

Die neue Instruktion für die Fleischschauer

Autor(en): **Unger, J.**

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): **81 (1939)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-591585>

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.

tiven Immunisierung gegen Virusschweinepest. Mitteilungen d. Veterinär-
amtes Bern Nr. 42, 295 (1937). 8. Weichlein, W.: Eine neue Methode
zur Herstellung von Impfstoffen zur aktiven Immunisierung. Tierärztl.
Rdsch. 1927. 577. 9. Geiger, W.: Die Vakzination bei Virusschweine-
pest. Arch. Tierheilk. 68, 420 (1935). 10. Versuche mit Kristall-Violett-
Vakzine nach Dorset bei Virusschweinepest, v. Dr. Wilhelm Geiger,
Behringwerk-Mitteilungen, Heft 9 (Untersuchungen und Erkenntnisse
auf dem Gebiete der Virusforschung), 1938. 11. Flückiger, G.: Indi-
cations respectives de l'abatage et de l'immunisation dans la fièvre
aphteuse. Schweiz. Arch. Tierheilk. November 1938, Bemerkung S. 469.
12. Hofmann, Noyer, Moosbrugger: Versuche mit verschiedenen
Vakzinen gegen die Maul- und Klauenseuche. Mitteilungen d. Veterinär-
amtes Bern Nr. 17, 144 (1939).

Die neue Instruktion für die Fleischschauer.

Von Dr. J. Unger, Basel.

Sowohl die bisherige Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren, vom 29. Januar 1909, als auch die am 1. Juli 1939 an Stelle der letzteren in Kraft tretende Eidgenössische Fleischschauverordnung vom 26. August 1938 sind gestützt auf Art. 54 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 8. Dezember 1905 (L. M. G.) vom Bundesrat erlassen. Die erstere enthält in Art. 62, die letztere in deren Art. 111 einen speziellen Hinweis auf die Strafbestimmungen des L.M.G., d. h. Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnungen stehen gemäß Art. 36 bis 53 des L.M.G. unter Strafe.

Anders verhält es sich mit der bisherigen, wie auch mit der neuen Instruktion für die Fleischschauer. Die erstere war zwar auch vom Bundesrat erlassen, jedoch nicht in Ausführung von Art. 54, sondern von Art. 55 des L.M.G. Sie enthielt daher keinen Hinweis auf die Strafbestimmungen des L.M.G., so daß es rechtlich nicht möglich war, irgend jemanden, sei es einen Gewerbetreibenden, sei es einen Fleischschauer, wegen einer Zuwiderhandlung gegen die Instruktion für die Fleischschauer, gestützt auf die Strafbestimmungen des L.M.G., zu bestrafen. Während die bisherige Instruktion noch einzelne, von Gewerbetreibenden zu beobachtende Vorschriften enthielt, sind solche anlässlich der Revision der Verordnung betreffend das Schlachten usw.

in die Eidgenössische Fleischschauverordnung aufgenommen, jedoch nicht in die neue Instruktion für die Fleischschauer hinübergenommen worden. Und der Bundesrat hat, gemäß Art. 11 der Eidgenössischen Fleischschauverordnung, den Erlaß der neuen Instruktion für die Fleischschauer dem Eidgenössischen Veterinäramt übertragen. So ist die neue Instruktion für die Fleischschauer eine fachtechnische Weisung der mit der Oberaufsicht über die Handhabung der Fleischschau in den Kantonen betrauten Bundesbehörde. Wie die bisherige, enthält auch die neue Instruktion für die Fleischschauer keinen Hinweis auf die Strafbestimmungen des L.M.G. Das bedeutet jedoch nicht, daß ein Fleischschauer, der sich bei Ausübung seiner Amtstätigkeit Verfehlungen zu Schulden kommen läßt, nicht strafbar wäre. Diesbezüglich sei auf Art. 17, Absatz 2, der Eidgenössischen Fleischschauverordnung verwiesen.

Nach Erlaß der Eidgenössischen Fleischschauverordnung durch den Bundesrat, am 26. August 1938, hat das Eidgenössische Veterinäramt, unter Mitwirkung einer Expertenkommission, einen Entwurf für die neue Instruktion für die Fleischschauer ausgearbeitet. Dieser konnte im April des laufenden Jahres sämtlichen Kantonstierärzten zugestellt werden. Sie wurden ersucht, allfällige Bemerkungen und Abänderungsvorschläge dem Eidgenössischen Veterinäramt einzureichen. Soweit solche eingegangen sind, wurden sie in der nunmehr vorliegenden Instruktion für die Fleischschauer nach Möglichkeit berücksichtigt.

