

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:	106 (1964)
Heft:	3
Artikel:	Abänderung der Eidg. Fleischschauverordnung
Autor:	Könz, R.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-590766

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: 10.02.2026

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

Schweizer Archiv für Tierheilkunde

Band 106 · Heft 3 · März 1964

Herausgegeben
von der
Gesellschaft
Schweizerischer
Tierärzte

Aus dem Eidg. Veterinäramt, Bern
Direktor: Dr. E. Fritschi

Abänderung der Eidg. Fleischschauverordnung

Von R. Könz

Am 31. Januar 1964 hat der Bundesrat eine Abänderung der Eidg. Fleischschauverordnung vom 11. Oktober 1957 (EFV) beschlossen. Seit der letzten Teilrevision vom 26. Mai 1959 haben die in der Praxis gesammelten Erfahrungen einerseits und die Fortschritte auf dem Gebiete der Kälte- und Verkaufstechnik anderseits verschiedene neue Probleme gestellt, welche im Hinblick auf eine Anpassung der bestehenden Vorschriften geprüft werden mußten. In erster Linie kamen jene Fragen zur Behandlung, welche durch Versuche im Sinne von Art. 74 bis Efv und durch zusätzliche Gutachten in den letzten Jahren eine weitgehende Abklärung gefunden haben. Dazu gehören insbesondere der Verkauf von vorverpacktem Fleisch und die Trennung zwischen Metzgereien und anderen Ladenlokalen. Im weitern gingen die Bemühungen dahin, Mängel oder Lücken, die sich beim Vollzug der bisherigen Vorschriften zeigten, auszumerzen.

Der Entwurf wurde nach gründlicher Beratung mit der Expertenkommision für Fleischschau und Fleischhygiene ausgearbeitet und den Kantonen sowie den interessierten Organisationen und Verbänden zur Stellungnahme unterbreitet.

Der Beschuß bringt eine Vervollständigung der Verordnung durch die neuen Art. 35 bis, 68 bis, 84, Abs. 1, lit. f, 89, Abs. 1, lit. e, und 93, Ziff. 1, lit. d, eine Abänderung der Art. 72, Abs. 2, 75, Abs. 4, und 89, Abs. 2, und als Folge davon eine Aufhebung der bisherigen Art. 75, Abs. 2, und 81, Abs. 3. Im nachstehenden Kommentar zum neuen Bundesratsbeschuß sollen die materielle Bedeutung und die praktischen Auswirkungen desselben kurz erläutert werden.

1. Anstellung ausländischer Tierärzte
(Art. 18)

Die Rekrutierung von Fleischschautierärzten an öffentlichen Schlachthöfen bereitet je länger je mehr fast unüberwindliche Schwierigkeiten. Durch die Anstellung von ausländischen Tierärzten hofft man der prekären Situation, wenigstens in gewissen Fällen, abhelfen zu können. Nachdem sich die Gesellschaft Schweiz. Tierärzte zu dieser Frage grundsätzlich zustimmend ausgesprochen hat, wurde beschlossen, daß ausländische Tierärzte in Schlachthöfen, die unter der Leitung eines schweizerischen Tierarztes stehen, zur Ausübung der Fleischschau herangezogen werden können. Qualifizierte schweizerische Tierärzte haben bei der Anstellung nach wie vor den Vorrang.

2. Betäubung von Schlachtvieh
(Art. 35 bis)

Mangels einer eidgenössischen Tierschutzgesetzgebung beschränkten sich bisher die einschlägigen Vorschriften betreffend die Betäubung von Schlachtvieh auf die allgemeinen Bestimmungen der Art. 25 bis der Bundesverfassung und 35 EFV, wonach das Schlachten der Tiere ohne Betäubung vor dem Blutentzug verboten sowie vor und während der Schlachtung jede Tierquälerei zu vermeiden ist. Die seit Jahren namentlich aus Kreisen des Tierschutzes geforderte Anwendung schonender Betäubungsmethoden für das Schlachtvieh entspricht zweifelsohne dem allgemeinen und zwingenden Bedürfnis, den Tieren bei der Tötung unnötige Schmerzen zu ersparen. Insbesondere der Tierarzt ist seiner berufsgebundenen ethischen Einstellung zum Tier entsprechend geradezu prädestiniert, diese Bestrebungen wirksam zu unterstützen, indem er nicht nur in der Ausübung seines Berufes mit gutem Beispiel vorangeht, sondern auch bei der Feststellung von Tierquälereien kompromißlos einschreitet.

