalls an einer eidg. Prüfung über den Besitz des notwendigen Rüstzeuges auszuweisen haben.

Organisatorisch wertvoll ist die Einsetzung der Gesundheitsbehörden für jede Gemeinde. Diese kann einzelne Mitglieder oder besondere Beamte mit der Vornahme von Inspektionen oder mit der Vorprüfung von Lebensmitteln betrauen. Wir nennen diese Funktionäre Ortsexperten. Ihre Ausbildung er-

halten sie in Kursen. Da sie mit den örtlichen Verhältnissen bestens vertraut sind, leisten sie dem Lebensmittelinspektor und Kantonschemiker gute Dienste.

Wenn ich aus der Vielfalt der Lebensmittel die Organisation der Milchkontrolle zur nähern Betrachtung herausgreife, so deshalb, weil es sich bei der Milch um ein Nahrungsmittel handelt, das in wissenschaftlichen Vorträgen innerhalb des Symposiums zur Erörterung gelangt.

Seit jeher ist die Milchproduktion in der Schweiz ein wichtiger Zweig unserer Landwirtschaft gewesen. In letzter Zeit nehmen die Milcheinlieferungen dermaßen an Umfang zu, daß die Milchverwertung fast unüberwindliche Schwierigkeiten bietet. Wohl wird bei uns noch immer sehr viel Milch konsumiert, begünstigt durch die Vorliebe des Schweizers für den morgend- und abendlichen Frischmilchkonsum in Form des Milchkaffees, eine Eigenart, die in keinem andern Land derart ausgeprägt anzutreffen ist. Trotzdem ist der Jahresverbrauch je Kopf der Bevölkerung regelmäßig etwas zurückgegangen und betrug pro 1958 192 kg, 1959 189 kg. Dazu kommen 245 bzw. 244 kg Milcherzeugnisse, so daß ein Konsum von 437 kg pro 1958 und 432 kg pro 1959 resultiert, womit wir noch immer in den vordersten Rängen figurieren. Wenn auch die pasteurisierte Milch heute eine einwandfreie Beschaffenheit aufweist, wird ihr die gute Rohmilch dennoch vorgezogen, was sich auf die Verbreitung der Pasteurisation hemmend auswirkt. Weil im Milchkaffee gekochte Milch genossen wird, ist die Pasteurisation der Milch zur Verwendung im Haushalt bei uns in geringerem Maße notwendig als anderswo.

Gemäß Lebensmittelverordnung ist unter « Milch » Kuhmilch mit unverändertem Gehalt zu verstehen, also Vollmilch, wie sie von richtig genährten Kühen durch regelmäßiges, ununterbrochenes und vollständiges Ausmelken gewonnen wird, gleichgültig, ob sie zum unmittelbaren Verbrauch oder zur Verarbeitung bestimmt ist. In detaillierten Vorschriften reglementiert die Verordnung die Gewinnung, Behandlung, Aufbewahrung, den Transport und Verkauf der Milch. Besonders strenge Voraussetzungen müssen erfüllt sein, wenn die Bezeichnungen « Vorzugsmilch », « Vorzugsmilch zum Rohgenuß », « trinkfertige Milch » und « pasteurisierte Milch » angewendet werden. Mit der Vorzugsmilch wollte man den Konsumenten eine Milch zur Verfügung stellen, die den höchsten hygienischen Anforderungen genügt, ohne einer Hitzebehandlung unterzogen worden zu sein. Der Erfolg war leider nicht groß, da der Konsument nur in speziellen Fällen bereit war, diese teurere Milch zu kaufen, zum Beispiel für Säuglinge, Kranke usw. Ähnlich verhielt es sich auch bei der pasteurisierten Milch. Hingegen verlangt die Lebensmittelverordnung in Art. 73bis, daß Milch, die in Gaststätten als solche oder in Milch-Mischgetränken, als Schulmilch, an Festen, Sportanlässen, in Manövern oder bei ähnlichen Gelegenheiten ausgeschenkt wird, trinkfertig sein muß, das heißt frei von menschenpathogenen Keimen, entweder infolge Pasteurisation oder von Natur aus durch besonders sorgfältige Gewinnung.

Unterdessen wurde mit der Bekämpfung der Rindertuberkulose und später derjenigen der Rinderbrucellose in der Schweiz begonnen. Erstere ist Ende 1959 zum Abschluß gebracht worden. Beinahe ein Viertel unseres 1,6 Mio zählenden Viehbestandes mußte geschlachtet werden. Die Kosten dieser Aktion betragen für Bund und Kantone rund 244 Mio Franken, wozu noch rund 138 Mio Franken als Selbstbehalt der Landwirte hinzukommen. Es besteht die berechtigte Hoffnung, daß nach der Sanierung der Milch von Tuberkulose noch dieses Jahr die Befreiung von Bangkeimen erreicht wird. Damit ist für die Gewinnung von einwandfreier Milch eine äußerst günstige Ausgangsposition geschaffen. Anhand regelmäßiger Probeerhebungen an den Milchsammelstellen durch die Ortsexperten überprüft der Kantonschemiker, ob die Milch den Vorschriften der Lebensmittelverordnung entspricht.

Im Jahre 1931 wurden zum Zwecke der Verbesserung der hygienischen Verhältnisse in der Milchwirtschaft die Käserei- und Stallinspektionen behördlich angeordnet. Diese Maßnahme wurde 1954 durch den milchwirtschaftlichen Kontroll- und Beratungsdienst ersetzt. Milch- und Käsereiinspektoren, unter Assistenz von Milchkontrolleuren (Milchfecker), überwachen die strikte Innehaltung der im schweizerischen Milchregulativ niedergelegten Vorschriften. Diese bezwecken die Erhaltung eines gesunden, leistungsfähigen Milchviehbestandes und die Qualitätsförderung der Milch und der Milcherzeugnisse. Das Regulativ enthält nicht nur Vorschriften, sondern auch Empfehlungen, die nach den Erkenntnissen der Wissenschaft, der Technik und der Praxis zur Erreichung des gesetzten Zieles notwendig oder förderlich sind. Man findet darin Angaben über die Düngung der Grundstücke, über das Futter und die Fütterung, die Stall- und Tierhygiene, das Melken und die Milchbehandlung usw.

Der Milchbeschluß der Bundesversammlung vom 29. September 1953, auf den sich das Milchregulativ abstützt, verlangt, daß die in den Verkehr gebrachte Milch gesund und fehlerfrei sei und daß durch geeignete Koordination zwischen den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle, den kantonalen Veterinärämtern und weitem mit der Aufsicht über den Verkehr mit Milch betrauten Stellen die Milch jährlich mindestens einmal einer amtlichen bakteriologischen Kontrolle auf Tuberkulose und Abortus Bang zu unterziehen sei. Im gleichen Beschluß ist die Bezahlung eines nach qualitativen und gesundheitlichen Merkmalen abgestuften Produzentenmilchpreises vorgesehen. Seit 1. Mai 1960 ist diese Preisabstufung für die gesamte Verkehrsmilch eingeführt und fordert nicht nur eine saubere und haltbare Milch von einwandfreiem Geschmack und Geruch, sondern sie muß auch aus einem tbc-freien Bestand stammen und serologisch bangnegativ sein, ansonst ein Abzug von 2 Rappen pro kg/l Milch vorgenommen wird sowie die zwangsweise Pasteurisation gemäß Art. 43 der Lebensmittelverordnung.

