

Die Aufgabe des Tierarztes bei der Kontrolle von Lebensmitteln tierischer Herkunft

Autor(en): **Poulain, B.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **124 (1982)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-590264>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Aufgabe des Tierarztes bei der Kontrolle von Lebensmitteln tierischer Herkunft¹

von B. Poulain²

Dieses breite Thema gibt zu vielen Fragen Anlass. Muss unsere traditionelle Rolle nicht eigentlich in Frage gestellt werden?

Ursprünglich bestand die Aufgabe darin, dass der Fleischschauer im Schlachthof Tierkörper und Organe auf Anzeichen von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten überprüfte. Sie wissen, wie wichtig das Suchen nach tuberkulösen Veränderungen war, d. h. die Durchführung von Schnitten durch die Lymphknoten. Diese «Arbeit mit dem Messer» ermöglichte es, das unmittelbare Risiko für den Konsumenten auszuschalten, aber auch viele tierspezifische Krankheiten sowohl infektiöser als auch parasitärer Art zu erfassen.

Gleichzeitig haben sich die Tierärzte in der Funktion von Schlachthofleitern mit der Hygiene und der Technologie der Fleischverarbeitung befasst.

Später wurde der Schwerpunkt auf die Bekämpfung der Lebensmittelvergiftungen gelegt. Nachdem wir von den Gemeindebehörden den Auftrag erhalten haben, sämtliche Lebensmittel zu kontrollieren, schufen wir die dazu erforderlichen Laboratorien. Unsere Aufgabe wurde somit bestätigt.

Die Tierzucht machte in den letzten Jahren eine bemerkenswerte Entwicklung. Der Gesundheitszustand des Viehs wurde deutlich verbessert dank der Arbeit der Tierärzte, die sich in der Fleischschau, auf der Praxis, bei amtlichen Gesundheitsdiensten oder in der Tierzucht für die Verbesserung der Haltungsbedingungen und der Ernährung des Viehs einsetzten.

Im allgemeinen sind sich die Konsumenten der aussergewöhnlich positiven Rolle unseres Berufsstandes nicht bewusst. Sie wissen nicht, dass sie heute Lebensmittel von bedeutend besserer Qualität als früher erhalten. Ebensowenig kennen sie die bemerkenswerten Ergebnisse, die auf dem Gebiet der Hygiene in Schlachthöfen, Verarbeitungsbetrieben, beim Transport und in den Verkaufsgeschäften erzielt wurden.

Scheinbar ist nun der grösste Teil der Arbeit abgeschlossen, deshalb könnte die Tätigkeit des Fleischschauers als weniger wichtig erscheinen.

Mittlerweile wurden in der Tierzucht vermehrt Anstrengungen unternommen, das Wachstum der Tiere zu beschleunigen. Der Einsatz von Anabolika, Thyreostatika und von Medizinalfutter kam auf. In gewissen Ländern verabreichen ausserdem die Produzenten zunehmend eigenhändig therapeutische Injektionen mit Antibiotika

¹ Übersetzung des Vortrages an der Instruktionstagung für Kantonstierärzte, Bern, 3. November 1981

² Dr Bernard Poulain, Directeur des Services Vétérinaires du Département Yvelines, 5^{ter}, Exelmans, F-78000 Versailles. Président de l'Union Européenne des Vétérinaires Hygiénistes de l'Alimentation et Directeurs d'Abattoirs Publics

und anderen Medikamenten. Die Anwesenheit von toxischen Rückständen in Lebensmitteln tierischer Herkunft bildet demnach eine wachsende Gefahr.

Im weiteren haben sich die Konsumgewohnheiten geändert. Eine immer weitergetriebene Verarbeitung von Waren und ihre Abpackung in immer kleinere Einheiten geben zu vermehrten Kontaminationsmöglichkeiten Anlass. Transporte über grosse Entfernungen und intensiver internationaler Handel haben neue Gefahren heraufbeschworen: mögliche Unterbrüche der Kühlkette, Einschleppung von pathogenen exotischen Keimen. Die enorme Entwicklung auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung hat zur Folge, dass Lebensmittelvergiftungen ein bedeutend grösseres Ausmass annehmen können.

Gleichzeitig ist ein Konsumentenbewusstsein aufgekommen, das sich zunehmend aktiv bemerkbar macht und wachsende Forderungen an die für die Qualität der Lebensmittel Verantwortlichen stellt.

All dies gibt Anlass, die Rolle des Tierarztes als Lebensmittelhygieniker neu zu überdenken. Wir wollen versuchen, das zusammen zu tun.

Um abstrakte Spekulationen zu vermeiden, werde ich Ihnen zunächst aufzeigen, wonach sich die Überlegungen unserer Kollegen im Schosse der Europäischen Vereinigung der tierärztlichen Lebensmittelhygieniker (Union Européenne des Vétérinaires Hygiénistes de l'Alimentation, U.E.V.H.A.) richteten, um den idealen tierärztlichen Lebensmittelhygienedienst zu umschreiben.

Wir werden in der Folge sehen, welche Hindernisse sich diesen Strukturen in den Weg stellen werden.

