

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire<br>ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires |
| <b>Herausgeber:</b> | Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte  |
| <b>Band:</b>        | 104 (1962)  |
| <b>Heft:</b>        | 12  |
| <b>Artikel:</b>     | Die neue Instruktion für die Fleischschauer vom 1. September 1962   |
| <b>Autor:</b>       | Könz, R.  |
| <b>DOI:</b>         | <a href="https://doi.org/10.5169/seals-593337">https://doi.org/10.5169/seals-593337</a>   |

### 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:** 21.02.2026

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

Aus dem Eidgenössischen Veterinäramt, Bern  
(Direktor: Dr. E. Fritschi)

## Die neue Instruktion für die Fleischschauer vom 1. September 1962

Von R. Könz

Mittels Art. 12 der eidg. Fleischschauverordnung vom 11. Oktober 1957 (in der Folge EFV genannt) beauftragt der Bundesrat das Eidg. Veterinäramt, in Form der Instruktion für die Fleischschauer Bestimmungen über die Ausbildung, Obliegenheiten und Befugnisse der Fleischschauer aufzustellen sowie fachtechnische Weisungen über die Vornahme der Fleischschau und die Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren zu erlassen. Der mit der Gesamtrevision vom 11. Oktober 1957 und der Teiländerung vom 26. Mai 1959 der eidg. Fleischschauverordnung stattgefundenen Erneuerung der schweizerischen Fleischschaugesetzgebung mußte notwendigerweise eine Neubearbeitung der bisherigen Instruktion für die Fleischschauer vom 1. Juni 1939 folgen. Nicht nur die Änderung der gesetzlichen Grundlagen, sondern noch in vermehrtem Maße die bedeutenden in den wissenschaftlichen Erkenntnissen auf dem Gebiete der Fleischhygiene erzielten Fortschritte haben eine Anpassung der Vorschriften notwendig gemacht, wobei sich gleichzeitig eine günstige Gelegenheit bot, die in der Praxis gesammelten Erfahrungen in sinnvoller Weise zu berücksichtigen.

In den Jahren 1961 und 1962 hat das Eidg. Veterinäramt unter verdankenswerter und tatkräftiger Mitwirkung einer aus Kreisen der tierärztlichen Vereinigung für Fleischhygiene zusammengesetzten Expertenkommission einen bereinigten Entwurf zur neuen Instruktion für die Fleischschauer ausgearbeitet. Dieser wurde sämtlichen Kantonstierärzten unterbreitet, worauf an einer Kantonstierärzte-Konferenz im Juli 1962 die eingereichten Bemerkungen und Abänderungsvorschläge zur Diskussion gestellt wurden. Nach erneuter Prüfung der Diskussionsergebnisse konnte die Ausarbeitung der nunmehr vorliegenden Instruktion für die Fleischschauer zu Ende geführt werden.

Den Kantonen kommt die Aufgabe des Vollzuges der bestehenden Vorschriften zu. Ab 1. Januar 1963 muß die Fleischschau ausnahmslos nach Maßgabe der neuen Instruktion für die Fleischschauer durchgeführt werden, so daß sich eine entsprechende theoretische und praktische Orientierung aller Tierärzte und Laien, die mit der Fleischschau beauftragt sind, aufdrängt. In der Meinung, die ergänzende Ausbildung der Fleischschauer könne da-

mit erleichtert werden, sind nachfolgend die wichtigsten Neuerungen der revidierten Instruktion festgehalten:

Die bisherige bewährte *Gliederung* ist in der neuen Instruktion grundsätzlich beibehalten worden. Randvermerke zu jedem Artikel, die Angabe der die gleiche Sache behandelnden Artikel der EFV sowie ein Inhaltsverzeichnis dienen dazu, das Nachschlagen zu erleichtern und den Stoff übersichtlich zu gestalten. Als Neuerung sind im Anhang Weisungen über die amtliche *Erhebung von Proben* von Fleisch und Fleischwaren aufgenommen worden, durch deren Beachtung die bisher herrschende Unsicherheit auf diesem Gebiete weitgehend beseitigt werden kann. Besondere Beachtung verdienen die Ausführungen betreffend Probenerhebung für die bakteriologische Fleischuntersuchung. Es ist zu hoffen, daß diese Weisungen entscheidend dazu beitragen werden, jene Unannehmlichkeiten und Zwischenfälle, die auf unsachgemäße Erhebung und Einsendung von Untersuchungsmaterial zurückzuführen sind, zur Seltenheit werden zu lassen.