Demzufolge sind in der Schweiz die besten Voraussetzungen für die Lieferung einer gesunden Rohmilch geschaffen. Trotzdem müssen wir dem Konsumenten empfehlen, die Milch aufzukochen, da bei tuberkulose- und bang-

freien Beständen pathogene Keime anderer Krankheiten, zum Beispiel Scharlach usw., die Milch infizieren können und eine Umstellung auf die pasteurisierte Flaschenmilch bei uns der höheren Kosten wegen nur schwer Eingang findet.

Für die Milchprodukte sind die Infektionsmöglichkeiten noch weitergehend ausgeschaltet, müssen doch Tafelbutter, Rahm, Milchkonserven und Eiscreme aus pasteurisiertem Ausgangsmaterial verfertigt werden. Bei den Käsesorten sind einzig die Weich- und Halbweichkäse nicht restlos aus pasteurisierter Milch hergestellt, doch findet die Pasteurisation immer mehr Eingang. Nachdem, wie bereits gesagt, die Tuberkulose vollständig und die Brucellose weitgehend aus der Milch verschwunden ist, sind die Risiken einer Infektion gewaltig reduziert worden. Hartkäse ist gefahrlos, da bekanntlich die virulenten Tbc-Keime vor der Konsumreife des Käses unschädlich geworden sind.

Mit Rücksicht auf den günstigen Stand der Tuberkulose- und Bangbekämpfung in der Schweiz vertreten wir die Auffassung, daß dem Konsumenten in bezug auf die importierte Milch und die Milchprodukte die gleiche Sicherheit geboten werden sollte wie für Ware einheimischer Provenienz. Im Expertenbericht über Hygiene von Milch und Milchprodukten des Weltgesundheitsamtes und der FAO vom 29. Juli 1959 ist der Grundsatz niedergelegt, daß aus Gebieten mit einer Verseuchung der Milchviehbestände mit Tuberkulose und Brucellose alle Milchprodukte aus pasteurisierter Milch hergestellt werden müssen, sofern nicht wissenschaftlich nachgewiesen wurde, daß während der Reifung und Fabrikation eine natürliche Keimvernichtung eintrat. Verschiedene Sorten von Weich- und Halbweichkäse werden aus dem Ausland eingeführt, und zwar aus Gegenden, die von einer starken Verseuchung mit Tuberkulose und Brucellose inkl. *Brucella melitensis* befallen sind und die Käsereimilch nicht pasteurisiert wird, so daß mit dem Vorkommen virulenter Tbc-Bakterien und Brucellen gerechnet werden muß, weil in diesen Käsetypen bis zur Konsumreife keine natürliche Abtötung dieser Keime eintritt.

In Verbindung mit dem Eidg. Gesundheitsamt und der Schweiz. Milkommission prüfen wir zurzeit, auf welche Weise diesen lebensmittelhygienisch begründeten Anforderungen am zweckmäßigsten entsprochen werden kann, ohne die Lieferantländer in allzugroße Schwierigkeiten zu versetzen. Die hierfür notwendigen Rechtsgrundlagen sind in der eidg. Lebensmittelverordnung enthalten.

Ein weiteres Nahrungsmittel tierischer Herkunft, das hier interessiert, sind die *Eier*. Wir verstehen unter dieser Bezeichnung die Eier des Haushuhnes. Stammen sie von andern Vögeln, so müssen sie entsprechend deklariert werden. Es gehört ebenfalls zu den Aufgaben der Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten, bei ihren Kontrollgängen die strikte Innehaltung der lebensmittelpolizeilichen Verordnung bezüglich Eier zu überwachen.

Die künstliche Färbung von Eiern durch Einspritzen von Farbstoff-

lösungen in den Eidotter oder durch Fütterung von eierlegendem Geflügel mit künstlich gefärbten Futtermitteln ist verboten.

Als Frischeier gelten nur solche Eier, die in Geruch und Geschmack einwandfrei sind und außer einer trockenen Reinigung keine weitere Behandlung erfahren haben, wogegen die Bezeichnung « Trinkeier » nur zulässig ist für inländische, höchstens 8 Tage alte Eier.

Unser Eier-Import ist sehr groß und beträgt im Jahr rund 19½ Mio kg. 1959 wurden 353 Mio Stück eingeführt bei einer Inlandproduktion von rund 530 Mio Stück. Die Lebensmittelverordnung schreibt für alle importierten Eier eine Kennzeichnung sowohl auf den Packungen als auch auf den einzelnen Eiern vor.

Besondere Aufmerksamkeit schenkt die Verordnung den Enteneiern, die bekanntlich als mögliche Salmonellenträger in Frage kommen und deshalb nur in Behältern zum Verkauf gelangen dürfen, die mit der deutlich lesbaren Aufschrift « Enteneier, nur gut gekocht zu genießen » versehen sind.

Auf den Sektor *Fleisch* übergehend sei darauf hingewiesen, daß Art. 7, 9, 11, 54, 55 und 57 des Lebensmittelgesetzes die Grundlage für die Handhabung der Fleischschau bilden. Darauf stützen sich folgende zurzeit gültige gesetzliche Verordnungen:

1. Eidg. Fleischschauverordnung,
2. Instruktion für die Fleischschauer,
3. Verordnung betr. die Untersuchung der Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren,
4. Instruktion für die Grenztierärzte.

In gleicher Weise wie die Lebensmittelverordnung bezweckt die eidg. Fleischschauverordnung den Schutz der menschlichen Gesundheit sowie des Konsumenten im Verkehr mit seinen Lieferanten. Dabei wird der Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit nicht beeinträchtigt, weil der Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchs- sowie Verbrauchsgegenständen zunächst in gesundheitspolizeilicher Hinsicht kontrolliert werden soll; gesundheitsschädliche Waren sind vom Verkehr auszuschließen. Gesundheits- und handelspolizeiliche Bestimmungen wurden stets als zulässige Einschränkungen der Handels- und Gewerbefreiheit betrachtet. Die eidg. Fleischschauverordnung enthält Polizeirecht und darf die Handels- und Gewerbefreiheit einschränken, wenn die in der Verordnung vorgesehenen Maßnahmen im öffentlichen Interesse liegen.

Die Kantonsregierung ist nach bundesrechtlicher Vorschrift oberste Administrativbehörde in allen Angelegenheiten der Lebensmittelpolizei, also auch der Fleischschau im Kanton. Soweit das Bundesrecht und das kantonale Recht keine anderslautenden Bestimmungen aufweisen, steht der Regierung das Recht zu, ihre Kompetenzen an untere Instanzen zu delegieren. Außerdem ist die kantonale Regierung überall da zuständige Behörde, wo der Bundesgesetzgeber den Kantonen das Recht einräumt, gewisse Materien selbständig zu ordnen, zum Beispiel bei der Aufstellung der Betriebs-

reglemente der Schlachthöfe, der Einführung des Schlachthauszwanges, der Gewährung von Erleichterungen für die Versorgung abgelegener Gebiete mit Fleisch und Fleischwaren oder beim Verkauf frischer Fische sowie der Handhabung der Nachfleischschau im Verkehr von Gemeinde zu Gemeinde.