Der neugeschaffene Artikel über die Betäubung von Schlachtvieh trägt den Wünschen des Tierschutzes Rechnung. Die teilweise noch gebräuchliche Verwendung von Hammer, Spitzhammer, Keule, Schlagbolzen u. a. m., welche nicht nur eine sehr große Fertigkeit verlangt, um die Tiere schmerzlos zu betäuben, sondern auch einer Verrohung des Schlachthauspersonals Vorschub leisten kann, ist nunmehr verboten. Sowohl bei gewerbsmäßigen als auch bei Hausschlachtungen – Notfälle ausgenommen – muß in Zukunft die Betäubung durch Bolzen- oder Kugelschuß ins Gehirn vorgenommen werden. In einwandfrei eingerichteten Schlachtanlagen kann außerdem mit elektrischem Strom betäubt werden, während für die Einrichtung von Kohlendioxyd-Betäubungsanlagen eine besondere Bewilligung des Eidg. Veterinäramtes notwendig ist.

Der zweite Teil dieses Artikels sieht die allmähliche Einführung des

Betäubens im Stehen vor. Es geht dabei vor allem um die Ausschaltung gewisser Schlachtverfahren für Kälber, Schafe und Ziegen, bei denen die vorbereitenden Fixiermethoden Aufregung und Schmerz erzeugen. Die Stehbetäubung der Kälber und kleinen Wiederkäuer ermöglicht eine saubere und für das Tier schonende Tötung und kommt außerdem in technischer Hinsicht dem fleischhygienisch berechtigten Wunsche der Entblutung im Hängen entgegen. Die Durchführung der Betäubung im Stehen setzt aber Einrichtungen voraus, die heute noch nicht überall vorhanden sind. Es wird daher verlangt, daß die Schlachtanlagen bei Neu- oder Umbau mit den nötigen Einrichtungen für die Stehbetäubung ausgestattet werden.

Die neuen Vorschriften über die Betäubung bedingen mancherorts organisatorische und technische Umstellungen, weswegen dieser Artikel erst auf den 1. Juli 1964 in Kraft gesetzt wird.

3. Verkauf von vorverpacktem Frischfleisch

(Art. 68 bis, 84, Abs. 1, 89, Abs. 1, und Art. 93)

Bereits vor mehreren Jahren haben die Verkaufsorganisationen des Lebensmittelhandels das Begehrten gestellt, abgepacktes Frischfleisch aus Kühltruhen in Lebensmittelgeschäften führen zu können. Es fehlten aber eigene Erfahrungen, weshalb man sich nach der Teilrevision 1959 entschloß, auf Grund des Kompetenzartikels 74 bis EFV zunächst einen Großversuch in der Praxis durchzuführen und gleichzeitig die Frage der Keimvermehrung in vorverpacktem Fleisch gutachtlich durch ein Forschungsinstitut abklären zu lassen. Die Ergebnisse der Untersuchungen haben gezeigt, daß die technischen Voraussetzungen für den Verkauf von vorverpackten Fleischstücken aus Kühlvitrinen heute gegeben sind, sofern gewisse Bedingungen, welche insbesondere die Gewinnung des Fleisches, die Lagerdauer und die Lagertemperatur betreffen, eingehalten werden. Im neuen Art. 68 bis sind nunmehr die Anforderungen niedergelegt, die beim Verkauf von Frischfleisch in verkaufsfertigen Kleinpackungen erfüllt sein müssen. Für die Vorverpackung darf nur einwandfreies Fleisch verwendet werden, welches nach der Gewinnung unverzüglich in geeignete Kühlräume verbracht und bis zur Zerlegung gekühlt aufbewahrt worden ist. Von der Abpackung bis zur Abgabe der Packungen an den Konsumenten muß die Kühlkette ununterbrochen eingehalten werden, wobei beim Transport Kühlwagen, Kühlbehälter oder vorgekühlte isolierte Behälter zu verwenden sind. Die Küleinrichtungen, in welchen die Fleischpackungen gelagert oder zum Verkauf angeboten werden, müssen eine konstante Temperatur des Kühlgutes von $0 \pm 2^{\circ}\text{C}$ gewährleisten. Die Versuche haben bewiesen, daß bereits bei geringfügiger Überschreitung dieser Temperatur die Keimvermehrung beschleunigt wird.

