

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: 108 (1966)

Heft: 3

Artikel: Organisation und Durchführung der Qualitätskontrolle von Fleischwaren

Autor: Fritschi, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-589467>

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>

Organisation und Durchführung der Qualitätskontrolle von Fleischwaren¹

Von Dr. E. Fritschi, Bern

Es war sicher eine glückliche und verdankenswerte Idee des Vorstandes der TVF, die Frage der Mindestanforderungen zum Thema der Frühjahrsversammlung zu wählen. Gerade im Stadium, da die Lösung noch ziemlich entfernt ist, erweist sich eine aufklärende Orientierung als äußerst nützlich.

Der Art. 13 der EFV, der erstmals 1957 in diese Verordnung eingebaut worden ist, weicht deutlich von der Konzeption einer Fleischschauverordnung ab, die den Schutz des Konsumenten vor Störungen der Gesundheit durch den Genuß von Fleisch und Fleischwaren zum Ziele hat. Mit dem Erlaß von Richtlinien über die Mindestanforderungen an Fleischwaren in bezug auf die Zusammensetzung des Rohmaterials, das ja unter allen Umständen bankwürdig sein muß, will man nicht in erster Linie einen lebensmittelpolizeilichen Zweck erreichen, sondern ganz einfach dem Verbraucher ein Produkt garantieren, das, gemessen am Nährwert und Preis, seine Erwartungen und Forderungen an eine Fleischware erfüllt. Mit andern Worten ausgedrückt, man möchte den Konsumenten vor Übervorteilung und Täuschung bewahren. Damit übernehmen die Organe der Fleischschau eine gänzlich neue Aufgabe, der sie verständlicherweise mit etwelcher Skepsis und Sorge entgegensehen.

Sie haben aus den interessanten Referaten gehört, daß man sich bemüht, die Kontrolle so einfach als möglich zu gestalten. Man beschränkt sich auf einige wenige Rohstoffe, die aber wesentlich die Qualität bestimmen. Man will mit einfachen Methoden die Beachtung der Mindestanforderungen überprüfen können und hat dabei schon ganz schöne Erfolge erzielt. Sie haben auch feststellen können, daß es nicht nur darauf ankommt, Methoden auszuarbeiten, die absolut zuverlässige unanfechtbare Resultate ergeben, woran nach dem Gehörten nicht zu zweifeln ist, sondern daß auch eine Großzahl von Untersuchungen notwendig ist, um die Normen für die Mindestanforderungen überhaupt festlegen zu können. Der Weg bis zum Erlaß ist deshalb noch weit.

Trotzdem müssen wir uns schon jetzt mit der Materie vertraut machen, damit wir nicht unvorbereitet sind, wenn die Frage vom technischen Gesichtspunkt aus gelöst ist.

Nach wie vor obliegt der Vollzug der EFV den Kantonen; das Eidg. Veterinäramt hat jedoch darüber zu wachen, daß derselbe, soweit es der Föderalismus in der Schweiz zuläßt, einheitlich geschieht. Es werden deshalb vom Bunde aus sowohl die zu untersuchenden Kriterien als auch die anzuwendenden Methoden vorgeschrieben.

¹ Referat gehalten anlässlich der Tagung der TVF in Luzern vom 8. Mai 1965.

- Als Vollzugsorgane gemäß Art. 8 der EFV sind genannt:
- die Kantonsregierung
 - die kant. Aufsichtsbehörde, meist ein Departement der Regierung
 - der Kantonstierarzt
 - die örtlichen Gesundheitsbehörden
 - die Fleischschauer und ihre Stellvertreter.

Die gesetzliche Zuständigkeit im Kanton liegt also beim Kantonstierarzt als oberster Fachinstanz; seine Mitarbeiter sind die Fleischschauer.