Auch in der Fleischschauverordnung ist mindestens eine Zweiteilung der Behörden vorgesehen, nämlich in kantonale und örtliche Instanzen. Als kantonale Aufsichtsbehörde wird gewöhnlich ein Departement der Regierung bestimmt, dem die örtliche Gesundheitsbehörde untersteht. Beide sind befugt, durch ihre Funktionäre der Lebensmittelpolizei (Kantonschemiker, Lebensmittelinspektor, Ortsexperte) von den vorgefundenen Waren Proben zum Zwecke der Untersuchung zu entnehmen. Die fachtechnische Leitung des Vollzuges der eidg. Fleischschauverordnung obliegt dem Kantonstierarzt nach Maßgabe der kantonalen Vorschriften. Jeder Kanton hat einen Kantonstierarzt zu bezeichnen, der in der Regel ständiger Beamter ist. Ausnahmsweise kann er auch nebenamtlich tätig sein, sofern die Verhältnisse eine ständige Beamtung nicht rechtfertigen. Letzteres trifft in den kleinen Kantonen zu, wo auch der Tierbestand niedrig ist und deshalb die Beanspruchung des Kantonstierarztes durch die Tierseuchenbekämpfung nicht so groß ist.

Die Ausführung der Fleischschau besorgen die Fleischschauer. In jeder Gemeinde ist eine Fleischschau zu errichten. Das kantonale Recht bestimmt die Wahlbehörde für die Fleischschauer. Aus diesem Grunde besteht keine einheitliche Regelung, doch ist meistens die örtliche Behörde, sei es der Gemeinderat, die Gesundheitsbehörde oder der Bezirksrat, damit betraut. Wählbar sind nur handlungsfähige Personen männlichen oder weiblichen Geschlechts mit Schweizerbürgerrecht, die in bürgerlichen Ehren und Rechten stehen. Ausgenommen sind Metzger, Kuttler, Fleischhändler, Viehhändler oder Abdecker. Große Kompetenzen sind dem Kantonstierarzt im Hinblick auf das vom Fleischschauer zu schützende Gut eingeräumt worden. Besitzt ein Fleischschauer die Eignung für dieses Amt nicht oder nicht mehr, so kann der Kantonstierarzt gegen die Wahl Einsprache erheben oder bei der Wahlbehörde dessen Absetzung verlangen. Tierärzte sind bei der Besetzung von Stellen in erster Linie zu berücksichtigen. Neugewählte tierärztliche Fleischschauer haben sich vor Amtsantritt darüber auszuweisen, daß sie während mindestens 4 Wochen an einem öffentlichen Schlachthof unter tierärztlicher Leitung die Fleischschau ausgeübt und die ergänzenden Laboratoriumsuntersuchungen praktisch ausgeführt haben. In allen größeren Städten unseres Landes liegt die Schlachthaus-Direktion in den Händen eines Tierarztes, und die Fleischschau wird ausschließlich durch Tierärzte besorgt. In den andern Gemeinden fungieren praktische Tierärzte und sogenannte Laien nebenamtlich als Fleischschauer. Die Kantone haben für die Laienfleischschauer Einführungs- und Wiederholungskurse von sechs- resp. ein- bis zweitägiger Dauer zu veranstalten, in denen namentlich auf folgenden Gebieten unterrichtet wird:

- a) Eidg. und kantonale Vorschriften über die Fleischschau und Tierseuchenpolizei;
- b) hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;
- c) Körperbau der Schlachttiere und Bestimmung der Tierart nach vorgelegten einzelnen Organen, Blutkreislauf, Lymphsystem, Kennzeichen der Gesundheit und Alter der Schlachttiere;
- d) Untersuchung und Beurteilung von Schlachttieren in lebendem und totem Zustand sowie von Fleisch und Fleischwaren.

Hat der Laienfleischschauer den Instruktionskurs besucht und die Prüfung bestanden, ist er zur Ausübung seines Amtes berechtigt.

Für den Vollzug der Einfuhrverordnung bedient sich der Bund der Grenztierärzte, die direkt dem Eidg. Veterinäramt unterstellt sind.

Den Dienst bei 153 Zollämtern versehen 5 ständige und 40 nichtständige Grenztierärzte. Die ersteren sind eidg. Beamte und befassen sich ausschließlich mit der Untersuchung von Einfuhrsendungen an der Grenze. Die nichtständigen Grenztierärzte üben ihre Tätigkeit im Nebenamt aus; ihre Hauptarbeit ist die private tierärztliche Praxis.

Die detaillierten Richtlinien über den Gang der Fleischschau sind in der Instruktion für die Fleischschauer niedergelegt. Außerdem hat das Eidg. Veterinäramt noch einen Leitfaden herausgegeben, der vornehmlich den Laien-Fleischschauern gute Dienste leistet.

Alle Schlachttiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen- und Pferdegattung, deren Fleisch zum Inverkehrbringen oder zur Verwendung in Kollektivbetrieben bestimmt ist, sollen nach Möglichkeit in lebendem, ausnahmslos aber in frischgeschlachtetem Zustande vom zuständigen Fleischschauer untersucht werden. Verboten ist das Inverkehrbringen von Hunde- und Katzenfleisch. Von der obligatorischen Fleischschau sind einzig die sogenannten Hauschlachtungen mit Verbrauch des Fleisches im eigenen Haushalt ausgenommen. Abgesehen von gewissen Ausnahmen, die zu bewilligen in der Kompetenz des Kantons liegt, müssen alle für die Schlachtung bestimmten Tiere von einem Gesundheitsschein begleitet sein. Derselbe wird lediglich aus tierseuchenpolizeilichen Gründen ausgefertigt und dient zur Feststellung der Tatsache, daß das betreffende Tier sowie der Herkunftsbestand weder an einer anzeigepflichtigen Seuche erkrankt noch einer solchen Erkrankung verdächtig ist. Damit ist einem wichtigen Grundsatz der Tierseuchenpolizei nachgelebt, der verlangt, daß seuchenkranke und -verdächtige Tiere nicht in den Verkehr gebracht werden. Immerhin läßt die Tierseuchenverordnung hier gewisse Erleichterungen zu, indem mit Einwilligung des amtlichen Tierarztes und eventuell nach vorangegangener tierärztlicher Untersuchung Tiere aus Sperrzonen unter bestimmten Voraussetzungen auf dem direkten Weg an die Schlachtbank abgegeben werden können.

Bei Notschlachtungen sowie bei Schlachtungen kranker Tiere muß in jedem Fall eine Fleischschau, wenn möglich durch einen Tierarzt, stattfinden. Das Fleisch von Tieren der Pferdegattung ist jedoch grundsätzlich durch einen Tierarzt zu untersuchen.