I. Der ideale tierärztliche Lebensmittelhygienedienst (Die Vorstellungen der U.E.V.H.A.)

Die U.E.V.H.A. ist heute zusammengesetzt aus den Vereinigungen und Verbänden, die in den zehn Mitgliedstaaten der EG die tierärztlichen Lebensmittelhygieniker und die Leiter der öffentlichen Schlachthöfe verkörpern. Die Idee, im Jahre 1966 in Paris aufgeworfen, wurde im Jahre 1967 in Genf auf Einladung von Pierre Després konkretisiert, und zwar in der Form einer europäischen Vereinigung der Leiter öffentlicher Schlachthöfe (Association Européenne des Directeurs d'Abattoirs Publics, A.E.D.A.P.). Da die Kommission der EG eine immer grössere Rolle bei der Reglementierung des Verkehrs mit Lebensmitteln spielt, mussten Kontakte mit ihr hergestellt werden. Um dort offiziell aufgenommen zu werden, war eine Organisation zu schaffen, die alle Mitgliedstaaten und nur diese vertrat. Auch musste der Lebensmittelhygiene mehr Gewicht beigemessen werden als der Schlachthofverwaltung. Im Jahr 1976 wurde aus der A.E.D.A.P. die U.E.V.H.A. mit dem Zweck:

«1. Fördern der Tätigkeit und der Autorität der Tierärzte auf allen Gebieten der Produktion, der Verarbeitung und der Verteilung von Lebensmitteln unter Einbezug aller Faktoren, die es ermöglichen, den guten Gesundheitszustand und das Gedeihen der Tierhaltung zu sichern;

2. Überprüfen und Empfehlen von möglichen Massnahmen, um die Qualität von Lebensmitteln zu heben und den Schutz des Konsumenten sowie den Schutz der öffentlichen Gesundheit im

allgemeinen zu verbessern, insbesondere durch das Ausarbeiten von gemeinsamen hygienischen Normen;

3. Schützen und Fördern der Tätigkeit der öffentlichen Schlachthöfe und Erhalten ihrer Rentabilität, indem gleichzeitig ein Beitrag an die Vervollkommnung hygienischer, technischer und wirtschaftlicher Anforderungen bei der Produktion von Fleischwaren geleistet wird. Vermeiden von unnötigen Schmerzen für die Tiere.»

Diese Organisation, nun akkreditiert in Brüssel, pflegt die Kontakte nach aussen und heisst Vertreter der tierärztlichen Lebensmittelhygieniker aus europäischen Drittländern als Beobachter willkommen. Sie wünscht sich lebhaft die Beteiligung von Delegierten der Eidgenossenschaft ...

Nachdem gewisse Punkte studiert worden waren, schien es der U.E.V.H.A. unerlässlich, eine Gesamtkonzeption über den Zweck der tierärztlichen Lebensmittelhygiene und über die dazu erforderlichen Mittel aufzustellen.

1. Welches Ziel ist zu erreichen?

– Es ist offensichtlich, dass dem Konsumenten ein Maximum an Garantien geboten werden muss, d. h. Lebensmittel von einwandfreier «Qualität».

Das beinhaltet zunächst die *Unschädlichkeit* des Lebensmittels. Aber man muss zweifellos weiter gehen.

Für gewisse Lebensmittel (Fische, Eier, usw.) muss die *Frische* garantiert werden können; für sämtliche aber der *Nährwert* (daher das Interesse, einen zu hohen Wassergehalt zu verbieten, deshalb die Untersuchung auf Thyreostatika, Polyphosphate und gewisse Anabolika); vielleicht sogar der *Genusswert* (Poulet, Schweinefleisch, Butter, Käse, Wild).

Dies führt uns zum Begriff der *Handelsqualität* einer Ware. Muss man soweit gehen? Ja, ohne Zweifel, wenn es sich um normierte Fleischstücke in Gebinden handelt, worauf unser Fleischschaustempel gleichzeitig die Zuträglichkeit, die Qualitätsklasse des Tierkörpers und die Kategorie der Fleischstücke garantiert. Dies trifft auch zu für Wildteile, wo die Bezeichnung der Tierart von entscheidender Bedeutung ist; ebenso für Vorzugsmilch.

Sind wir in der Lage, das für alle Lebensmittel zu tun?

Dies ist zweifellos der Wunsch des Konsumenten, der sogar möchte, dass wir ihn das Einkaufen lehren. Wir können das, indem wir ihn informieren und indem wir die besten Betriebe durch eine offizielle Marke kennzeichnen, wobei wir aber auf jeden Fall einen Boykott der anderen Betriebe vermeiden wollen.

– Müssen wir nicht auch im Dienste des Produzenten stehen? Es trifft zu, dass wir dessen verdächtigt werden, namentlich dann, wenn unsere Dienste einem Landwirtschaftsminister unterstellt sind ...

In der Tat erlaubt es die Kontrolle von Lebensmitteln, genaue Informationen zu erhalten:

– Ausgehend vom Schlachthof, vor allem vom öffentlichen Schlachthof, ist es möglich, dem Produzenten und dem praktizierenden Tierarzt viel mehr Rückinformationen zukommen zu lassen. Bis anhin wird das zu wenig oft gemacht, obschon

mit diesem Mittel die Aufzucht verbessert werden könnte. Zu diesem Zweck hat die U.E.V.H.A. ein Meldesystem studiert, das auf Ersuchen der interessierten Produzenten hin in Gang gebracht würde, um die Zusammenarbeit zu fördern.

– Ausgehend vom Labor können dem Fleischwarenfabrikanten oder auch den Herstellern von Material und Geräten Ratschläge erteilt werden. Dieses ist in Verbindung mit der Betriebskontrolle ein wesentlicher Aspekt unserer Aufgabe.