Vom 1. Juli 1939 ab ist die Fleischschau in allen Kantonen, gestützt auf die Eidgenössische Fleischschauverordnung, vom 26. August 1938, und gemäß der neuen Instruktion für die Fleischschauer, vom 1. Juni 1939, durchzuführen. Es ist daher notwendig, daß auch die Kantone ihre kantonalen Fleischschauverordnungen vor Ende Juni 1939 erlassen und dem Bundesrat zur Genehmigung vorlegen. Ferner sollten die Kantone ihre Fleischschauer zu Wiederholungskursen einberufen, um sie mit den neuen eidgenössischen und kantonalen Fleischschauvorschriften vertraut zu machen.

Auf die Neuerungen, welche die Eidgenössische Fleischschauverordnung bringt, wurde in Band LXXXI, Heft 2, Jahrgang 1939 dieser Zeitschrift aufmerksam gemacht. Inwiefern sich die neue von der bisherigen Instruktion für die Fleischschauer unterscheidet, sei nachfolgend festgelegt:

Gliederung der

alten Instruktion in 62 Artikel:

- I. Allgemeine Bestimmungen.
- II. Fleischschau.
 - 1. Untersuchung der Schlachttiere vor und nach dem Schlachten.
 - 2. Beurteilung des Fleisches.
 - 3. Kennzeichnung.
 - 4. Weiteres Vorgehen.
- III. Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren.
- IV. Verwertung und Vernichtung von ungenießbarem Fleisch und ungenießbaren Fleischwaren.
- V. Desinfektion.
- VI. Schlußbestimmung.

neuen Instruktion in 48 Artikel:

- I. Ausbildung, Obliegenheiten und Befugnisse der Fleischschauer.
 - 1. Ausbildung. Art. 1—3.
 - 2. Obliegenheiten und Befugnisse. Art. 4—10.
- II. Vornahme der Fleischschau und Beurteilung v. Fleisch und Fleischwaren.
 - 1. Allgemeines. Art. 11—14
 - 2. Untersuchung der Schlachttiere vor und nach dem Schlachten. Art. 15—27.
 - 3. Beurteilung des Fleisches. Art. 28—32.
 - 4. Kennzeichnung des Fleisches. Art. 33—35.
 - 5. Untersuchung von Fleisch und Fleischwaren. Art. 36—44.
- III. Behandlung von bedingt bankwürdigem Fleisch. Art. 45 und 46.
- IV. Reinigung und Desinfektion. Art. 47.
- V. Schlußbestimmung. Art. 48.

Was die neue Instruktion für die Fleischschauer bezüglich Ausbildung der nicht tierärztlichen Fleischschauer vorschreibt, entspricht ungefähr den Vorschriften der bundesrätlichen Verordnung betreffend die Anforderungen an die Fleischschauer, vom 29. Januar 1909, welche durch die Eidgenössische Fleischschauverordnung vom 26. August 1938 als aufgehoben erklärt ist.

Die Obliegenheiten und Befugnisse der Fleischschauer sind im I. Teil, Abschnitt 2, in den Artikeln 4 bis 10 zusammengestellt. Sie entsprechen zum Teil den Artikeln 2 bis 5 der alten