Besondere Bedeutung wird der höchstzulässigen Verkaufsfrist beigemessen, welche vom Zeitpunkt der Verpackung an gerechnet für vorverpacktes Frischfleisch, ausgenommen Hackfleisch und geschnetzeltes Fleisch, auf 3 Tage bzw. 6 halbe Tage beschränkt ist. Um die Kontrolle durch die Organe der Fleischschau und nicht zuletzt auch durch die Kunden selber zu erleichtern, besteht die Vorschrift, daß auf den Packungen in allgemein-verständlicher Form sowohl der Zeitpunkt der Abpackung wie auch jener des Verfalls der Verkaufsfrist auf den halben Tag genau angegeben werden müssen. Durch die Beifügung der Zeichen V (Vormittag) oder N (Nachmittag) können die Daten auf halbe Tage präzisiert werden.

Hackfleisch, geschnetzeltes Fleisch und aus rohem Hackfleisch hergestellte, ungekochte Fleischwaren – wie Hackbrät, Adrio, Frikadellen, Hackbraten, Wurstbrät usw. – in verkauffertigen Kleinpackungen dürfen nur am Verpackungstag selber verkauft werden.

Der Inhalt der Packungen, die innerhalb der festgesetzten Fristen nicht abgesetzt werden können, darf in unverarbeitetem Zustand nicht mehr zum Verkauf angeboten werden; er ist spätestens im Verlaufe des dem Verfalldatum folgenden halben Tages einer Hitzebehandlung, wie Durchkochen oder Durchbraten, zu unterziehen. Insbesondere ist das Umpacken bzw. Anbringen eines neuen Verpackungsdatums sowie das Einfrieren zum Zwecke des späteren Verkaufes als tiefgekühltes Fleisch untersagt.

Soweit die in Art. 68 bis festgelegten Bedingungen eingehalten sind, kann vorverpacktes Frischfleisch, mit Ausnahme von Hackfleisch und geschnetzeltem Fleisch, nicht nur in Metzgereiverkaufsräumen, sondern auch in Comestibles- (Art. 84) und Lebensmittelgeschäften mit besonderem Verkaufsplatz für Fleisch und Fleischwaren (Art. 89) verkauft werden. Eine praktische Anwendung dieser Verkaufsart steht in engstem Zusammenhang mit der Einrichtung von zentralen Vorbereitungs- und Verpackungsbetrieben, welche die Detailgeschäfte mit der Ware beliefern. Es war deshalb notwendig, durch Ergänzung von Art. 93, Ziff. 1, den Transport von vorverpacktem Frischfleisch über die Gemeindegrenzen hinaus zu ermöglichen.

Der Forderung nach Freigabe des Verkaufes von Hackfleisch, geschnetzeltem Fleisch und aus rohem Hackfleisch hergestellten, ungekochten leicht-verderblichen Fleischwaren in verkauffertigen Kleinpackungen in Lebensmittelgeschäften konnte aus fleischhygienischen Überlegungen nicht Folge gegeben werden. Wie die beratende Expertenkommission vertreten auch wir die Auffassung, daß diese äußerst verderblichen und erfahrungsgemäß nicht selten für die Entstehung von Fleischvergiftungen verantwortlichen Fleisch-erzeugnisse möglichst nicht auf Vorrat gehalten werden sollten, und wenn schon, dann möglichst kurze Zeit und nur in Fachgeschäften, die von sach-kundigem Personal betreut werden. Die Ausdehnung des Verkaufes der erwähnten Waren auf einen weitverstreuten Kreis von Verkaufsstellen, welche auf die Belieferung und die Rücknahme der Retouren durch eine zentrale Organisation angewiesen sind und deren engmaschige Kontrolle große