Im Kapitel *Ausbildung* ist der Unterrichts- bzw. Prüfungsstoff der Einführungskurse für Laienfleischschauer auf genügende Kenntnisse über die Behandlungsverfahren für Fleisch und Fleischwaren und die gebräuchlichen Hilfsmittel und Hilfsstoffe in der Metzgerei ausgedehnt worden. Die Aufsichtspraxis der Fleischschauer stellt heute auf diesem Gebiete erhöhte Anforderungen, indem der Kontrollbeamte bei der Untersuchung von Fleisch und Fleischwaren sowie bei der Kontrolle der zum Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren benützten Räume und Einrichtungen einen Überblick über die technologischen Möglichkeiten im Metzgereigewerbe besitzen sollte.

Zu den bereits erwähnten Anforderungen gesellen sich eine Anzahl neuformulierte *Obliegenheiten*, wie zum Beispiel die Überwachung des Antransports der Schlachttiere, wobei insbesondere auf tierschutzgerechte Behandlung zu achten ist, sowie die Lebendviehuntersuchung, die in Art. 14 nunmehr ausführlicher beschrieben wird.

Bei Feststellung von Widerhandlungen gegen einschlägige Vorschriften ist künftighin mit der Meldung an die örtliche Gesundheitsbehörde (beziehungsweise an die kantonale Aufsichtbehörde) gleichzeitig ein schriftlicher Antrag zur Behebung der festgestellten Mängel einzureichen.

Die Führung der *Fleischschaukontrollen* ist gegenüber der bisherigen Praxis vereinfacht. In der Kontrolle A (von der Fleischschau untersuchte Tiere) wird die Herkunft der Tiere nurmehr zwischen Inland und Ausland unterschieden; die Rubrik Eutertuberkulose fällt weg; während unter «*Bemerkungen*» ausdrücklich die Anordnung einer bakteriologischen Untersuchung zu verzeichnen ist. Die Kontrollen B und C sind in einer einzigen Kontrolle B zusammengefaßt, in welcher die beanstandeten Einfuhrsendungen, unter Spezifizierung des Beanstandungsgrundes, eingetragen werden. Der Fleischschauer wird dadurch weitgehend von einer zeitraubenden Schreibarbeit entlastet, ist aber im Interesse einer übersichtlichen Kontroll-

führung in vermehrtem Maße angehalten, die Gesundheits-, Passier- und Begleitscheine sowie die Fleischschauzeugnisse und deren Doppel gesondert und gut geordnet aufzubewahren. Die durch die erwähnte Erleichterung freiwerdende Zeit sollte für eine genauere Kontrolle der Waren und Räume aufgewendet werden.

Wohl eine der bedeutungsvollsten Neuerungen der Instruktion bringt die in Art. 7 enthaltene genaue Umschreibung jener Fälle, in welchen der *nichttierärztliche* Fleischschauer befugt ist, die Fleischschau selbstständig durchzuführen. Grundsätzlich kann der Laienfleischschauer, im Anschluß an die Schlachtung, nur über Bankwürdigkeit der Tierkörper entscheiden. Bei allen Notschlachtungen (ausgenommen solche zufolge frischer Fleischwunden und frischer Knochenbrüche), bei Tieren mit Krankheiten oder Leiden, die zu einer Störung des Allgemeinbefindens geführt haben, sowie bei Feststellung von krankhaften Veränderungen, welche die Bankwürdigkeit des Fleisches in Frage stellen, ist ein Tierarzt beizuziehen. Dies trifft insbesondere auch zu bei Feststellung von Tuberkulose oder bei Tuberkuloseverdacht. Im weitern ist die Beziehung eines *Tierarztes* unerlässlich, wenn bei der Fleischschau Körperteile oder Organe, die den Entscheid beeinflussen könnten, fehlen oder in unzulässiger Weise behandelt worden sind. Dem zugezogenen Tierarzt kommt durch seinen Entscheid sowie durch die zutreffenden Anordnungen die volle Verantwortung zu, die er dank seinen Fachkenntnissen nach kunstgerechter Untersuchung und Waltenlassen der nötigen Vorsicht auch zu tragen in der Lage sein muß.