Nach Beendigung der Fleischschau entscheidet der Fleischschauer, ob das Fleisch des betreffenden Tieres

a) bankwürdig, das heißt gesund und zur menschlichen Ernährung geeignet ist,

b) bedingt bankwürdig, das heißt nur bedingungsweise zur menschlichen Ernährung geeignet ist,

c) ungenießbar, das heißt zur menschlichen Ernährung ungeeignet ist.

Das bankwürdige Fleisch wird mit einem ovalen Stempel gekennzeichnet und kann ohne jede Einschränkung in den Verkehr gebracht werden. Für bedingt bankwürdiges Fleisch verwenden wir einen dreieckigen Stempel. Dieses Fleisch und daraus hergestellte Fleischwaren sind im Genußwert herabgesetzt und dürfen nur unter bestimmten Bedingungen unter amtlicher Aufsicht und unter Deklaration entsprechend den Anordnungen des Fleischschauers in den Verkehr gebracht werden. Wo eine Vorbehandlung, zum Beispiel Kochen vor dem Verkauf, nicht durchgeführt wird, muß der Käufer in einer für ihn deutlich sichtbaren Weise über die notwendige Behandlung oder Zubereitung des Fleisches unterrichtet werden.

Für die Kennzeichnung des bankwürdigen Fleisches von Tieren ausländischer Herkunft wird der ovale Stempel verwendet, der von einem Quadrat umgrenzt ist. Die Stempel für das Pferdefleisch weisen im Innern des Ovals bzw. des Dreiecks das Wort « Pferd » auf.

Ungenießbares Fleisch wird nicht gekennzeichnet; es ist zu beschlagnahmen. Die Beseitigung solchen Fleisches sowie der einzelnen konfiszierten Organe und Körperteile ist von großer Wichtigkeit. Die beste Art der Beseitigung ist zweifellos das thermo-chemische Verfahren, das in den Tierkörperverwertungsanstalten zur Anwendung kommt. Es ermöglicht nicht nur die zuverlässige, sichere Vernichtung aller Krankheitskeime, sondern verbindet damit noch die Gewinnung von Produkten (Fett und Tierkörpermehl), die in der Technik und Landwirtschaft Verwertung finden. Mit Rücksicht auf die große hygienische und tierseuchenpolizeiliche Bedeutung und nicht zuletzt wegen der Verschmutzung der Gewässer durch Kadaver begrüßen wir die Errichtung von Tierkörperverwertungsanstalten. Wir besitzen solche Betriebe in einer Reihe von Ortschaften, wie Basel, Bern, Genf, Lausanne, Sion, Romanshorn, St. Gallen und Zürich. Eine Rendite läßt sich in den meisten Fällen bei uns nicht erzielen, da die geographischen Verhältnisse den Transport der Kadaver usw. erschweren und verteuern. Daneben stehen noch eine Anzahl Kadaververbrennungsanlagen zur Verfügung, aber vielerorts wird die Beseitigung noch immer vom Abdecker durch Vergraben auf dem Wasenplatz vorgenommen.

Für das Inverkehrbringen des Fleisches sind besondere Begleitscheine oder Fleischschauzeugnisse oder Passierscheine notwendig. Letztere stellt der Grenztierarzt für das aus dem Ausland eingeführte Fleisch aus. Die Fleischschauzeugnisse unterzeichnet der Fleischschauer, während die Begleitscheine von den einzelnen Geschäftsinhabern (Metzger, Fleischwaren-

händler, Fleischfabriken usw.) ausgestellt und unter eigener Verantwortung abgegeben werden können. Die Fleischschauer haben darüber eine Kontrolle auszuüben. Den Transportanstalten ist es streng untersagt, Fleisch- und Fleischwarensendungen ohne Fleischschauzeugnisse, Begleitscheine oder Passierscheine anzunehmen. Der Kantonstierarzt kann Inhabern von Begleitscheinheften die Berechtigung vom Bezuge solcher Hefte für kürzere oder längere Zeit entziehen, wenn sie wegen Übertretung lebensmittelpolizeilicher Vorschriften bestraft worden sind, das heißt sich in der Ausführung oder in der Verwendung der Scheine Unzulässigkeiten oder Unregelmäßigkeiten haben zuschulden kommen lassen.

Das in eine Gemeinde eingeführte Fleisch kann nach Anordnung des Kantons am Bestimmungsort einer Nachfleischschau unterzogen werden. Die Nachfleischschau hat mit der Schlachtung nichts zu tun. Es handelt sich bei ihr um eine Maßnahme der allgemeinen Lebensmittelkontrolle. Über die Notwendigkeit der Nachfleischschau gehen die Ansichten ziemlich stark auseinander. Es bestehen Bestrebungen, die vor allem von den großen Lebensmittelkonzernen ausgehen, nach vollständiger Aufhebung dieser Kontrollpflicht. Andererseits stellen wir immer wieder fest, daß anläßlich der Nachfleischschau nicht unwesentliche Mengen von Fleisch und Fleischwaren beanstandet werden müssen. Sicher ist, daß eine für die ganze Schweiz gültige Regelung der Nachfleischschau den verschiedenen Verhältnissen in den Kantonen nicht genügend Rechnung tragen würde. Der Bundesrat hat es deshalb bei der Ordnung der Nachfleischschau den Kantonen anheimgestellt, ob sie dieselbe auf ihrem Hoheitsgebiet einführen wollen oder nicht. Es steht ihnen auch frei, nur für bestimmte Gemeinden, so zum Beispiel für solche mit einem öffentlichen Schlachthaus, die Nachfleischschau vorzuschreiben.

Gewisse Schwierigkeiten sind auch aus dem Grunde entstanden, weil die eidg. Fleischschauverordnung den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren ab speziell eingerichteten Fahrzeugen, die gleichsam als fahrende Läden zu bewerten sind, gestattet. Nach einem bestimmten Fahrplan bedienen diese fahrenden Läden eine ganze Anzahl von Ortschaften, wobei sie verschiedene Gemeinden passieren. Die Kantone können auch hier die Nachfleischschau vornehmen lassen. Allerdings sollen sie eine Regelung treffen, die den Verhältnissen angepaßt ist und dem Schutz der Gesundheit und der Verhütung von Täuschungen im Verkehr mit Fleischwaren Rechnung trägt. Diese Verkaufsfahrzeuge, die seit der Revision der eidg. Fleischschauverordnung vom Jahr 1957 zugelassen sind, müssen mindestens folgende Ausstattung aufweisen:

Geeignete Behälter bzw. Kühlbehälter, in denen die Fleischwaren vor Verunreinigung, Witterungseinflüssen, Ungeziefer, Öl- und Treibstoffdämpfen, Auspuffgasen und andern schädlichen Einflüssen geschützt sind. Hinsichtlich Größe haben sie der mitgeführten Warenmenge zu entsprechen. Zum Verkauf sind zugelassen: Konserven, ganze Dauerwürste sowie Dauerfleischwaren im Anschnitt, nicht aufgeschnitten, und begrenzt haltbare Stückwürste, nicht an- oder aufgeschnitten.