2. Welches soll der Bereich des tierärztlichen Lebensmittelhygienedienstes sein?

– Nach der U.E.V.H.A. hat der Dienst *sämtliche Lebensmittel tierischer Herkunft* zu umfassen: Fleisch, Fisch, Milch, Eier, usw. Die Produktion dieser Lebensmittel gehört in die Zuständigkeit der Tierärzte. Die Untersuchungstechniken leiten sich von demselben Fachwissen ab. In gewissen Ländern, wie z. B. Dänemark, werden das Brot, das Bier, das Trinkwasser aber auch das Abwasser im Rahmen des Umweltschutzes von spezialisierten interkommunalen Veterinärdiensten kontrolliert.

Für alle anderen Lebensmittel, ausser für Fleisch, stellt sich das Problem der lückenlosen Überprüfung jeder Verbrauchs-Einheit. Das Ideale wäre, wie für jeden Schlachtkörper, das Anbringen von Stempeln, aber das ist Utopie. Immerhin gestattet es die Überwachung der Produktionsbedingungen, der Rohstoffe und der Hygiene, die Zuträglichkeit der meisten Erzeugnisse zu garantieren.

– Aus der Sicht der U.E.V.H.A. müssen die Lebensmittel auf jeder Stufe kontrolliert werden (für das Fleisch heisst das: «vom Stall bis zum Tisch» («de l'étable à la table»); dies umfasst die Produktion, die verschiedenen Verarbeitungsstufen, das Lagern, den Transport, den Detailhandel und die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. Im Rahmen der EG wird beabsichtigt, die Überwachung von Schlachtvieh und Geflügel in die Aufzuchtbetriebe selbst vorzuverlegen. Dies erfolgt in einer ersten Etappe auf Grund der Befunde, die an den Lebensmitteln erhoben werden. In einer weiteren Etappe soll zweifellos systematischer vorgegangen werden.

3. Welches sollen die Untersuchungsmethoden sein?

Die U.E.V.H.A. hat sich dazu noch nicht geäußert, weshalb hier nur persönliche Überlegungen erörtert werden.

Zwei Konzepte des Lebensmittelhygienedienstes stehen sich grundsätzlich gegenüber, das erste *repressiv* auf der Grundlage von Beschlagnahmungen und Bestrafungen, das zweite *motivierend, prophylaktisch*, auf der Grundlage von Ratschlägen und Belohnungen. In Wirklichkeit bedienen sich die Dienste bei ihrer Tätigkeit sowohl der einen wie der anderen Methode, aber viele messen vielleicht der zweiten nicht den Wert bei, den sie verdiente.

Das repressive Vorgehen

– Die Beschlagnahmung eines gesundheitsgefährdenden Nahrungsmittels darf nicht verglichen werden mit der Beschlagnahmung einer ungenügend etikettierten Ware oder einer Ware, bei der das Verkaufsdatum soeben abgelaufen ist. Es handelt sich dabei im allgemeinen um eine sehr wirksame wirtschaftliche Massregelung. Sie

kann auch in einem zeitlich begrenzten Verbot des Inverkehrbringens bestehen. (Dies wird in der BRD bei Viehbeständen angewendet, in welchen toxische Rückstände nachgewiesen wurden. In der EG ist ein solches Verfahren ebenfalls vorgesehen.)

– Strafrechtliche Massnahmen sind nur wirksam, wenn sie hart sind oder mit der administrativen Schliessung des Betriebes einhergehen – was selten vorkommt. Sie stellen Probleme beim Erlass von gesetzlichen Regelungen. Zu stark ins Detail gehende oder schwerverständliche und den Betroffenen nicht genau bekannte Texte sollten vermieden werden. Solche würden es dem Inspektor erlauben, willkürlich vorzugehen. Er könnte «Exempel statuieren», um die anderen dadurch einzuschüchtern. Dies ist zwar eine mögliche, einfache Lösung, die aber moralisch zu verwerfen und deren Wirksamkeit fragwürdig ist.

Das motivierende, prophylaktische Vorgehen

– Tierärzte ziehen es oft vor, sich als Berater zu betätigen. Dies ist schwieriger, da das Erteilen von Ratschlägen Kenntnisse der Technologie voraussetzt (Verbesserungen in einem Schlachthof und in einem Zerlegebetrieb). Es ist indessen von wesentlicher Bedeutung, dass der Tierarzt sich einschaltet, bevor die Einrichtungen verwirklicht sind und die Wahl der Geräte getroffen worden ist, um in der Folge Beeinträchtigungen der Produkte zu vermeiden. Anschliessend muss er sich auf Hygienekontrollen im Betriebsablauf stützen (bakteriologische Probeentnahmen auf Wänden und Material, mit Vorteil am Morgen nach der Reinigung; Demonstration der Ergebnisse für das Personal durch einfache graphische Darstellungen). Er muss anschliessend eine gründliche Untersuchung veranlassen, um die Ursache der Mängel zu entdecken und deren Behebung zu veranlassen, ohne gleich den Geschäftsleiter vor das Gericht zu bringen.