Es ist mir nicht entgangen, daß in vielen Kantonen die Fleischschau und Fleischhygiene etwas stiefmütterlich behandelt wird, übrigens auch das Gebiet der Kadaverbeseitigung, und daß man als Hauptaufgabe die Bekämpfung der Tierseuchen betrachtet. Das mag vor Jahren seine Berechtigung gehabt haben. Doch heute, nachdem Tuberkulose und Bang praktisch bekämpft sind und eine bedeutende Entlastung der leitenden Organe eingetreten ist, muß eine intensivere Tätigkeit auf dem Sektor Fleisch gefordert werden. Die vielen Neuerungen, die beim Verarbeiten, der Lagerung und dem Verkauf unsere Wachsamkeit verlangen, begründen diese Forderung. Vergessen wir nicht, daß Fleisch im weitesten Sinne mit einem durchschnittlichen Konsum von 64 kg pro Kopf der Bevölkerung einen ganz imposanten Platz, den ersten, gefolgt von Milch und Milchprodukten in unserem Ernährungsplan einnimmt.

Die Tätigkeit der Fleischschauer kann sich meines Ermessens einzigt auf die Erhebung von Proben zu Kontrollzwecken beschränken. Natürlich können je nach der kantonalen Organisation auch die Ortsexperten der örtlichen Gesundheitsbehörden dazu beigezogen werden. Bei dieser Gelegenheit möchte ich darauf hinweisen, daß sich zahlenmäßig diese Probeerhebungen in einem vernünftigen Rahmen halten sollen, um die Untersuchungslaboratorien nicht unnütz übermäßig zu belasten. Die Erfahrung hat gezeigt, daß nur schon die Tatsache, daß Kontrollmöglichkeiten existieren, sich günstig auf die Befolgung von Vorschriften auswirkt.

Wie bereits verschiedentlich erwähnt worden ist, sollen die Methoden, die in den Untersuchungslaboratorien zur Anwendung kommen, relativ einfach, aber doch absolut zuverlässig und die Zahl der notwendigen Apparate und Einrichtungen auf ein Minimum beschränkt sein. Trotzdem entstehen bei der heutigen Situation neben personellen ganz erhebliche räumliche und finanzielle Schwierigkeiten. Einige Kantone verfügen über eigene tierärztliche Laboratorien oder können solche in Schlachthäusern beziehen, die mehr oder weniger genügend ausgerüstet sind. Eine ganze Reihe von Kantonen steht aber vor dem Nichts.

Selbstverständlich kann es nicht unsere Aufgabe sein, den Kantonen in dieser Beziehung Weisungen zu erteilen, und doch erachte ich es als angezeigt, einige Gedanken zu diesem Thema zu äußern, da Kantonstierärzte, Schlachthofdirektoren und Fleischschauer hier anwesend sind, Personen, die

sich mit dieser Frage auseinandersetzen müssen. Interessiert an diesem Problem sind auch unsere veterinär-medizinischen Fakultäten.

Im Vordergrund steht die Bereitschaft der Tierärzte, sich auf diesem Sektor einzusetzen; wenn sie fehlt, müssen wir diese Domäne andern überlassen. Ich hoffe aber zuversichtlich, daß dieses neue und interessante Tätigkeitsgebiet genügend Kollegen ermuntert, sich damit zu befassen. Es scheint mir nicht ohne Reiz, neben der angewandten Fleischschau seine Dienste auf einen Sektor auszudehnen, der wissenschaftlich exakte Anforderungen an uns stellt. Die Fakultäten können bei der Ausbildung des Nachwuchses wertvolle Hilfe leisten.

Was die Ausrüstung der kantonalen tierärztlichen Laboratorien und der Schlachthauslaboratorien anbetrifft, so dürfte es nicht überall leicht sein, die notwendigen Apparate anschaffen zu können. Schwierigkeiten sind zu erwarten, wo die kantonalen chemischen Laboratorien schon über die entsprechenden Einrichtungen verfügen. Wie weit das Personal des Kantonschemikers zur Untersuchung der Proben herangezogen werden kann, wird von vielen Faktoren abhängen. Auf alle Fälle sollte der Kantonstierarzt mit dem Kantonschemiker respektive Lebensmittelchemiker eine gute Zusammenarbeit sicherstellen, was sehr im Interesse der Sache liegt. Wir müssen im Chemiker unsern Mitarbeiter, Helfer und Berater sehen, der uns als geschulter Analytiker hilft, brauchbare Methoden zu finden und auszuwerten. Es wird sicher vielerorts sogar dazu kommen, daß die Kontrolluntersuchungen ganz dem chemischen Laboratorium anvertraut werden müssen, obwohl auch die chemischen Laboratorien an der oberen Grenze ihrer Leistungsfähigkeit angelangt sind und wenig Freude an der Übernahme neuer Aufgaben bekunden.