In den allgemeinen Vorschriften über die Vornahme der Fleischschau und die Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren taucht erstmals der Begriff «vorsorgliche Beschlagsnahme» von Fleisch und Fleischwaren auf. Darunter ist eine nicht endgültige Sicherstellung von Fleisch und Fleischwaren zu verstehen, deren Endbeurteilung aus irgendeinem Grund (weitere Abklärungen und Untersuchungen) zeitlich hinausgeschoben werden muß. Über Kennzeichnung, Behandlung, Transport und Lagerung solcher Waren gibt Art. 10 Aufschluß.

Der Laboratoriums-Untersuchung von Fleisch und Fleischwaren, insbesondere der *bakteriologischen* Untersuchung, wird in der neuen Instruktion ein wichtiger Platz einberaumt. Bei der bisherigen Instruktion war die Anordnung einer bakteriologischen Untersuchung weitgehend dem Ermessen des zuständigen Fleischschauers anheimgestellt. Die Beurteilung des Fleisches notgeschlachteter und in krankem Zustand geschlachteter Tiere darf aber, als wohl schwierigste und verantwortungsvollste Aufgabe der Fleischschau, nicht allein von der Intuition und den empirischen Erkenntnissen der mit den Untersuchungen Beauftragten abhängig sein, sondern muß durch verantwortungsbewußte und dank ihrer Ausbildung dafür prädestinierte Tierärzte unter Zuhilfenahme der verfügbaren technischen Mittel vorgenommen werden. In diesem Sinne wird in Art. 11 ausführlich umschrieben, in welchen Fällen der Tierarzt eine bakteriologische Fleischuntersuchung zu

veranlassen hat. Eine solche ist nunmehr imperativ vorgeschrieben bei allen Schlachtungen kranker Tiere mit Störungen des Allgemeinbefindens, bei Verletzungen mit Folgekrankheiten, bei pathologisch-anatomischen Anzeichen von Toxämie, Bakterämie oder Sepsis sowie bei Verdacht auf spezifische Infektionen mit Fleischvergifterkeimen; außerdem bei Tieren, welche nicht rechtzeitig und fachgerecht ausgeweidet wurden und wenn für die Beurteilung wichtige Körper- oder Organteile anläßlich der Untersuchung fehlen. Es folgt im gleichen Artikel eine Aufzählung jener weiteren Fälle, in welchen die Anordnung einer bakteriologischen oder andern Laboratoriumsuntersuchung angezeigt ist. Nach der in der neuen Instruktion gegebenen Definition hat die bakteriologische Fleischuntersuchung den Nachweis oder den Ausschluß von spezifischen Fleischvergifterkeimen und von andern pathogenen sowie von apathogenen Keimen zu umfassen. Dementsprechend ist das Ergebnis der bakteriologischen Prüfung als Teilbefund der fleischschaulichen Untersuchung zu werten, welcher für den zuständigen Tierarzt eine wertvolle und oft Klarheit schaffende Ergänzung des für den abschließenden Entscheid ausschlaggebenden Gesamtbefundes darstellt.