Bei dieser Gelegenheit muss an die Selbstkontrolle der Unternehmen erinnert werden, die oft ins Feld geführt wird, um Ausgaben der öffentlichen Hand zu sparen. Sie erlaubt sicher bemerkenswerte Fortschritte, wenn sie ernsthaft durchgeführt wird. Übrigens sind bei Selbstkontrollen periodische Überprüfungen der angewandten Techniken und der Analysenresultate zu veranlassen, die mit einer Genehmigung der betroffenen Laboratorien einhergeht. Doch kann einzig und allein die amtliche Kontrolle die vom Konsumenten gewünschten Garantien bieten. Die endgültigen Kosten dafür sind die selben, da sie sich auf die Verkaufspreise der Waren niederschlagen.

– Die Motivierung zur Verbesserung der hygienischen Qualität dürfte im weiteren die Möglichkeit zulassen, sehr gut geführte Betriebe und die dort erzeugten Lebensmittel mit besonderen Auszeichnungen zu versehen.

Für den Export werden Einrichtungen (Schlachthöfe, Betriebe) anerkannt, falls sie den strengen Anforderungen an Einrichtungen und an den Betrieb entsprechen. In Frankreich werden auch Transportmittel, gewisse Räume in Verkaufsgeschäften und Küchen, die Mahlzeiten ausliefern, genehmigt. Diese Genehmigungen können auch wieder entzogen werden, aber das geschieht selten, da die wirtschaftlichen und gegebenenfalls sozialen Auswirkungen sehr schwerwiegend sind. Fast alles wird schliesslich genehmigt, und alle Lebensmittel werden mit einer «amtlichen Kontrollmarke» verkauft, was letztendlich das Bild des Dienstes entwertet.

Es wäre deshalb ein anpassungsfähigeres System notwendig. Dieses würde auf eine Basisgenehmigung aufgebaut, welche jeder Betrieb besitzen müsste, um seine Tätigkeit auszuführen. (Die Basisbewilligung wäre sowohl neuen Betrieben als auch bereits bestehenden – unter Fristansetzung für notwendige Verbesserung – zu erteilen.) Zusätzlich könnte man die Abgabe einer Auszeichnung für hohe hygienische Qualität ins Auge fassen. Diese Auszeichnung wäre jederzeit entziehbar. Auch könnte man weitergehen und diese Auszeichnung abstufen und sie mit einem, zwei, drei oder vier «Sternen» versehen (aber das wäre vielleicht eine nutzlose Komplikation). Diese Auszeichnung dürfte auf der Verpackung der Produkte geführt werden. Sie könnte Schlachthöfen, Zerlegereien, Verarbeitungsbetrieben, Lebensmittelgeschäften und Gaststätten oder auch Zuchtbetrieben verliehen werden. Das Interesse an dieser Auszeichnung wäre für die Betriebsinhaber ein Anreiz zum Fortschritt und die Gefahr ihres Rückzuges würde verhindern, dass die Aufmerksamkeit der Betriebsinhaber erlahmen würde. Die Arbeit des tierärztlichen Hygienikers würde dadurch erleichtert und aufgewertet.

4. *Wer ist qualifiziert für die Kontrolltätigkeit?*

Der Tierarzt hat zweifellos die beste Qualifikation; denn er kennt die Tiere, von denen die Lebensmittel stammen. Er ist als Pathologe (vergleichende Pathologie) und als Hygieniker ausgebildet, er ist mit der Bakteriologie vertraut. Die U.E.V.H.A. und die EG-Kommission sind sich in diesem Punkt einig.

Muss er im weiteren ein zusätzliches Spezialistendiplom besitzen?

Die U.E.V.H.A. ist der Ansicht, dass alle Tierärzte nach Abschluss des Studiums in der Lage sein sollen, dank ihrer Grundausbildung die Kontrolle sämtlicher Lebensmittel auszuüben. Die Spezialisierung muss anschliessend bei Aufgaben mit leitenden Funktionen und bei besonderen Aufträgen erfolgen, die spezielle Technologie in überwachten Betrieben oder in Laboratorien umfassen. Eine Aufteilung der Grundausbildung aller Tierärzte und ein spezieller Ausbildungsgang für den Lebensmittelhygieniker würde rasch dazu führen, dass andere Kreise zur Annahme kämen, dass zwei bis drei Jahre Spezialausbildung genügen. Sie übersähen aber, dass es unentbehrlich ist, sich vorher mit der Anatomie, der Physiologie, der Pathologie, der Tierzucht usw. vertraut zu machen.

Demgegenüber fordert die U.E.V.H.A. die systematische Einrichtung einer fortlaufenden Fachbildung, die es erlaubt, die neuen Techniken und wissenschaftlichen Fortschritte ständig mit einzubeziehen. Diese Fachbildung müsste auf Kosten der Administration und nicht der Tierärzte gehen. – Übrigens existiert eine Weiterbildung dieser Art in den meisten europäischen Ländern.

Angenommen der Tierarzt sei der beste Sachkundige; ist er der einzige?

Es ist offensichtlich, dass in den meisten Bereichen eine interdisziplinäre Zusammenarbeit wünschenswert ist, insbesondere mit den Ärzten (für die epidemiologischen Abklärungen). In der Zusammenarbeit mit Laboratorien muss die Schlussentscheidung dem Tierarzt überlassen werden, weil er weiterreichende Entscheidungs-

grundlagen besitzt. Untersuchungsergebnisse sind nur ein zu berücksichtigendes Kriterium unter vielen anderen. Sie müssen interpretiert werden und fast immer Ausgangspunkt einer Untersuchung der Ursache sein und zu einer richtigen Diagnose führen.