In der Praxis wird die Sache so herauskommen, daß von den Fällen, in denen die unter tierärztlicher Leitung stehenden Laboratorien mit chemischen Laboranten als Mitarbeiter die Kontrolltätigkeit ausüben, bis zur vollständigen Abtretung der Kontrolluntersuchung an die kantonalen chemischen Laboratorien alle Zwischenstufen vorkommen werden.

Nichts illustriert die Situation besser als die Tatsache, daß unser lebensmittelchemisches Laboratorium zur Mitarbeit an den Voruntersuchungen für die Aufstellung von Mindestanforderungen nur mit Mühe 6 Laboratorien bewegen konnte. Wir würden es freudig begrüßen, wenn sich weitere Laboratorien zur Mithilfe zur Verfügung stellen würden. Selbstverständlich sind wir auch gerne bereit, soweit es die Kapazität unseres Laboratoriums und die personelle Besetzung zuläßt, bei uns Einführungen in die praktische Durchführung der in Frage kommenden Methoden vorzunehmen.

Ich möchte nicht verfehlen, darauf hinzuweisen, daß sich verschiedene Kantone für die Untersuchungstätigkeit zusammenschließen können. Diese Verhältnisse kennen wir auch auf dem Gebiete der chemischen Lebensmittelkontrolle, wie z.B. in der Urschweiz die Kantone Uri, Schwyz, Obwalden

und Nidwalden oder St. Gallen, beide Appenzell und Liechtenstein oder Basel-Stadt und Basel-Land.

Sie wissen so gut wie ich, daß Sparen und Rationalisieren im Staatshaushalt heute groß geschrieben wird; anderseits sind wir verpflichtet, die gesetzlichen Vorschriften durchzuführen, die gerade hier im Interesse der Allgemeinheit liegen. Den richtigen Weg zu finden, wird nicht einfach sein. Die Sache ist aber von so großer Wichtigkeit, daß sie die Anstrengungen, die für das Finden des zweckmäßigsten Weges notwendig sind, wert sind.

Ich appelliere deshalb an Sie und speziell an die Verantwortlichen unter Ihnen, sich mit dem ganzen Problem schon jetzt ernsthaft zu befassen und in Zusammenarbeit mit unserem Amt es einer allseits befriedigenden Lösung zuzuführen.

Zusammenfassung

Der Verfasser nimmt Bezug auf Art. 13 der Eidg. Fleischschauverordnung, der den Erlaß von Mindestanforderungen an Fleischwaren aus zerkleinertem Fleisch verlangt. Obschon die Normen dafür von der technischen Seite her noch nicht festgelegt sind, sollten sich die mit dem Vollzug beauftragten Kantone bzw. Kantonstierärzte mit der Organisation schon jetzt befassen. Grundsätzlich sollten die Proben durch die Fleischschauer erhoben und in tierärztlichen Laboratorien oder je nach den örtlichen Verhältnissen in den kantonalen chemischen Laboratorien untersucht werden. Dafür bedarf es im Interesse der Sache einer guten Zusammenarbeit zwischen Kantonstierarzt und Kantschemiker. Es wäre jedoch wünschenswert, wenn sich genügend Tierärzte um dieses Tätigkeitsgebiet interessieren würden.

Die Kontrollen will man möglichst einfach gestalten, ebenso die anzuwendenden Methoden. Zudem beschränkt man sich auf die Untersuchung einiger weniger Rohstoffe, die aber wesentlichen Einfluß auf die Qualität haben.