Sofern die Verkaufsfahrzeuge mit einem Kühlbehälter ausgerüstet sind, können die Dauerwürste und die begrenzt haltbaren Stückwürste in verkaufsfertigen Kleinpäckungen auch an- und aufgeschnitten verkauft werden. Ebenso ist es erlaubt, verkaufsfertig abgepacktes, tiefgekühltes Fleisch abzugeben, sofern im betreffenden Fahrzeug ein geeigneter Tiefkühlbehälter mit einer Temperatur von mindestens  $-15^{\circ}\text{C}$  vorhanden ist.

Wenn auch das Problem der Nachfleischschau vorläufig gelöst ist, dürfte es in absehbarer Zeit, und vor allem wegen der Gebühren, wieder zur Diskussion gestellt werden, da sich gewisse Kreise mit dieser Regelung nur sehr schwer abfinden. Es wird aber dabei nicht sein Bewenden haben, denn die immerwährenden Fortschritte in der Kältetechnik, der Fleischverarbeitung und -konservierung, dem hygienischen Verpackungsverfahren für Fleisch und Fleischwaren zur Selbstbedienung, der Verwendung von Hilfsstoffen usw. stellt die Fleischschauorgane andauernd vor neue Fragen bezüglich des Inverkehrbringens von Fleisch und Fleischwaren. Sie haben durch Versuche im Laboratorium und in der Praxis einwandfrei abzuklären, ob – bei Wahrung aller hygienischen Gesichtspunkte und der Sicherheit für die Konsumenten – die allgemeine Zulassung von Neuerungen durch entsprechende Anpassung der Gesetzgebung angezeigt ist.

Nach diesen Darlegungen gestatten Sie mir noch einige Angaben über die *Fleischversorgung* unseres Landes im allgemeinen und die Zusammenhänge mit der *Tierseuchenpolizei*.

Der Gesamtkonsum von Fleisch und Fleischwaren in der Schweiz betrug letztes Jahr 284 Mio kg oder 53,9 kg pro Kopf der Bevölkerung. Das ist seit Bestehen der Statistik der höchste Fleischverbrauch. Der Verbrauch nach Fleischarten in Prozenten der letzten drei Jahre zeigt folgendes Bild:

Fleisch und Fleischwaren von	1957 %	1958 %	1959 %
Schweinen . . . . .	43,28	42,86	42,91
Kühen und Stieren . . . . .	20,30	18,99	16,88
Kälbern . . . . .	10,44	10,09	10,00
Rindern und Ochsen. . . . .	7,37	7,19	7,02
Import von Fleisch und Fleischwaren . . .	3,98	5,63	6,55
Pferden . . . . .	1,61	1,52	1,53
Schafen . . . . .	0,84	0,86	0,90
Ziegen . . . . .	0,38	0,37	0,32
<b>Total Schlachttiere . . . . .</b>	<b>88,20</b>	<b>87,01</b>	<b>86,11</b>
Geflügel . . . . .	5,39	5,71	6,62
Fischen a) Fleisch . . . . .	2,65	2,80	2,83
b) Konserven . . . . .	2,54	2,69	3,16
Wildbret und Kaninchen . . . . .	1,22	1,29	1,28
<b>Total Fleisch von Geflügel, Fischen, Wildbret und Kaninchen . . . . .</b>	<b>11,80</b>	<b>12,49</b>	<b>13,89</b>

Von diesen 284 Mio kg des Jahres 1959 wurden 229 Mio kg im Inland produziert und rund 55 Mio kg sind ausländischer Herkunft, und zwar:

*Fleischverbrauch nach Herkunft*

(inbegriffen Hausschlachtungen und das von der Fleischschau nicht erfaßte Fleisch von Geflügel, Wildbret, Kaninchen und Fischen)

Inland	1959		1958	
	kg	%	kg	%
Fleisch von Schlachttieren . . .	220 121 010 <sup>1</sup>	77,50	217 085 293 <sup>1</sup>	80,02
Geflügel . . . . .	4 899 857 <sup>1</sup>	1,73	4 499 955 <sup>1</sup>	1,66
Wildbret und Kaninchen . . .	2 199 872 <sup>1</sup>	0,77	2 199 998 <sup>1</sup>	0,81
Fische . . . . .	1 631 316 <sup>1</sup>	0,57	1 606 635 <sup>1</sup>	0,59
<b>Total Inland</b>	<b>228 852 055</b>	<b>80,57</b>	<b>225 391 881</b>	<b>83,08</b>
Ausland				
Fleisch von im Inland geschlachteten ausländischen Tieren . . . . .	5 739 752	2,02	4 916 507	1,81
Fleisch und Fleischwaren von Schlachttieren . . . . .	18 734 387 <sup>1</sup>	6,60	15 379 593 <sup>1</sup>	5,67
Geflügel . . . . .	13 901 589	4,90	10 993 367	4,05
Wildbret und Kaninchen . . .	1 427 737	0,50	1 302 355	0,48
Fische, Krusten- und Weichtiere . . . . .	6 400 191 <sup>1</sup>	2,25	6 003 871 <sup>1</sup>	2,22
Konserven und andere Fleischwaren von Geflügel, Wildbret, Kaninchen, Fischen . . . . .	8 978 337 <sup>1</sup>	3,16	7 292 072 <sup>1</sup>	2,69
<b>Total Ausland</b>	<b>55 181 993</b>	<b>19,43</b>	<b>45 887 765</b>	<b>16,92</b>
<b>Gesamttotal</b>	<b>284 034 048</b>	<b>100,00</b>	<b>271 279 646</b>	<b>100,00</b>

<sup>1</sup> nach Abzug der Ausfuhr

Wir sind also darauf angewiesen, ungefähr einen Fünftel des Fleischbedarfes durch die Einfuhr aus dem Ausland zu decken und paradoxerweise auch heute noch, obschon unser Viehbestand um etwa 40 000 Stück übersetzt ist und die enorm angestiegenen Milcheinlieferungen auf schwere Absatzschwierigkeiten stoßen. Leider sind alle Anstrengungen, diese Tiere für die Schlachtbank aus den Ställen herauszubekommen, ziemlich erfolglos geblieben.