Wir alle wissen, dass der Schutz des Konsumenten sich nicht in mathematischen Begriffen ausdrücken lässt oder dem Computer anvertraut werden kann. Trotz aller Versuche, die Veränderungen am Schlachtkörper oder an den Organen zu kodifizieren, ist es nicht gelungen, die Entscheidung zu Beanstandungen einem Automaten zu überlassen. Fast in jedem einzelnen Fall bedarf es einer Überlegung des Fleischschauers. Dies gilt für alle Lebensmittel.

Das Ausarbeiten von *bakteriologischen oder chemischen Normen* ist sicher sehr wertvoll. Aber selbst wenn die Normen als «amtlich» erklärt werden, tragen sie nur in bescheidenem Masse zu den Faktoren bei, die die Entscheidung des tierärztlichen Hygienikers bestimmen. Nur in Ausnahmefällen rechtfertigt es das offensichtliche Überschreiten der Toleranzgrenze, eine ganze Produktion zu sperren und noch seltener, den Verantwortlichen dem Gericht zu überweisen. In den meisten Fällen müssen die Untersuchungen wiederholt werden. Dabei sind immer zusätzliche wissenschaftliche und technologische Erkenntnisse nötig, damit aus den Ergebnissen Schlüsse gezogen werden können.

Kann der Tierarzt Gehilfen beiziehen?

Diese Frage wird zurzeit in der EG diskutiert und war auch Anlass zu einer heiklen Diskussion im Schosse der U.E.V.H.A. Gewisse Mitgliedstaaten, in denen es zu wenig Tierärzte gibt, haben «Laien» beigezogen, die an der Kontrolle der Lebensmittel, insbesondere auch in den Schlachthöfen, mitwirken. Andere Staaten, wie beispielsweise Belgien oder Italien, wo es arbeitslose diplomierte Tierärzte gibt, haben es nie gestattet, dass andere Personen ausser den Tierärzten das Fleischschaumesser handhaben durften.

Man wurde sich immerhin einig darüber, dass der Tierarzt einzig und allein berechtigt ist, über die Zuträglichkeit des Lebensmittels zu entscheiden. Pro Tierarzt dürfen im Maximum drei Gehilfen eingesetzt werden. Deren Arbeit besteht darin, technische Aufgaben, die zur Lebensmittelkontrolle gehören, auszuführen. Sie haben die erforderlichen Kompetenzen, um die Vorschriften der Hygiene durchzusetzen. Ihre Ausbildung besteht hauptsächlich darin, den Beobachtungssinn und die grosse manuelle Geschicklichkeit mit guten Kenntnissen der Anatomie des Schlachtviehs zu verbinden. Verlangt sind aber auch gute Kenntnisse der Lebensmitteltechnologie und der gesamten lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Kann an eine Überwachung der Tätigkeit des tierärztlichen Fleischschauers gedacht werden?

Es ist schwierig, eine Untersuchungstätigkeit zu überwachen, die sachkundigen Vertretern anvertraut ist und deren Entscheidung stets Fälle mit besonderen Eigenarten betreffen. Dennoch hat die EG einen Stab von Tierärzten geschaffen, um die Anwendung ihrer Richtlinien in den Drittländern und in den Mitgliederstaaten zu kontrol-

lieren (Durchführung der Fleischschau- und der Hygienevorschriften). In der U.E.V.H.A. wird dieses Vorgehen einstimmig befürwortet.

5. *Wie ist der lebensmittelhygienische Dienst zu gestalten?*

Zuständige Behörde für die Leitung der Durchführung der Kontrollen und für die Ausarbeitung der Vorschriften:

Auf der Stufe der Ausübung der Kontrollen stehen die Dienste überall auf Gemeindeebene oder sie sind interkommunal. Nur in Frankreich sind sie seit 1968 dem Staat direkt unterstellt. Die U.E.V.H.A. legt Wert darauf, dass die Gemeinde, welche am ehesten die Konsumenten verkörpert, am besten für deren Schutz besorgt ist und gegenüber wirtschaftlichen Interessen weniger empfindlich ist als es der Staat sein kann.

Demgegenüber erachtet sie es als wünschenswert, dass die Vorschriften für ein möglichst grosses Gebiet vereinheitlicht werden, d.h. für das Gebiet der gesamten EG und dass die nationale Durchführung in ein Ministerium gehört, welches für die öffentliche Gesundheit zuständig ist, und nicht für den Schutz der Produzenten.

– Örtliche Vollzugsstrukturen:

Hier gilt es, von der U.E.V.H.A. aufgestellte Grundsätze aufeinander abzustimmen:

- Ständige Kontrollen, also ist der Personalbestand nach unten begrenzt;
- Existenz eines gut ausgerüsteten Labors, also sind entsprechende Geldmittel notwendig;
- Bereitschaft zum raschen Einschreiten (Abklären von Ereignissen oder Probenahmen), also örtlich begrenztes Tätigkeitsgebiet.