Instruktion, zum Teil sind sie neu oder sie beziehen sich auf die durch die Fleischschauer zu führenden abgeänderten Fleischschaukontrollen und Jahresberichte. Die drei Fleischschaukontrollen A, B und C sind etwas vereinfacht. Musterformulare sind der neuen Instruktion als Anhang beigelegt. Die den Fleischschauern durch die Kantone oder Gemeinden zu liefernden Fleischschau-Kontrollbücher müssen mindestens die in den Musterformularen vorgeschriebenen Rubriken enthalten; sie dürfen aber auch durch weitere Kolonnen ergänzt werden, wenn dies z.B. für die Benützung in öffentlichen Schlachthöfen als notwendig erachtet wird. So ist es beispielsweise zulässig, die Gesundheitsscheine für größere Tiertransporte bündelweise zu ordnen, die Bündel fortlaufend zu numerieren und diese Ordnungsnummern in die zweite Rubrik „Gesundheits- oder Passierscheine“ in der Fleischschaukontrolle A einzutragen. Ferner kann nach der Rubrik „Metzger des Tieres“ noch eine Rubrik „Lieferant des Tieres“ eingefügt werden. Die 4. Unterrubrik unter „Ergebnis der Fleischschau“ ist überschrieben mit „Beseitigung einzelner Organe bei Stück“. Es sei ausdrücklich aufmerksam gemacht, daß festgestellt werden soll, bei wie vielen Tieren einzelne Organe krank befunden worden sind, jedoch nicht, wie viele Organe eines Tieres zu beanstanden waren. Lautet die Eintragung Metzger X, Kuh 1, bankwürdig 1, und es sind Lunge und Leber konfisziert worden, so kommt in Rubrik „Beseitigung einzelner Organe bei Stück“ auch die Ziffer „1“, also nicht „2“. Lautet die Eintragung: Metzger Y, Schweine 4, bankwürdig 4, und es sind von diesen 4 Schweinen nur bei 2 Schweinen 2 Lungen, 2 Herzen und 1 Leber konfisziert worden, so kommt in die Rubrik „Beseitigung einzelner Organe bei Stück“ die Ziffer „2“, also nicht „5“ ($2+2+1$). In der Fleischschaukontrolle A ist auch die Rubrik „Festgestellte Krankheiten und Organveränderungen“ vereinfacht. Bezüglich Feststellung tuberkulöser Veränderungen ist nur noch zu notieren, bei wie vielen Tieren tuberkulöse Veränderungen überhaupt festgestellt wurden. Es ist nicht mehr zu unterscheiden zwischen „örtlicher“ und „ausgebreiteter“ Tuberkulose. Dagegen sind die Fälle von Tuberkulose des Euters oder dessen Lymphknoten noch speziell vorzumerken. Die Art der mit Stückzahl in der Rubrik „Andere Krankheiten“ registrierten Krankheiten kann in der letzten Rubrik „Bemerkungen“ eingetragen werden. Laut Fleischschaukontrolle B sind die bisherigen 4 Rubriken „Fleisch von Stieren, Ochsen, Kühen und Rindern“ in die einzige Rubrik

„Fleisch von Großvieh“ zusammengezogen worden, und laut Rubrik „Fleischwaren“ müssen „Wurstwaren“ und „Andere Fleischwaren“ statistisch nicht mehr getrennt aufgeführt werden. Sendungen von Vollkonserven sind in der Fleischschaukontrolle B nicht mehr einzutragen, weil solche gemäß Art. 93, Abs. 3 der Eidgenössischen Fleischschauverordnung nicht mehr der Nachfleischschau unterstellt werden dürfen. Auch die Fleischschaukontrolle C hat Änderungen erfahren: es wurde eine neue Rubrik „Kaninchen“ eingeschaltet, und die bisherige Rubrik „Konserven“ unter „Fleischwaren“ ist gemäß Art. 103 der Eidgenössischen Fleischschauverordnung in Wegfall gekommen. Ganz wesentlich vereinfacht wurde das gemäß Art. 10 der neuen Instruktion alljährlich von jedem Fleischschauer auszufüllende und bis spätestens den 20. Januar des auf das Berichtsjahr folgenden Jahres dem Kantonstierarzt einzusendende Berichtsformular. Um diese Berichterstattung auf Jahresende rechtzeitig einreichen zu können, ist den Fleischschauern zu empfehlen, das gleiche Berichtsformular für monat- oder quartalsweise Zusammenstellungen an Hand ihrer Fleischschaukontrollbücher anzufertigen.

Art. 8 der neuen Instruktion enthält die in Art. 46 der Eidgenössischen Fleischschauverordnung vorgesehenen Weisungen für nicht tierärztliche Fleischschauer. Aus diesen ergibt sich, daß der Fleischschauer sich stets zu vergewissern hat, ob die Schlachtung eines Tieres infolge irgend einer Krankheit erfolgt ist und in welchen Fällen der nicht tierärztliche Fleischschauer einen Tierarzt zur Beurteilung des Fleisches beizuziehen hat, beziehungsweise unter welchen Voraussetzungen er berechtigt ist, selbst eine Verfügung zu treffen. Wird von einem nicht tierärztlichen Fleischschauer ein Tierarzt zugezogen, so hat dieser zu Händen des erstern einen schriftlichen Befundbericht mit allfälligen Weisungen über die Behandlung des Fleisches auszustellen. Der Ortsfleischschauer hat in seiner Fleischschaukontrolle davon Vormerk zu nehmen und das Schriftstück gemäß Art. 5, Absatz 2 der Instruktion aufzubewahren.