Das Kapitel über die Untersuchung der Schlachttiere vor und nach dem Schlachten bringt verschiedene Neuerungen, welche die Durchführung der administrativen und praktischen Fleischschauerfunktionen beeinflussen. Außer dem konsequenten Vorgehen bei Mängeln in der Abgabe der erforderlichen Gesundheits- beziehungsweise Passierscheine anläßlich des Einbringens der Tiere in den Schlachthof und den ausführlicheren Weisungen über die Lebendviehuntersuchung betreffen die Änderungen in der Hauptsache die *Untersuchung der Schlachttiere nach der Schlachtung*. In vermehrterem Maße als bisher hat der Fleischschauer darauf zu achten, daß bei der Fleischschau die Zugehörigkeit von Organen zum entsprechenden Tierkörper außer Zweifel steht. Ist eine derart geordnete Aufbewahrung nicht möglich, so muß der Fleischschauer während der ganzen Dauer der Schlachtung anwesend sein und die Fleischschau fortlaufend vornehmen. Sofern der tierärztliche Fleischschauer bei der Durchführung seiner Untersuchungen entlastet werden muß, dürfen Laienfleischschauer und für rein manuelle Arbeitsleistungen amtlich bezeichnete Gehilfen zugezogen werden. Falls die für die Beurteilung notwendigen, vorbereitenden Untersuchungen an einem Tierkörper von mehr als einem Funktionär durchgeführt werden, müssen dem verantwortlichen Fleischschauer, der die abschließende Beurteilung vornimmt und die Verfügung trifft, alle Organe und Fleischteile mit den für den Entscheid wesentlichen Veränderungen vorgelegt werden. Mit der Einführung von *Mindestuntersuchungszeiten* für verschiedene Schlachttiergattungen wurde in Art. 15 die minimale Zeit festgelegt, welche für eine ordnungsgemäße Fleischschau unter günstigsten, im Idealfall erfüllbaren Bedingungen aufgewendet werden muß. In der Praxis sind die vorherrschenden Arbeitsbedingungen für die Festlegung der im betreffenden Betrieb erforderlichen – entsprechend höheren – Untersuchungszeiten ausschlaggebend.

Das Verzeichnis der bei der Fleischschau im allgemeinen zu berücksichtigenden Organe und Körperteile wurde durch Zunge, Schlund, Mandeln, Gallenblase, Eutersekret, Sehnenscheiden, Klauen und Hufe ergänzt.

In den Art. 20–24 wird das Vorgehen bei der Untersuchung der einzelnen Tiergattungen neu umschrieben. Besondere Beachtung verdienen die nunmehr imperativ vorgeschriebenen Kau- und Herzmuskelschnitte anlässlich der *Finnen*-Untersuchung beim Großvieh. Zusammen mit der in Art. 27 enthaltenen schärferen Regelung, wonach das Fleisch von Rindern und Kälbern mit wenigen lebenden, gesundheitsschädlichen Finnen der amtlich kontrollierten Durchfrierung bei mindestens  $-10^{\circ}\text{C}$  während wenigstens 6 Tagen oder bei mindestens  $-20^{\circ}\text{C}$  während wenigstens 3 Tagen unterzogen werden muß, erhält damit das Finnenproblem in der praktischen Fleischschau eine in hygienischer Hinsicht berechtigte, weit wichtigere Stellung als bisher. Außer dem von der Tierseuchengesetzgebung geforderten Vorgehen bei Feststellung von anzeigenpflichtigen *Seuchen* oder bei Seuchenverdacht ist der Fleischschauer beziehungsweise der zugezogene Tierarzt bei jeder Feststellung von Tuberkulose angewiesen, dem Kantonstierarzt des Herkunftskantons Meldung zu erstatten und Material für eine eventuelle Typisierung sicherzustellen.