Résumé

L'auteur se réfère à l'art. 13 de l'Ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes selon lequel des prescriptions sur les exigences minimales des préparations de viande composées de menus morceaux peuvent être édictées. Quoique des normes n'aient pas encore été établies par les milieux techniques, les cantons et les vétérinaires cantonaux devraient déjà maintenant s'occuper de l'organisation et de l'exécution. En principe, les prélèvements se feront par les inspecteurs des viandes et il incombera aux laboratoires vétérinaires ou, suivant les conditions régionales, aux laboratoires cantonaux des denrées alimentaires de procéder aux analyses. Dans l'intérêt de la cause une bonne entente doit régner entre le vétérinaire cantonal et le chimiste cantonal. Il serait cependant souhaitable que des vétérinaires en nombre suffisant veuillent bien s'intéresser à ce nouveau champ d'activité.

On pense introduire des contrôles et des méthodes aussi simples que possible et on se limitera à l'examen de quelques substances brutes qui exercent une influence certaine sur la qualité de la préparation de viande.

Riassunto

L'autore si riferisce all'articolo 13 dell'Ordinanza federale sul controllo delle carni, secondo il quale si possono emanare delle prescrizioni sulle esigenze minime dei preparati di carne sminuzzata. Sebbene da parte tecnica non si sia ancora potuto stabilire delle norme, i cantoni ed i veterinari cantonali dovrebbero occuparsi finora dell'or-

ganizzazione e dell'esecuzione. Per principio i prelevamenti dovrebbero essere effettuati dagli ispettori delle carni e spetta ai laboratori veterinari o, secondo le regioni, ai laboratori cantonali delle derrate alimentari di procedere alle analisi. Per questo è auspicabile una buona collaborazione fra il veterinario cantonale e il chimico cantonale. Sarebbe tuttavia desiderabile che numerosi veterinari si interessassero a questo nuovo campo di attività.

Si vorrebbe introdurre controlli più facili e ci si limiterà così all'esame di qualche sostanza cruda, che abbia un influsso certo sulla qualità.

Summary

The author refers to Article 13 of the Federal Meat Inspection Regulations, which requires that a minimum standard be established for meat products made from minced meat. Although the necessary norms are not yet fixed from the technical point of view, the cantons, or rather the cantonal veterinary officers who are responsible for carrying out these regulations, should already be concerned with the organisation. As a basic rule, samples should be taken by the meat-inspector and sent for examination to veterinary laboratories or – depending on the local situation – to the cantonal chemical laboratories. In the interests of this matter a good relationship is essential between the cantonal veterinary officer and the cantonal analytical chemist. But it is to be hoped that a sufficient number of veterinary surgeons will take an interest in this branch of their activity.

It is intended to keep the controls and methods of examination as simple as possible. The examination will also be limited to a few raw materials having an essential influence on the quality of the products.

Aus dem Schlachthof der Stadt Zürich (Direktor: A. Gross)

Zur Bekämpfung der Dicrocoeliose beim Rind

Von W. Ruosch

Diese Mitteilung nimmt zu drei Problemen der genannten Krankheit Stellung, nämlich zur wirtschaftlichen Bedeutung am Schlachthof Zürich, zur koprologischen Diagnose und zur medikamentösen Behandlung.

1. Wirtschaftliche Bedeutung am Schlachthof Zürich

Bei 5120 Stück inländischem Großvieh (Jungrinder, Kühe, Ochsen und Stiere) wurde der Verseuchungsgrad für *Dicrocoelium dendriticum* und *Fasciola hepatica* bestimmt¹. 30,9% der untersuchten Tiere beherbergten *Dicrocoelium dendriticum* und 4,2% *Fasciola hepatica* (Tab. 1). Der kleine Leberegel war somit mehr als 7mal häufiger anzutreffen als der große.

¹ Den Herren Dr. F. Rölli und K. Zimmermann danke ich für ihre Mitarbeit.