Aus diesen Gründen befürwortet sie interkommunale Regionen mit mehr als 120000 bis 150000 Konsumenten, die auf Städten basieren und einen Umkreis von ca. 50 km haben. Sie fordert mindestens zwei vollamtliche Tierärzte, die in dieser Region tätig sind (oder einen hauptamtlichen und zwei teilzeitbeschäftigte zu 50%). Ferner ist je ein Inspektor notwendig pro 50000 Einwohner zur Überwachung der Verteilung; ein weiterer für je 10000 Tonnen hergestellte Waren in Verarbeitungsbetrieben; sowie ein Fleischschauer im Schlachthof für 20 «Tiereinheiten» pro Stunde (eine Einheit gleich 1 Schwein, Kalb oder Schaf oder gleich ½ Stück Grossvieh) oder ein Fleischschauer für 3000 Tonnen im Jahr.

II. **Hindernisse, die sich der Einrichtung eines idealen Dienstes in den Weg stellen**

1. *Stellen die Kosten einer gewissenhaften Kontrolle ein Hindernis dar?*

Zunächst könnte es befürchtet werden (sehr qualifizierte Fachkräfte – rege Untersuchungstätigkeit).

In Wirklichkeit sind sie durchaus tragbar.

- Die Fleischschau jedes Schlachttierkörpers – die Untersuchungsart, welche die grösstmögliche Gewähr bietet – verursacht unbestreitbar am meisten Kosten. Sie wird korrekt durchgeführt durch einen hauptamtlichen Tierarzt für 3000 Tonnen pro

Jahr. Daraus ergeben sich Kosten in der Grössenordnung eines Tausendstels des Detailverkaufspreises der Ware.

– Für die Gesamtheit der Kontrolle der anderen Lebensmittel tierischen Ursprungs (ferner für die Kontrolle des Brotes, der Getränke und des Abwassers) verrechnen die dänischen interkommunalen Dienste (jeder verfügt über ein Labor und einen Dienstwagen) jährlich 20 bis 25 Dänische Kronen oder 5 bis 7 Schweizer Franken pro Einwohner (was wenig ausmacht im Vergleich zu den Gebühren für das Abfuhrwesen).

– Man kann sich übrigens die Frage stellen, ob die Kontrolle aus der globalen Besteuerung (Bezahlung durch den Steuerzahler) oder der fiskalischen Belastung des Produktes finanziert werden soll. Im zweiten Fall handelt es sich um eine Bezahlung durch den Konsumenten und bedeutet eine gerechte Verteilung von sozialen Auswirkungen dank einer Mehrbelastung von Luxuslebensmitteln. Die Antwort auf die Frage muss von der Politik kommen. Die EG fasst die letztere Form ins Auge, soweit es die Kontrolle auf Rückstände betrifft. Die U.E.V.H.A. erachtet sie ebenfalls als wünschenswert, denn sie möchte auf diese Weise eine finanzielle Autonomie des Dienstes erwirken, um eine ständige Anpassung an die Bedürfnisse und Wünsche des Konsumenten zu ermöglichen. Die Konsumenten lernen dabei die Kosten kennen, die für ihren Schutz aufgebracht werden.

2. *Widersetzen sich die Produzenten einer rigorosen Überwachung?*

Man stellt heute einen Widerstand gegen eine Geflügelfleischschau, die Tierkörper um Tierkörper kontrolliert, fest. Die Produzenten sind der Meinung, dass die Lieferungen, die aus modernen Betrieben kommen, in gesundheitlicher Hinsicht eine Einheit darstellen.

Die EG-Kommission hält jedoch die Forderung aufrecht, dass durch einen Fleischschauer 1200 oder höchstens 1500 Poulets pro Stunde zu kontrollieren sind. Sie betont die Heterogenität der Bestände, die die Schlachthöfe beliefern und das Vorhandensein einer individuellen Pathologie in den scheinbar gesündesten Gruppen.

Es ist einfach, die Produzenten davon zu überzeugen, dass die Genauigkeit und Strenge der Kontrolle ein ausgezeichnetes Werbeargument ist.

3. *Sind sich die Konsumenten des Nutzens der Kontrolle bewusst?*

Auf Anhieb könnte man es glauben.

In Wirklichkeit sind sie passiv im Hinblick auf das, was wesentlich ist (Gefahr von Lebensmittelvergiftungen und von gewissen medikamentellen Rückständen). Dagegen reagieren sie kopflos im Hinblick auf imaginäre Gefahren (die «natürlichen» Hormone). Sie haben Angst vor dem Unsichtbaren (kanzerogen im gleichen Atemzug wie «nuklear»).

Wir sind zweifellos verantwortlich für ihre ungenügende Information. Wir unterlassen es, sie auf die wichtige Tätigkeit von uns und auf die bemerkenswerten Ergeb-

nisse der Arbeit unserer Vorgänger hinzuweisen. Im Gegenteil, wenn ein Zwischenfall auftritt, vertuschen wir ihn, wie wenn *wir* schuldig wären.

Wir müssen diese Einstellung revidieren: z. B. indem wir «Tage der offenen Tür» in unseren Untersuchungsräumen und in unseren Laboratorien machen. Damit können wir zeigen, was wir täglich aus dem Verkehr ziehen. Gelegentlich müssten wir die vorgekommenen Lebensmittelinfektionen den Ergebnissen unserer Untersuchungen gegenüberstellen. In diesem Sinne drängt sich eine grosse Anstrengung auf.

4. *Stellt die Konkurrenz der Nicht-Tierärzte eine Gefahr dar?*

Auf der Stufe der EG ist diese Konkurrenz nur in Grossbritannien vorhanden, wo unsere Kollegen zu lange die Lebensmittelhygiene vernachlässigten, indem sie die Untersuchungen anderen überliessen: den Meat Inspectors und den Environmental Health Officers.