Die Beurteilung des Fleisches im Anschluß an die Schlachtung hat trotz Beibehaltung der bisherigen Grundlagen bedeutende Änderungen erfahren. Da es im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich ist, auf alle Details der Beurteilungsnormen einzugehen, beschränken sich die Betrachtungen auf die Neuerungen in der Beurteilung des Fleisches bei Feststellung einiger Infestations- und Infektionskrankheiten. Wie bereits erwähnt, wird in Zukunft dank dem vorgeschriebenen intensiveren Untersuchungsmodus mit einer deutlich vermehrten Feststellung von *Rinderfinnen* zu rechnen sein. Bei der Feststellung von lebenden, das heißt infestationsfähigen Formen dieses Parasiten in kleiner Zahl ist eine Bankwürdig-Erklärung nach vorangegangener Durchkühlung und anschließendem, amtlich kontrolliertem Durchgefrieren möglich. Kommt das Durchgefrieren aus technischen Gründen nicht in Frage, so kann das Fleisch in gekochtem Zustand als bedingt bankwürdig abgegeben werden. Ebenfalls als bedingt bankwürdig kann schwachfinniges Schweinefleisch erklärt werden, unter der Bedingung, daß es einer Durchkühlung mit anschließender Durchfrierung nach den aufgestellten Einzelvorschriften unterworfen wird. Ungenießbar ist hingegen das Fleisch von Rindern, Kälbern und Schweinen, wenn in der Mehrzahl der angelegten Schnitte von Handtellergröße durch Lieblingssitze und andere Muskelpartien mehr als eine lebende oder abgestorbene gesundheitsschädliche Finne je Schnittfläche gefunden wird oder wenn das Fleisch wässrig oder verfärbt ist.

Die Beurteilung des Fleisches *notgeschlachteter* oder in krankem Zustand geschlachteter Tiere richtet sich nach dem Gesamtbild der Untersuchung, wobei Grund und Ursache der Schlachtung, Verlauf und Behandlungsweise einer eventuell vorangegangenen Krankheit sowie der pathologisch-anato-

mische, bakteriologische und anderweitige Untersuchungsbefund zu berücksichtigen sind. Bei Feststellung von Farb-, Geruchs- und Geschmacksveränderungen, mäßigem Gehalt an apathogenen Keimen in Organen und Muskulatur, Wässerigkeit, ungenügender Ausblutung, mangelhafter Fleischsäuerung oder sonstigen Veränderungen der Beschaffenheit, die das Fleisch als nicht einwandfrei erscheinen oder eine verminderte Haltbarkeit voraussehen lassen, ohne daß es jedoch gesundheitsschädlich oder ekelerregend ist, kann das Fleisch unter den nötigen Vorsichtsmaßnahmen als bedingt bankwürdig erklärt werden. Nachgewiesene Fleischvergiftungserreger, Veränderungen zufolge Toxämie oder Sepsis in Zusammenhang mit Entzündungsherden oder Verletzungen, hochgradige Wässerigkeit, ekelerregendes Aussehen und andere ausgesprochene Abweichungen in bezug auf organoleptische Eigenschaften oder Haltbarkeit führen, wie die übrigen in Art. 29 aufgezählten Fälle, vorbehaltlos zu Ungenießbarkeit.

Das Vorgehen bei verschiedenen Infektionskrankheiten ist auf Grund der fleischhygienischen Erkenntnisse, teilweise aber auch aus tierseuchenpolizeilichen Erwägungen, verschärft worden. Fleisch von mit *Tuberkulose* behafteten Tieren kann nur bei Vorliegen isolierter, chronischer Herde in einem einzelnen Organ, ohne Miteinbezug von Fleischlymphknoten oder Skelett, als bankwürdig erklärt werden. Liegt eine chronische Tuberkulose eines Organs mit Einbezug von Fleischlymphknoten oder Skelett oder eine chronische Tuberkulose mehrerer Organe ohne Abzehrung des Tierkörpers vor, kommt eine Erklärung als bedingt bankwürdig in Frage, wobei das Fleisch vor der Abgabe gekocht, gedämpft oder zu Vollkonserven verarbeitet werden muß. Bei akuter Frühgeneralisation oder bei Spätgeneralisation im Anschluß an exsudative Organtuberkulose sowie bei chronischer Tuberkulose eines oder mehrerer Organe, verbunden mit Abzehrung des Tierkörpers, ist das Fleisch als ungenießbar zu erklären.