Die Frage, auf welche Weise das benötigte Fleisch am zweckmäßigsten eingeführt werde, bereitet immer Sorgen. Dabei sind nicht nur sanitäts-, sondern vor allem auch seuchenpolizeiliche Erwägungen maßgebend. In der Verordnung betreffend die Untersuchung der Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren wird bestimmt, daß das eingeführte Gut weder verfälscht,

verdorben, verunreinigt noch gesundheitsschädlich sein darf. Zudem soll es die Eigenschaften einer Ware erster Qualität aufweisen und den Vorschriften der eidg. Fleischschauverordnung entsprechen. Die Grenztierärzte haben dafür besorgt zu sein, daß diese Forderung erfüllt wird. Dazu ist es Aufgabe der Seuchenpolizei, für die Gesunderhaltung des einheimischen Viehbestandes Sorge zu tragen. Sie hat alle Gefahren einer Seucheneinschleppung nach Möglichkeit zu verhüten. Es ist deshalb absolut notwendig, die Einfuhr so zu ordnen, daß die damit verbundenen Nachteile ausgeschaltet oder doch auf ein Mindestmaß herabgesetzt werden. Wir schützen uns in erster Linie dadurch, daß Einfuhren nur aus Ländern bewilligt werden, deren Seuchenverhältnisse bekannt und gut sind. Was dann zweckmäßiger ist, die Einfuhr von lebenden Schlachttieren oder von Fleisch, ist nicht immer leicht zu beurteilen. Vom seuchenpolizeilichen Standpunkte aus sind Lebendtransporte zu bevorzugen, da eine tierärztliche Kontrolle an der Grenze zuverlässigen Aufschluß geben kann über eventuelle Seuchen oder Seuchenverdacht. Leider aber werden diese Transporte nicht immer mit der nötigen Sorgfalt ausgeführt, obschon sich das Internationale Tierseuchenamt in einer Resolution der Maisitzung 1959 an die zuständigen Behörden gewandt hatte. In dieser Resolution wird darauf hingewiesen, wie wichtig eine Reglementierung sei mit Angaben bezüglich Herkunft, Sicherstellung der Fütterung, Unterbrechung bei langen Reisen, Schutz gegen schlechtes Wetter, Lüftung, Vermeidung von Transporten in überladenen Wagen oder ungeeigneter Vermischung von Tieren. Es ist Pflicht des tierärztlichen Standes, hier zum Rechten zu sehen und die berechtigten Forderungen des Tierschutzes zu unterstützen. Unsere Grenztierärzte sind wiederum dazu berufen, anlässlich der Untersuchung dafür besorgt zu sein, daß die Tiere getränkt, gefüttert, eventuell umgeladen und die Wagen frisch eingestreut werden. Transportunfähige Tiere werden an der Grenze notgeschlachtet. Diese Vorschriften für die Grenztierärzte sind ausnahmslos bei allen Tiertransporten, auch wenn sie unser Land nur transitieren, strikte einzuhalten.

Das Internationale Tierseuchenamt hat empfohlen, daß überall da, wo es die Erfordernisse des Handels erlauben, der Transport von Fleisch anstelle lebender Tiere tritt. Dies trifft für unser Land namentlich für den Import von Spezialstücken, wie Nierenstücke, Stotzen oder Wurstfleisch und vor allem für Poulets zu.

Der Bedarf und die Interessen der Wirtschaft beeinflussen daher weitgehend die Art der Einfuhr des Fleisches, natürlich immer unter Vorbehalt der vom Eidg. Veterinäramt zu erteilenden Bewilligungen, die die seuchenpolizeilichen Bedingungen enthalten. Wie aus den bereits angeführten Zahlen ersichtlich ist, übertrifft die Fleischeinfuhr ganz erheblich den Import von lebenden Schlachttieren. Letztere werden ausnahmslos per Eisenbahn speidiert, erforderlichenfalls, das heißt, wenn erhöhte Vorsicht geboten ist, mit Spezialviehwagen. Diese sind so konstruiert, daß die Ausscheidungen der Tiere, wie Urin, Kot usw., in einem eingebauten Behälter aufgefangen wer-

den und somit nichts ins Freie gelangen kann. Der Bestand an solchen Spezialviehwagen beträgt 70 Stück. Trotz der größtmöglichen Anwendung aller Vorsichtsmaßnahmen und der grenztierärztlichen Kontrolle sind bei uns sowohl durch Lebendviehimporte oder -transite als auch infolge Einfuhr von Fleisch ausländischer Schlachttiere Einschleppungen von Maul- und Klauenseuche und Schweineseuchen in größerem oder kleinerem Umfang vorgekommen, mit denen wir glücklicherweise immer wieder dank unserer radikalen seuchenpolizeilichen Maßnahmen in kurzer Zeit fertig geworden sind.

Ausländisches Schlachtvieh darf nur in diejenigen Schlachthäuser größerer Städte, Industriezentren und Kurorte verbracht werden, die vom Eidg. Veterinäramt hierfür eine besondere Bewilligung erhalten haben. Wir gehen nach dem Grundsatz vor, die Zahl dieser Schlachthäuser möglichst klein zu halten, was vom seuchenpolizeilichen Standpunkt aus eine Verminderung der Seucheneinschleppungsgefahr bedeutet und beim heutigen hohen Niveau der Kühl- und Gefriertechnik und der guten Transportmöglichkeiten fleischhygienisch leicht zu verantworten ist. Die Leitung dieser Schlachthöfe und die Fleischschau muß Tierärzten übertragen werden. Das Schlachthaus muß Geleiseanschluß mit besonderer Ausladerampe haben. Die Tiere sind nicht nur an der Grenze vom Grenztierarzt, sondern bei ihrer Ankunft im Bestimmungsschlachthaus durch den zuständigen amtlichen Tierarzt zu untersuchen. Die Transporte sind auf dem kürzesten Weg und ohne Aus- und Umlad an den Bestimmungsort zu geleiten. Das ausländische Schlachtvieh ist in besonders dafür bestimmte Stallungen, die eine direkte Verbindung mit der Ausladerampe besitzen, unterzubringen. Die Schlachtung muß spätestens 24 Stunden nach Ankunft vorgenommen werden. Wenn auch diese Maßnahme den Interessen der Fleischschau zuwiderläuft, indem sich infolge mangelhafter Ausblutung der Tiere für die Haltbarkeit des Fleisches Nachteile ergeben, so müssen in einem solchen Falle die tierseuchenpolizeilichen Interessen denjenigen der Fleischschau vorgehen.

Mit diesen zusammengedrängten Ausführungen hoffe ich, Ihnen einen Einblick in die Organisation der Überwachung von Lebensmitteln tierischer Provenienz gegeben zu haben. Der Vollzug ist sicherlich nicht immer leicht. Neue Probleme stellen uns vor neue Aufgaben, die gründlich abgeklärt und mit größter Aufmerksamkeit geprüft werden müssen. Gemeinsam mit den kantonalen und regionalen Instanzen bemühen wir uns um eine einheitliche und straffe Durchführung der gesetzlichen Bestimmungen und freuen uns, feststellen zu können, daß wir mit dem Resultat im allgemeinen zufrieden sein dürfen.

### **Zusammenfassung**

Der Referent legt die gesetzliche Regelung der Lebensmittelkontrolle dar, die ihre Grundlage in Art. 69 bis der Bundesverfassung der Schweizerischen Eidgenossenschaft hat. Gestützt darauf wurde 1905 ein Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen erlassen, das durch die eidg. Lebensmittel-

verordnung und die eidg. Fleischschauverordnung die notwendige Ergänzung erhielt. Grundsätzlich sind für die Ausführung der bezüglichen Bestimmungen im Landesinnern die Kantone zuständig, unter Aufsicht und finanzieller Unterstützung des Bundes, der sich einerseits des Eidg. Gesundheitsamtes und andererseits des Eidg. Veterinäramtes bedient. Die Kontrolle der Einfuhr an der Landesgrenze ist hingegen Sache des Bundes.