Die EG-Richtlinien verlangen künftig tierärztliche Fleischschauer für die Exportkontrolle. Das führte dazu, dass die Fachausbildung der englischen Tierärzte, die früher auf diesem Gebiet ungenügend war, von Grund auf revidiert und ergänzt werden musste.

Anderswo existieren keine schwerwiegenden Probleme.

Die Ärzte, Apotheker und sogar die Chemiker wissen, dass die Tierärzte kompetenter als sie sind, um wirkliche Gefahren, die von Lebensmitteln tierischer Herkunft ausgehen, zu verstehen und abzuschätzen.

Andererseits wissen wir, dass die Zusammenarbeit mit ihnen wertvoll ist bei epidemiologischen Untersuchungen und gewissen Labor-Arbeiten.

Wir stellen übrigens fest, dass dort, wo Tierärzte nur gewisse Lebensmittel kontrollieren, die anderen Lebensmittel praktisch nicht untersucht werden: Das ist weniger ein Ergebnis der Konkurrenz als einer Passivität unseres Berufes.

Schlussfolgerungen

Dieser rasche Überblick über ein sehr weitreichendes Gebiet hat am Ende keine «revolutionären» Antworten auf die anfängliche Infragestellung unserer traditionellen Rolle gebracht.

In Wahrheit können wir heute nicht auf unsere klassischen Untersuchungstechniken verzichten. Wir sind zur Einsicht gekommen, dass eine weitere Ausdehnung unserer Tätigkeit notwendig ist: Auf alle Lebensmittel tierischer Herkunft, auf alle Stufen ihrer Herstellung, ihrer Verarbeitung und ihrer Vermarktung. Dabei sind die Laboratorien vermehrt einzuschalten, indem über die Bakteriologie hinaus auch die besten Techniken des Rückstandnachweises mit einbezogen werden müssen.

Wenn wir die Entwicklung in den EG-Mitgliedstaaten und die Politik ihrer Behörden seit 15 Jahren betrachten, stellen wir eine deutliche Tendenz in der Richtung von vermehrten Aufträgen für tierärztliche Lebensmittelhygieniker fest.

Wir können somit der Zukunft mit einem gewissen Optimismus entgegensehen. Dennoch ist es wichtig, dass wir unsere Chancen nicht verderben. Somit müssen wir die Wirksamkeit unserer Dienste fördern: Wir müssen unsere Fachbildung verbessern, unsere Kenntnisse stets auf den neuesten Stand bringen, die Schwerpunkte unserer Kontrollen sinnreich umschreiben. Wir müssen aber auch einige unserer Gewohnheiten ändern, indem wir den Anregungen der Fachleute in bezug auf Fortschritte der Hygiene mehr Platz schaffen. Dazu müssen wir beim Konsumenten mehr Interesse und Verständnis für unsere Tätigkeit wecken und ihn damit von der Notwendigkeit einer korrekten Finanzierung überzeugen.

Résumé

Un survol historique permet à l'auteur de retracer brièvement l'évolution du rôle traditionnellement confié au vétérinaire dans l'abattoir, depuis le travail au couteau de l'inspecteur des carcasses jusqu'au tâches effectuées en qualité de praticien ou d'agent des services officiels de santé. Pour la plupart, les consommateurs ignorent que les aliments qu'ils trouvent sur leur table sont de bien meilleure qualité qu'autrefois, de par les progrès réalisés en améliorant la stabulation et l'alimentation du bétail, l'hygiène dans les abattoirs, les usines de transformation, les magasins de distribution. De nouveaux dangers sont cependant apparus (résidus toxiques dans les denrées d'origine animale, évolution des modes de consommation, accroissement des transports lointains présentant des risques d'épizooties, etc.). Ces nouveaux éléments conduisent l'auteur à repenser le rôle du vétérinaire dans le domaine de l'hygiène alimentaire. Pour ce faire, il commence par brosser un tableau du service vétérinaire d'hygiène alimentaire idéal selon les conceptions de l'UEVHA. Il passe en revue les buts à atteindre, la place à réserver au service vétérinaire, les méthodes de contrôle répressives ou incitatives à mettre en place, les questions de personnel. Les obstacles qui s'opposeront à l'établissement de nouvelles structures sont également évoqués. Le Dr Poulain conclut en affirmant qu'on ne saurait aujourd'hui abandonner les techniques classiques d'inspection mais qu'il faut envisager une large extension de l'activité du vétérinaire. Cette tendance est confirmée par l'évolution au sein de la CEE. Il faut donc accroître l'efficacité de nos services, améliorer notre formation, rafraîchir continuellement les connaissances acquises, définir intelligemment les priorités à assigner. Il faut parvenir à faire mieux comprendre au consommateur quel est l'intérêt de l'action du vétérinaire, d'où la nécessité d'en assurer le financement correct.

Riassunto

Questo rapido giro di orizzonte su di un argomento molto vasto non ha portato ad alcuna risposta «rivoluzionaria» circa il nostro ruolo tradizionale nell'ispezione degli alimenti. E chiaro che noi oggi non possiamo rinunciare ai nostri sistemi di indagine classici. Noi siamo giunti alla conclusione che è necessario un ulteriore ampliamento della nostra attività: a tutti gli alimenti di origine animale, a tutti gli stadi della loro produzione, alla loro elaborazione e commercializzazione. A questo proposito è necessario un sempre maggior ricorso al laboratorio, non solo per ciò che riguarda la batteriologia, ma anche per ciò che concerne le analisi dei residui.