Tiere der Rindergattung mit *Brucellose* können nach Konfiszierung der Milz, der Hoden und – bei laktierenden Kühen – des Euters als genießbar erklärt werden. Bei Ziegen und Schafen, die auf Grund von allergischer oder serologisch positiver Brucellareaktion oder wegen Bestandesbrucellose ausgemerzt werden müssen, kann nach Beschlagsnahme der inneren Organe, der Hoden und bei laktierenden Tieren des Euters eine Genießbarerklärung in Betracht gezogen werden. Schafe und Ziegen mit bakteriologisch nachgewiesener Brucellainfektion sowie abortierende Tiere aus infizierten Beständen dürfen nicht ausgeschlachtet werden und sind nach tierseuchenpolizeilichen Bestimmungen zu beseitigen.

Nicht abgemagerte Schweine mit chronischem Herzklappenrotlauf ohne Veränderungen von Nieren, Milz und Körperlymphknoten können als bankwürdig erklärt werden. Bei Feststellung von Hautrotlauf sowie bei chronischem Rotlauf mit Veränderungen an Herzklappen und Nieren oder bei Gelenkentzündungen mit Schwellung und Rötung der Darmbeinlymphknoten, jedoch ohne Abzehrung, kommt bestenfalls Bedingt-Bankwürdig-

keit in Frage. Im ersten Fall sind die Hautquaddeln und alle inneren Organe, im zweiten die veränderten Organe, Gelenke und Darmbein-Lymphknoten zu beschlagnahmen und unschädlich zu machen. Bei Tieren mit akut septikämischem Rotlauf oder mit chronischem Rotlauf und Abzehrung ist das Fleisch ungenießbar. Kommt ein Tier mit nachgewiesener *Listeriose* zur Schlachtung, kann das Fleisch nach Beschlagnahme der Organe inklusive Gehirn und Rückenmark in sterilisiertem Zustand als bedingt bankwürdig abgegeben werden.

Fleisch von Tieren aus *Maul- und Klauenseucheschlachtungen* ist nach fleischhygienischen und tierseuchenpolizeilichen Gesichtspunkten zu beurteilen. In allen Fällen müssen Lunge, Euter, Labmagen, Darm, Füße, Köpfe sowie Zungen und Kutteln mit spezifischen Veränderungen beschlagnahmt und unschädlich gemacht werden, bei Schweinen außerdem noch die übrigen inneren Organe einschließlich Nieren. Das Fleisch von erkrankten oder wegen Infektionsverdacht geschlachteten Tieren kann, sofern keine Nachkrankheiten vorliegen, nach 48stündiger Reifung und Oberflächenbehandlung mit Milchsäure als bankwürdig erklärt werden. Das Einfrieren ist nur nach Entfernung der Knochen zulässig. Ähnlichen Bestimmungen unterliegt das Fleisch von Schweinen, die aus maul- und klauenseuche-infizierten Beständen stammen, jedoch keine Erscheinungen der Krankheit aufweisen. Von Schweinen mit Symptomen der Krankheit ist das Fleisch nach der bereits erwähnten Behandlung als bedingt bankwürdig zu erklären.

Bei *Schweinepest* mit hochgradigen Krankheitsveränderungen ist das Fleisch ungenießbar. Liegen nur leichtgradige Organveränderungen vor, entscheidet das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung darüber, ob das Fleisch bestenfalls als bedingt bankwürdig abgegeben werden kann oder als ungenießbar zu erklären ist. Jedenfalls kommt nur eine Abgabe auf der Freibank großer Konsumzentren oder in sterilisiertem Zustand in Frage.

Für die Beurteilung von Tieren mit neu in Erscheinung tretenden Krankheiten wird das Eidg. Veterinäramt von Fall zu Fall ergänzende Weisungen erlassen.