Von dem im II. Teil unter „Allgemeines“ Gesagten sei speziell auf die in Art. 11 enthaltene und in Art. 17 teilweise wiederholte Vorschrift aufmerksam gemacht: Tiere, Tierkörper und Sendungen von Fleisch und Fleischwaren sind ohne Verzug, beziehungsweise möglichst im Anschluß an die Schlachtung zu untersuchen, d. h. die Fleischschauer sind verpflichtet, ihre Auftraggeber prompt zu bedienen. — Art. 12 ermächtigt die Fleisch-

schauer, geschlachtete Tiere oder Sendungen von Fleisch und Fleischwaren vorübergehend mit Beschlag zu belegen, z.B. bis ein Tierarzt beigezogen ist oder bis eine genauere Untersuchung eventuell in einem Laboratorium durchgeführt ist. Die Eigentümer beschlagnahmter Waren dürfen bis zur ausdrücklichen Wiederaufhebung der Beschlagnahme in keiner Weise darüber verfügen und sie auch nicht irgendwie verändern. Hierauf haben die Fleischschauer bei der Vornahme einer Beschlagnahme ausdrücklich, eventuell sogar schriftlich, aufmerksam zu machen. Diesbezüglich sei auf die Art. 21 bis 24 und Art. 39 des L.M.G. verwiesen. — Art. 14 sieht die bakteriologische Fleischuntersuchung in Laboratorien, denen ein Tierarzt zugeteilt ist, vor. Kantone, welche nicht über eigene derartige Laboratorien verfügen, sei empfohlen, sich mit solchen in andern Kantonen bezüglich Einsendungsmöglichkeit von Untersuchungsproben und deren rascher Erledigung zu verständigen.

Die Vorschriften bezüglich Untersuchung der Schlachttiere vor und nach dem Schlachten (Art. 15—27) machen den Fleischschauer ausdrücklich auf sein Recht, ja sogar seine Pflicht aufmerksam, Organe, Lymphknoten und Muskelpartien anzuschneiden, soweit dies zur Ermittlung von Krankheitszuständen erforderlich ist. Solche Schnitte dürfen aber nicht in größerer Zahl und Ausdehnung angelegt werden als unbedingt erforderlich, und beim Anschneiden kranker Teile ist eine Verunreinigung der übrigen Fleischteile mit Krankheitsstoffen zu vermeiden. — Art. 20 gibt dem Fleischschauer Anleitung, wie er vorgehen kann, wenn vor der Untersuchung für die Beurteilung von Fleisch wichtige Organe oder Organteile, z.B. Lymphknoten, entfernt worden sind. — Art. 22 verpflichtet die Fleischschauer, Fleisch von Großvieh auf das Vorhandensein von Finnen zu untersuchen; die äußeren und inneren Kaumuskeln können daher durch parallel mit dem Unterkieferknochen verlaufende Schnitte angeschnitten werden. — Auf die Art. 26 und 27 sei in ihrem Wortlaut speziell aufmerksam gemacht.

Der Teil II, Abschnitt 3 (Art. 28—32) enthält bezüglich Beurteilung des Fleisches beim Vorhandensein tuberkulöser Veränderungen etwelche Abweichungen von den bezüglichen Vorschriften in der bisherigen Instruktion. Diese Unterschiede werden durch Nebeneinanderstellen der beiden Texte am besten veranschaulicht.

Laut alter Instruktion Laut neuer Instruktion

Bankwürdig ist das Fleisch von nicht abgemagerten
Tieren mit Tuberkulose,

wenn die veränderten Teile sorgfältig entfernt werden und es sich handelt:

a) um Tuberkulose eines inneren Organs (Brust- und Bauchfell sind als innere Organe zu betrachten) oder eines einzelnen äußeren Körperteils;

b) um Tuberkulose, die sich zwar nicht auf ein Organ beschränkt, jedoch nur in den Eingeweiden vorhanden ist, eine geringe Ausdehnung besitzt und größere Erweichungsherde und Erscheinungen einer frischen Blutinfektion vermissen läßt.

wenn es sich handelt:

a) um lokale oder abgekapselte Tuberkulose eines inneren Organs oder einzelner äußerer Körperteile; Brust- und Bauchfell gelten als innere Organe, Euter- und Inguinallymphknoten als Organlymphknoten;

b) Tuberkulose, die sich zwar nicht auf ein Organ oder einen äußeren Körperteil beschränkt, jedoch eine geringe Ausdehnung besitzt u. größere Erweichungsherde und Erscheinungen einer frischen Blutinfektion vermissen läßt.