Se prendiamo in considerazione lo sviluppo e la politica negli stati della Comunità Economica Europea, constatiamo una indubbia tendenza ad un ampliamento dei compiti degli igienisti veterinari.

Su questa base possiamo guardare al futuro con un certo ottimismo. Tuttavia è importante che non roviniamo le nostre possibilità. Perciò dobbiamo promuovere l'efficacia delle nostre azioni: dobbiamo migliorare la nostra preparazione professionale, curare lo aggiornamento delle nostre conoscenze, definire in modo sensato i punti essenziali dei nostri controlli. Noi dobbiamo però anche cambiare alcune delle nostre abitudini, creando più posto ai suggerimenti dei tecnici per quanto concerne i progressi dell'igiene. Inoltre dobbiamo risvegliare nei consumatori più interesse per le nostre attività e convincerli della necessità di un corretto finanziamento.

Summary

This rapid survey of a very wide field has brought us no 'revolutionary' answers to the question of our traditional role as we set it at the beginning.

The reality is that we cannot abandon our classical techniques of examination. We have come to realise that we must extend our activity to cover all foodstuffs of animal origin, at all stages of production, manufacture and marketing. We shall have to make more use of laboratories, not only for bacteriological examination but also to include the best technical methods of proving the presence of residues.

When we observe the development in the Common Market countries and the policies of their authorities over the past 15 years we see a definite trend towards increasing the duties of the veterinary surgeon in the field of food hygiene.

We may therefore view the future with a certain optimism. Yet it is important that we do not spoil our chances. We must make our services more effective by improving our specialised training, keeping abreast of the latest developments and setting sensible priorities in our control work. We shall also have to change some of our accustomed attitudes and pay more attention to the suggestions of the experts with regard to progress in hygiene. And we shall have to awaken more interest and understanding for our work in the consumer, thus convincing him that a fair financial recompense is necessary.

Manuskripteingang: 8. Juli 1982

BUCHBESPRECHUNG

Border Disease of Sheep. *D. S. P. Patterson und R. M. Barlow*, edit. Fortschritte der Veterinärmedizin/Advances in Veterinary Medicine. Bd. Nr. 36, 1982. 90 pp. mit 59 Abb. und 9 Tab. Kart. DM 48.—.

Diese als «a collaborative review of a virus-induced teratogenic disorder» bezeichnete Monographie, an der ausser R. M. Barlow weitere Mitarbeiter des bestbekanntesten Moredun Institute in Edinburgh, nämlich A. C. Gardiner und J. T. Vantsis und mit dem inzwischen im Alter von erst 56 Jahren verstorbenen D. S. P. Patterson drei andere Autoren aus dem Central Veterinary Laboratory in Weybridge, nämlich J. W. Harkness, C. Richardson und D. Sweasey beteiligt sind, endlich auch M. B. Ort aus dem Invermay Animal Health Laboratory in Neuseeland, stellt eine höchst erwünschte Zusammenfassung der gegenwärtigen Kenntnisse und Ansichten über diese interessante (und in verschiedenen Teilen der Welt ökonomisch gewichtige) Krankheit der Schafe dar. Bei der Border-Krankheit – die ihren Namen nach dem ursprünglichen Verbreitungsgebiet in der Grenzzone zwischen England und Wales erhielt – handelt es sich um eine transplazentale Infektion der Foeten mit einem Agens, das dem der BVD sehr nahe steht oder vielleicht damit identisch ist. Bei uns spielt die Krankheit keine praktische Rolle, obschon wir in einem vergleichsweise kleinen Untersuchungsmaterial von Schafen am Institut für vergleichende Neurologie in Bern ihr Vorkommen auch für die Schweiz nachweisen konnten. Da der entsprechende Literaturhinweis unter «almost 200 references to published work» fehlt (wie dies in angelsächsischen Publikationen die Regel ist), sei er hier nachgeholt: R. Fankhauser, G. C. Cravero, R. Fatzer: La Border disease negli agnelli svizzeri. *La Nuova Vet.* 50, 60–68 (1974). Dies nicht, weil unsere Mitteilung besonders wichtig wäre, aber weil in ihr – gewiss rein zufällig – erstmals die Lipidablagerungen vermerkt wurden (Abb. 6–8), die seither von den britischen Autoren näher präzisiert worden sind.

Die Neuropathologie ist – wie diese Monographie deutlich zeigt – nur ein Teil, wenn auch ein wichtiger, der Gesamtpathologie der Border-Krankheit. Wenn bei ihrer Darstellung sprachliche Entgleisungen (auf die man sonst nur in amerikanischen Arbeiten gefasst ist), wie das «Cavum septum pellucidum» (und sei dies auch nur durch den – noch existenten? – Verlagslektor) vermieden werden könnten, wäre dies zu begrüssen.

Was man in einer als Übersicht konzipierten Arbeit vermisst, sind Angaben zur Epizootologie im weltweiten Rahmen. So fehlen z. B. Angaben über die grossen Ausbrüche in Nordgriechenland.

Die ganze Monographie strahlt «splendid isolation» aus: mit allem Recht, denn ausserhalb Britanniens ist Wesentliches zur – noch nicht vollständigen! – Abklärung der Border disease kaum geleistet worden.

R. Fankhauser, Bern