Der Untersuchung und Beurteilung des Fleisches unmittelbar nach der Schlachtung wird in den Art. 37–45 das Vorgehen bei der Kontrolle von *Fleisch* und *Fleischwaren*, die sich in Verkehr befinden, gegenübergestellt. Nach einer allgemeinen Anweisung über den Untersuchungsgang folgt eine Beschreibung der einzelnen Fleisch- und Fleischwarenkategorien mit Angabe der wichtigsten vorkommenden Veränderungen. Es werden einzeln behandelt: frisches Fleisch und Gefrierfleisch, Hackfleisch, Fleischwaren allgemein, Konserven, verkaufsfertige Kleinpackungen, Kaninchen, Geflügel, Wild, Fische, Frösche, Schildkröten, Krusten- und Weichtiere. Die Beurteilung erfolgt nach Art und Grad der festgestellten Veränderungen, wobei in Zweifelsfällen ergänzende Untersuchungen anzuordnen sind. Bei lokализierten oder leichtgradigen Veränderungen oder Mängeln können die unver-

änderten Fleisch- und Fleischwarenpartien unter Beachtung der nötigen Vorsicht als bedingt bankwürdig verwertet werden, während verdorbenes, stark verunreinigtes oder gesundheitsschädliches Fleisch und ebensolche Fleischwaren als ungenießbar zu beschlagnahmen sind.

In Art. 46 sind nunmehr in der neuen Instruktion für die Fleischschauer Weisungen über die Kontrolle der zum Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren benützten *Räume, Einrichtungen, Fahrzeuge, Maschinen, Geräte und Waren* sowie der Fleischvorräte enthalten. Nachdem diese wichtige Kontrollfunktion der Fleischschauer bisher vielerorts nur sehr mangelhaft ausgeübt wurde, sollte in Zukunft dieser zweifellos wichtigen Obliegenheit – im Interesse eines konsequenten und wirksamen Schutzes der Konsumenten vor Gesundheitsschädigungen durch Genuß von Fleisch- und Fleischwaren sowie vor zu Übervorteilung Anlaß gebenden Manipulationen – größere Beachtung geschenkt werden.

Ausführlicher als bisher ist das Kapitel betreffend Vorbehandlung und Verwertung von beanstandetem Fleisch und Fleischwaren abgefaßt. Vor der Abgabe von *bedingt bankwürdigem* Fleisch hat der tierärztliche Fleischschauer von Fall zu Fall zu entscheiden, ob und in welcher Weise es einer Vorbehandlung unterworfen werden muß. Die geeigneten Vorbehandlungsverfahren sind in Art. 48 beschrieben. Von Bedeutung sind außerdem die in Art. 49 enthaltenen Weisungen über die Abgabe von ungenießbarem Fleisch als Tierfutter. Als Abnehmer und zugleich Verwerter solchen Materials kommen gemäß den Bestimmungen der Fleischschauverordnung nur geeignete Betriebe in Frage, die dafür eine Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde besitzen. Die hygienisch und seuchenpolizeilich unbedenklichen Fleischteile, die in rohem Zustand abgegeben werden können, werden speziell aufgezählt. Für Schweine bestimmtes Futter und Fleisch von umgestandenen Tieren dürfen nur in sterilisiertem Zustand verfüttert werden.

Abschließend verdienen noch die Ausführungen über Reinigung und Desinfektion verunreinigter Geräte, Berufskleider und Räume sowie der Personen, die mit ansteckungsfähigem Material in Berührung gekommen sind, Beachtung.

Die vorliegende Zusammenfassung, aber auch die von den Kantonen organisierten Umschulungs-, Fortbildungs- und Einführungskurse können den Fleischschauern nur unvollständig über die Detailvorschriften der neuen Instruktion für die Fleischschauer Auskunft geben. Es ist und bleibt vielmehr Aufgabe jedes Einzelnen, welcher sich mit der amtlichen Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren zu befassen hat, die «Instruktion» zunächst eingehend zu studieren und in Zweifelsfällen oder bei Unsicherheiten in der Ausübung seiner Funktionen diese als fachtechnische Wegleitung zu konsultieren. Nur dadurch ist eine verantwortungsbewußte und im ganzen Land möglichst einheitliche Erfüllung des Hauptzweckes der Fleischschau gewährleistet: der Schutz des Menschen vor Schädigungen durch Fleischgenuß und Übervorteilung.