Schwierigkeiten bietet, ist mit nicht zu unterschätzenden Gefahren verbunden. Die heute geltende Regelung des Verkaufes von Hackfleisch ganz allgemein stellt in hygienischer Hinsicht keine befriedigende Lösung dar. Sowohl in der Schweiz wie auch in verschiedenen Nachbarländern sind gegenwärtig Bestrebungen im Gange, den gesamten Fragenkomplex unter Beachtung der neuesten Erkenntnisse der Fleischhygiene einer eingehenden Überprüfung zu unterziehen. Der Bundesrat hat deshalb im Rahmen dieser Verordnungsrevision davon abgesehen, einer vom fleischhygienischen Standpunkt aus höchst fragwürdigen Erweiterung des Verkaufes von Hackfleisch und Hackfleischprodukten zuzustimmen, welche möglicherweise in absehbarer Zeit auf Grund einer strengerer Neuregelung wieder verboten werden müßte. Nachdem der Forderung nach einer Zulassung des Verkaufes von Hackfleisch usw. in Lebensmittelgeschäften nicht entsprochen worden ist, dürften die Bestrebungen gewisser gutorganisierter Verkaufsorganisationen des Lebensmittelhandels, diese Waren in tiefgekühltem Zustand in den Handel zu bringen, an Bedeutung gewinnen. Ein solcher Verkauf ist nach den bestehenden Rechtsvorschriften zulässig und verdient von seiten der Fleischhygiene volle Unterstützung.

Die neue Regelung des Verkaufes von vorverpacktem Frischfleisch bedingt eine vermehrte und zuverlässige Überwachung der zusätzlichen Fleischverkaufsstellen, insbesondere aber auch der zentralen Vorbereitungs- und Verpackungsbetriebe sowie der verwendeten Transportmittel. Es bestehen keine Zweifel darüber, daß diese Kontrollaufgaben, vorab in Gemeinden ohne hauptamtliche Fleischschauer, große Schwierigkeiten mit sich bringen. In diesem Zusammenhang sei jedoch auf die Darlegungen am Schluß der vorliegenden Arbeit verwiesen, welche die lebensmittelpolizeilichen Aufgaben der Gemeinden im Rahmen des Lebensmittelgesetzes in Erinnerung rufen.

4. Trennung zwischen Metzgereiverkaufsräumen und andern Ladenlokalen (Art. 81, Abs. 2)

Gestützt auf Art. 74 bis EFV hat das Veterinäramt in den letzten Jahren verschiedene Metzgereien versuchsweise zugelassen, welche im Gegensatz zu den Bestimmungen von Art. 81 EFV mit andern Ladenlokalen nicht durch Türen, sondern mittels Durchgabeöffnungen für den direkten Verkauf verbunden sind. Die Versuche sowie ein umfangreiches technisches Gutachten haben ergeben, daß derart eingerichtete Verkaufsräume durch geeignete Ventilationsanlagen gegen das Eindringen von verbrauchter Luft wirksam abgeschirmt werden können. Um einerseits die Ergebnisse der technischen Untersuchungen und der daraus gewonnenen Erkenntnisse in der Praxis anwenden zu können und anderseits eine einheitliche und konkrete Beurteilung der Verhältnisse in den einzelnen mit Verbindungstüren oder mit

Durchgabeöffnungen versehenen Metzgereiverkaufsräumen zu ermöglichen, hat das Veterinäramt die Kompetenz erhalten, die Anforderungen festzulegen, welche an die technischen Anlagen zu stellen sind.