Aus der Vielfalt der Lebensmittel wird die Organisation der Kontrolle der Milch, der Eier und des Fleisches zur nähern Betrachtung herausgegriffen. Als Milch ist Kuhmilch mit unverändertem Gehalt zu verstehen. In detaillierten Vorschriften reglementiert die Lebensmittelverordnung die Gewinnung, Behandlung, Aufbewahrung, den Transport und Verkauf der Milch. Wird sie in Gaststätten als solche oder in Milch-Mischgetränken, als Schulmilch, an Festen, Sportanlässen oder bei ähnlichen Gelegenheiten ausgeschenkt, so muß sie entweder infolge Pasteurisation oder von Natur aus durch besonders sorgfältige Gewinnung frei von menschenpathogenen Keimen sein. Im schweizerischen Milchregulativ sind Maßnahmen und Empfehlungen niedergelegt, welche die Erhaltung eines gesunden, leistungsfähigen Milchviehbestandes und die Qualitätsförderung der Milch und von Milcherzeugnissen bezwecken. Erwähnt ist ferner die Preisabstufung der Verkehrsmilch nach verschiedenen Kriterien. Es folgen Bemerkungen über die lebensmittelpolizeiliche Behandlung der Eier. Anschließend befaßt sich der Referent mit dem Sektor Fleisch und schildert die Aufgaben der Kantonstierärzte, Grenztierärzte und Fleischschauer bei der Durchführung der eidg. Fleischschauverordnung und der Verordnung betr. die Untersuchung der Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren. In allen größeren Städten liegt die Schlachthausdirektion in den Händen eines Tierarztes, und die Fleischschau wird ausschließlich durch Tierärzte besorgt. Auf dem Lande sind die praktizierenden Tierärzte und sogenannte Laien nebenamtlich als Fleischschauer tätig. Die Laienfleischschauer müssen einen Instruktionkurs erfolgreich bestanden haben, bevor sie zur Ausübung ihres Amtes berechtigt sind. Ihre Kompetenzen in der Fleischbeurteilung bleiben trotzdem beschränkt; bei Pferden muß die Fleischschau durch einen Tierarzt und bei Not- schlachtungen sowie bei Schlachtungen kranker Tiere, wenn immer möglich durch einen Tierarzt vorgenommen werden. Seit 1957 ist der Verkauf von Fleisch und Fleischwaren ab speziell eingerichteten Fahrzeugen, die gleichsam als fahrende Läden zu bewerten sind, gestattet. Des weitern wird darauf hingewiesen, daß durch die Fortschritte in der Kältetechnik, der Fleischverarbeitung und -konservierung, beim hygienischen Verpackungsverfahren für Fleisch und Fleischwaren zur Selbstbedienung, der Verwendung von Hilfsstoffen usw. neue Probleme an die Fleischschauorgane herantreten, deren Lösung ihre ganze Aufmerksamkeit beansprucht.

Eine tabellarische Übersicht gibt Aufschluß über den Fleischkonsum nach Fleischarten, wobei hauptsächlich die Kategorie Kühe und Stiere rückläufige Tendenz zeigt. Der Gesamtverbrauch an Fleisch und Fleischwaren betrug 1959 284 Millionen kg oder 53,9 pro Kopf der Bevölkerung. Über 55 Millionen kg des Gesamtkonsums stammen aus dem Ausland. Dadurch stellt sich fortwährend die Frage, auf welche Weise das benötigte Fleisch am zweckmäßigsten eingeführt werden kann, was seuchenpolizeiliche, fleischhygienische, volkswirtschaftliche und tierschützerische Probleme aufwirft.

### Résumé

L'auteur expose la réglementation légale du contrôle des denrées alimentaires prévue à l'art. 69bis de la Constitution fédérale de la Confédération suisse. Sur cette base a été édictée en 1905 une Loi fédérale concernant le trafic des denrées alimentaires et objets usuels, loi complétée par l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et l'Ordonnance sur l'inspection des viandes. En principe, les cantons sont responsables de l'exécution des dispositions y relatives à l'intérieur du pays et sous le contrôle et l'appui financier de la Confédération, cette dernière représentée par l'Office fédéral de

l'hygiène et l'Office vétérinaire fédéral. En revanche, tout ce qui a trait à l'importation relève de la Confédération.

Dans ce complexe de denrées alimentaires, l'auteur se propose d'étudier plus spécialement l'organisation du contrôle du lait, des œufs et de la viande. On entend sous la dénomination de lait, le lait de vache à teneur invariable. Des prescriptions détaillées de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires réglemente la production, le traitement, la conservation, le transport et la vente du lait. Qu'il soit livré dans des restaurants à l'état pur ou en mélanges, dans des écoles, sur des places de fête, des stades ou ailleurs, il doit être indemne de tout germe pathogène pour l'homme, soit au moyen de la pasteurisation soit à la suite d'une production particulièrement attentive. Le règlement suisse prévoit des mesures et des recommandations ayant pour but de maintenir en santé et en productivité l'effectif laitier ainsi que l'amélioration de la qualité du lait et des produits laitiers. Sont évoqués également les divers critères présidant à la gradation des prix du lait de consommation. Remarques sur la réglementation du traitement des œufs. L'auteur étudie ensuite le secteur viande et décrit les devoirs des vétérinaires cantonaux, des vétérinaires de frontière et des inspecteurs des viandes dans l'exécution de l'Ordonnance fédérale sur l'inspection des viandes et de l'Ordonnance concernant l'importation de viandes et de préparation de viande. Dans toutes les grandes villes, la direction des abattoirs est confiée à un vétérinaire et l'inspection des viandes exclusivement à des vétérinaires. A la campagne, vétérinaires praticiens ainsi qu'inspecteurs des viandes, dits laïques, exercent cette fonction à titre accessoire. Les inspecteurs laïques doivent avoir suivi avec succès un cours d'instruction avant de pouvoir remplir ces fonctions. Leurs compétences dans l'appréciation des viandes sont toutefois réduites. Seuls des vétérinaires sont habilités à inspecter la viande de cheval; la viande provenant d'abattages d'urgence ainsi que celle d'animaux malades doivent autant que possible être examinées par un vétérinaire. Dès 1957, on a autorisé la vente de viande et de préparations de viande dans des véhicules spécialement installés, qui servent en même temps de magasins ambulants. L'auteur rappelle, en outre, les progrès réalisés dans la technique du froid, la manipulation et la conservation de la viande, de l'emballage hygiénique de la viande et des préparations de viande dans les magasins à «self-service», de l'emploi d'adjuvants, etc. Tous ces progrès posent des problèmes aux organes de l'inspection des viandes et retiennent toute leur attention.

Un tableau récapitulatif renseigne sur les diverses catégories de viandes consommées. A cet égard, la viande de vaches et de taureaux présente une nette régression. La consommation totale de viande a été en 1959 de 284 millions de kg., soit 53,9 kg. par tête de population. Plus de 55 millions de kg. sont d'origine étrangère. On doit donc se poser la question de savoir de quelle manière on pourra le plus opportunément importer la viande qui nous fait défaut, ce qui ne va pas sans soulever maints problèmes relevant de la police des épizooties, de l'hygiène des viandes, de l'économie publique et de la protection des animaux.