5. Einrichtungen für den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren in Lebensmittelgeschäften mit besonderer Verkaufsabteilung

(Art. 89, Abs. 4)

Der bisherige Absatz 4 von Art. 89 EFV war derart summarisch abgefaßt, daß eine einschränkende Interpretation sich als nötig erwies, um damit den vom Gesetzgeber verfolgten Zweck zu erfüllen. Der neue Wortlaut trägt den verschiedenen Verhältnissen Rechnung und regelt unmißverständlich die Frage der Einrichtungen, die beim Verkauf von Fleisch und Fleischwaren ausschließlich aus hiefür reservierten Küleinrichtungen vorhanden sein müssen bzw. wegfallen können.

6. Außerordentlicher Verkauf von frischen Fischen

(Art. 72 und 75)

Der bisherige Wortlaut von Art. 72, Abs. 2, und Art. 75, Abs. 4, EFV gab den Kantonen die Möglichkeit, zur Förderung des Absatzes bzw. für den Verkauf von frischen Fischen erleichternde Bestimmungen aufzustellen, welche Ausnahmen vom Hausierverbot sowie von den Verboten des Anbietens und Verkaufes im Umherziehen und der Aufstellung neuer Verkaufsstände im Freien enthalten. Die gemachten Erfahrungen und die fleischhygienischen Erkenntnisse haben gezeigt, daß die Ausdehnung der erwähnten erleichternden Bestimmungen auf alle definitionsgemäß unter den Begriff «frisch» fallenden Fische – d.h. auf solche, welche abgesehen von einer allfälligen Kühlung keine Zubereitung, Verarbeitung, Konservierung oder sonstige Behandlung erfahren haben – aus hygienischen Gründen zu Bedenken Anlaß gibt.

Künftighin müssen deshalb diese Ausnahmebestimmungen auf den Verkauf von frischgefangenen Süßwasserfischen beschränkt werden, welche vom Fang ohne Verzögerungen und längere Transporte auf den Verkaufsplatz gelangen. Diese Einschränkung, welche sich allein auf Überlegungen hygienischer Natur stützt, wird in der Praxis zur Folge haben, daß die von den Kantonen erlassenen erleichternden Bestimmungen nur noch auf den Absatz frischgefangener Fische aus den einheimischen und den Grenzgewässern Anwendung finden.

Im weitern darf die Errichtung neuer Marktstände im Freien für den Verkauf von Fischen nur noch als Maßnahme zur Erleichterung des Absatzes von Massenfängen bewilligt werden.

7. Verkaufsartikel in Pferdemetzgereien (Art. 83)

Bis anhin durften in Pferdemetzgereien Geflügel und Kaninchen nur in frischem, nicht aber in tiefgefrorenem Zustand geführt werden. Es handelte sich hier um eine nicht begründete Lücke, die nun mit der Ergänzung von Art. 83 geschlossen ist.

Die mit dem besprochenen Bundesratsbeschuß eintretenden Änderungen der Eidg. Fleischschauberordnung bringen für die Aufsichtsorgane keine grundsätzlich neuen Aufgaben mit sich. Es steht jedoch außer Zweifel, daß der Vollzug der neuen Bestimmungen eine vermehrte administrative und kontrolltechnische Beanspruchung der mit der Durchführung der Fleischschauber oder der Beaufsichtigung des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren beauftragten Organe zur Folge haben wird. Die gegenwärtig sich in vollem Gange befindende Umstellung auf dem Gebiete des Lebensmittelhandels, die naturgemäß auch den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren in entscheidender Weise beeinflußt, läßt sich nicht durch kategorische Ablehnung jeder vom Althergebrachten und Bewährten abweichenden Entwicklung zurückhalten. Nachdem einerseits die Kaufgewohnheiten großer Konsumentenkreise sich geändert und anderseits die Fortschritte der Technik (Kälte-technik, Transportmöglichkeiten, Automation) auch auf diesem Gebiete neue, den hygienischen Anforderungen durchaus Rechnung tragende Möglichkeiten geschaffen haben, ist die Lebensmittelpolizei gehalten, diese Neuerungen soweit anzuerkennen, als der Schutz der Konsumenten gewährleistet ist. Ihre Aufgabe besteht darin, die Kontrolltätigkeit den Gegebenheiten anzupassen.

Die Ausdehnung des Handels mit Fleisch und Fleischwaren auf eine große Zahl von Detailgeschäften, in welchen in bezug auf Warenkenntnis über die einzelnen Lebensmittel meist nicht die gleichen Anforderungen gestellt werden können wie im Fachgeschäft, bedingt eine vermehrte Aufsicht über die Verkaufsbetriebe durch die amtliche Fleisch- und Fleischwarenkontrolle. Da und dort scheint jedoch über die Bedeutung dieser Kontrolltätigkeit Unklarheit zu herrschen, und insbesondere in Gemeinden ohne hauptamtliche Fleischschauber werden diese Aufgaben, nicht zuletzt wegen der unbefriedigenden Regelung der Entschädigungsfrage, oft vernachlässigt. In vielen Fällen ist der Tierarzt als Amtsttierarzt, Berater oder Mitglied der örtlichen Gesundheitsbehörde oder als örtlicher Fleischschauber die einzige sachkundige Person in der Gemeinde, welche in der Lage ist, die Verhältnisse zu beurteilen; es ist deshalb seine Pflicht, geeignete Vorschläge zur Verbesserung der Kontrollorganisation zu unterbreiten. Um diese Aufgabe zu erleichtern, sollen nachstehend einige wesentliche Punkte klargestellt werden.

Gestützt auf Art. 7, Abs. 6, des Lebensmittelgesetzes vom 8. Dezember 1905 schreibt Art. 15 EFV unter anderm vor, daß die örtlichen Gesundheitsbehörden für eine regelmäßige Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren, der diesem Verkehr und dem Schlachten dienenden Räume, Einrichtungen, Fahrzeuge und Gegenstände sowie der Vorräte von Fleisch und Fleischwaren zu sorgen haben. Den Gemeinden wird somit die Pflicht auferlegt, durch ihre Gesundheitsbehörden für eine Kontrolle, die nicht nur zeitlich gesehen regelmäßig, sondern auch wirksam sein soll, besorgt zu sein. Es ist für die örtlichen Gesundheitsbehörden naheliegend, die Fleischschauer mit den entsprechenden Kontrollfunktionen zu betrauen, nachdem diese gemäß Art. 24 EFV grundsätzlich in ihrem Fleischschaukreis für den Vollzug der Fleischschauvorschriften zu sorgen haben.

Mit Ausnahme einer eventuellen Regelung der Nachfleischschau ist die Kompetenz der Gemeinden, für die Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren, der Räume usw. Gebühren zu erheben, nicht vorgesehen. Diese Kontrolle stellt vielmehr eine öffentlich-rechtliche Aufgabe dar, welche die Gemeinde aus eigenen Mitteln zu bestreiten hat. Im Interesse einer klaren Übersicht ist es deshalb von Wichtigkeit, daß die Aufsichtsleistungen, welche durch Gebühren gedeckt werden (Fleischschau, Nachfleischschau), von jenen, die von der Gemeinde im Dienste der Öffentlichkeit zu tragen sind, deutlich auseinandergehalten werden. Dieser Trennung muß sowohl bei der Aufstellung des Pflichtenheftes des Kontrollbeamten als auch bei der Entschädigung für seine Kontrolltätigkeit Rechnung getragen werden. Sie ermöglicht durch die Ausscheidung der verschiedenen Aufgaben die Festlegung einer der zu erbringenden Leistung angemessenen Entschädigung und gibt außerdem der Gemeinde ein gutes Bild über den Umfang ihrer lebensmittelpolizeilichen Verpflichtungen auf dem Gebiete der Fleisch- und Fleischwarenkontrolle.

Mit der beschlossenen Abänderung der Eidg. Fleischschauverordnung ist eine Anpassung der Vorschriften an die gegenwärtige Lage angestrebt worden. Es liegt ohne Zweifel im Interesse einer vernünftigen und praxisnahen Gesetzgebung, wenn die rechtlichen Bestimmungen unter Beachtung der lebensmittelhygienischen Prinzipien den Erkenntnissen der Wissenschaft, den Fortschritten der Technik und nicht zuletzt den ändernden Verbrauchergewohnheiten angepaßt werden.