### Riassunto

Il relatore espone la regolazione legale sul controllo delle derrate alimentari, che ha il suo fondamento nell'art. 69bis della Costituzione della Confederazione svizzera. Su questa base, nel 1905 fu emanata una legge federale sul commercio delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso e consumo, la quale ebbe il necessario completamento con l'ordinanza federale sul commercio delle derrate alimentari e l'ordinanza federale concernente l'ispezione delle carni. L'esecuzione delle rispettive disposizioni nell'interno del paese spetta per principio ai cantoni, sotto la vigilanza e con il sussidio finanziario della Confederazione, la quale si serve, da una parte, dell'Ufficio federale d'igiene e, dall'altra, dell'Ufficio veterinario federale. Il controllo delle importazioni al confine del Paese è invece compito della Confederazione.

Fra il complesso delle derrate alimentari, l'organizzazione del controllo del latte, delle uova e della carne è oggetto di disposizioni particolari.

Per latte si intende quello di vacca senza alcuna alterazione della sua composizione. Con disposizioni particolari l'ordinanza sulle derrate alimentari regola la produzione, il trattamento, la conservazione, il trasporto e la vendita del latte. Quando il latte è distribuito in tale stato o in miscugli liquori di esso, come latte per le scuole, durante feste, manifestazioni sportive o altre, deve essere esente da germi patogeni, causa produzione naturale molto accurata o in seguito a pastorizzazione. Nel regolamento svizzero sul latte sono contenute le misure e le raccomandazioni per ottenere da un effettivo di bovine sane, produttive, un latte di buona qualità e i rispettivi prodotti. Inoltre vi si indica la diminuzione del prezzo del latte commerciale, sulle basi di diversi criteri.

Seguono le osservazioni concernenti il trattamento delle uova sotto l'aspetto della polizia delle derrate alimentari.

Infine il relatore si occupa della sezione carne e illustra i compiti dei veterinari cantonali, veterinari di confine e ispettori delle carni, per l'esecuzione dell'ordinanza federale sull'ispezione delle carni e di quella sugli invii di carni e di preparazioni di carne importate dall'estero. In tutte le città principali la direzione del macello pubblico è affidata ad un veterinario e l'ispezione effettuata esclusivamente da parte di veterinari. In campagna l'ispezione delle carni viene esercitata dai veterinari praticanti ed in funzione secondaria dai cosiddetti ispettori laici. Questi devono aver subito con successo un corso d'istruzione prima che siano autorizzati ad esercitare la loro funzione. Per dare un giudizio sull'ispezione delle carni, le loro competenze sono tuttavia limitate; le ispezioni carni di cavalli devono essere sempre eseguite, di animali macellati d'urgenza, nonché di animali ammalati, nel limite del possibile, da parte di un veterinario. Dal 1957 è permessa la vendita di carne e di preparazioni di carne da veicoli specialmente attrezzati, che sono considerati, per così dire, come botteghe ambulanti. Si fa inoltre presente che grazie ai progressi della tecnica del freddo, della lavorazione e conservazione delle carni, del procedimento igienico nell'impeccare le carni, delle preparazioni di carne pronte per il servizio al minuto, nell'uso di sostanze aggiunte alle carni, ecc., agli organi d'ispezione delle carni si affacciano dei nuovi problemi la cui soluzione esige la loro piena attenzione.

Un prospetto sinottico informa sul consumo della carne secondo le rispettive specie animali, soprattutto riguardo alle categorie delle vacche e dei tori che tendono a diminuire. Il consumo totale della carne e delle preparazioni di carne nel 1959 ammontò a 284 milioni di kg, cioè a kg 53,9 per persona. Oltre 55 milioni di kg del consumo totale provengono dall'estero. Al riguardo persiste il quesito sul modo di importare nel miglior modo la carne occorrente, il che suscita dei problemi di polizia epizootica, di igiene delle carni, di economia pubblica e di protezione degli animali.

### Summary

A review on the legal regulation of victual control as based on § 69 of the Federal Constitution. On this basis 1905 a federal law was passed on the trade of victuals and articles of use, supplemented by the federal regulations on victuals and meat inspection. Principally the cantons are responsible for the performance in the interior of Switzerland under supervision and financial support by the Federation in connection with the Federal Sanitary Office and the Federal Veterinary Office. The supervision of import is a task of the Federation.

The organization of the control of milk, eggs and meat is specially described. Under "milk" cows milk with unchanged content is meant. Differentiated prescriptions exist regarding every step of the milk from the cow, treatment, transport, sale.

For distribution in inns, schools, sportplaces, festivals it must be pasteurized or taken under special cautions which guarantee absence of pathogenic germs. In the Swiss "Milk regulativ" there are prescriptions and recommendations regarding health of cows and improvement of the quality of milk and milk products. There are remarks on the price of the milk in relation to its quality. Remarks on the control of eggs are following. Special stress is laid on meat hygiene, and the duties of cantonal and frontier veterinary surgeons and meat inspectors. In all towns the directors of the slaughter houses are veterinarians, and meat inspection is performed by veterinary surgeons. In the country veterinarians perform the meat inspection beside the practice, or there are the so called lay-meat inspectors. The latter have to pass a special course and their competences are limited. Meat inspection of horses has to be made always, in cases of sick animals or urgent slaughter, if possible, by a veterinarian. Sale of meat and meat products from special vehicles is allowed since 1957.

Special new problems are put forward by the packing and preservation methods in connection with deep cooling, self-service, use of chemicals.

A special table informs on consumption of meat and meat products. It was 284 mio kg in 1959, i.e. 53,9 kg per person. More than 55 mio kg are imported. Special problems in hygiene, prevention of disease and animal protection arise therefrom.

---

## TAGUNGEN

### IV. Kongreß der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft

15. und 16. April 1961 in Bad Nauheim

Die Vorträge betreffen namentlich den Stoffwechsel und Störungen bei verschiedenen Haustieren, unter besonderer Berücksichtigung der Vitamine, ferner Weidetetanie, Diabetes, Nebennierenfunktion, ACTH-Therapie, Herztod des Schweines, Leberfunktion, Körperzusammensetzung, hypochrome Anämie, Sauerstoffmangel.

Anmeldung und Auskunft: Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e. V., Giessen, Frankfurter Straße 87.

### 11. internationale Fachtagung für künstliche Besamung in Wels

Die 11. internationale Fachtagung für künstliche Besamung der Bundesanstalt für künstliche Befruchtung, Wels, findet vom 25. bis 27. August 1961 im Kinosaal des Hotel « Greif », Wels statt. Als zentraler Themenkreis sind die Probleme des Einflusses der Selektion, Ernährung und Haltung von Bullen auf deren Fruchtbarkeit und Samenqualität vorgesehen.

Daneben werden die neuen Erkenntnisse in der Sterilitätsbekämpfung und in der Rinderzucht behandelt.

Die Liste der Vortragenden und die genauen Themen der Vorträge werden rechtzeitig bekanntgegeben.

Anmeldungen sind an die Bundesanstalt für künstliche Befruchtung der Haustiere, Thalheim b. Wels, Oberösterreich, zu richten.