Die tuberkulös veränderten Teile und Organe sind mit den zugehörigen Lymphknoten sorgfältig zu entfernen.

Bedingt bankwürdig ist das unveränderte Fleisch
von tuberkulösen Tieren:

a) bei Eutertuberkulose und gleichzeitigem Bestehen von Eingeweidetuberkulose oder chronischer Eingeweidetuberkulose mit gleichzeitiger Erkrankung einzelner Fleischlymphdrüsen;

b) bei chronischer Eingeweidetuberkulose mit stärkerer Ausbreitung oder mit ausgedehnten eiterigen oder käsigen Zerstörungen der Organe, sofern keine Abmagerung eingetreten ist;

c) wenn Erscheinungen einer frischen Blutinfektion zugegen sind, die sich nur auf wenige Organe beschränken (lokale Miliartuberkulose). Fleischviertel, in denen sich nur eine tuberkulös veränderte Lymphdrüse befindet, sind bedingt bankwürdig.

a) bei chronischer Organtuberkulose mit gleichzeitiger Tuberkulose einzelner Fleischlymphknoten;

b) bei chronischer Eingeweidetuberkulose mit stärkerer Ausbreitung oder mit ausgedehnten eiterigen oder käsigen Herden in den Organen, ferner bei Knochentuberkulose, sofern keine Abzehrung eingetreten ist.

Ungenießbar ist das Fleisch von Tieren mit Tuberkulose:

a) wenn dieselbe als allgemeine akute Miliartuberkulosis vorhanden ist;

b) in Fällen allgemeiner chronischer Tuberkulose, in denen zahlreiche innere Organe und mehrere Teile des Bewegungsapparates, sowie der Wirbelknochen oder auch nur die dazu gehörenden Lymphdrüsen tuberkulös befunden werden;

c) wenn die tuberkulöse Erkrankung sich auf innere Organe (Brust- und Bauchfell sind als solche anzusehen) beschränkt, damit jedoch die Erscheinungen hochgradiger Abmagerung oder ekelhaften Aussehens des Fleisches verbunden sind.

a) wenn allgemeine akute Miliartuberkulose oder Erscheinungen einer frischen Blutinfektion vorliegen;

b) in Fällen allgemeiner chronischer Tuberkulose zahlreicher innerer Organe und mehrerer Körperteile oder deren Lymphknoten;

c) wenn die tuberkulöse Erkrankung sich auf innere Organe beschränkt, damit jedoch die Erscheinungen hochgradiger Abzehrung oder ekelhaften Aussehens des Fleisches verbunden sind.

Nicht genießbar sind nur die veränderten Fleischteile von tuberkulösen Tieren, wenn nicht das im letzten Abschnitt „Ungenießbar“ Gesagte zutrifft.

Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn

nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen;

ein oder mehrere zugehörige Lymphknoten tuberkulöse Veränderungen irgendwelcher Art aufweisen.

Die Vorschriften bezüglich Kennzeichnung des Fleisches ergänzen Art. 50 der Eidgenössischen Fleischschauverordnung.

Teil II, Abschnitt 5 gibt Anleitung über normale Beschaffenheit von Fleisch und Fleischwaren, wie auch über die daran vorkommenden Veränderungen, ferner wie letztere vom Fleischschauer festzustellen und zu beurteilen sind.

Was die neue Instruktion bezüglich Behandlung von bedingt bankwürdig erklärtem Fleisch vorschreibt, entspricht ungefähr dem in Art. 38 bis 41 der alten Instruktion Gesagten.

Die Vorschriften bezüglich Reinigung und Desinfektion in Teil IV der neuen Instruktion nehmen Bezug auf die in Art.

171 und ff. der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend die Bekämpfung von Tierseuchen, vom 30. August 1920 und schreiben speziell die Reinigung und Desinfektion von Metzgerutensilien und Geräten vor, sofern solche beim Schlachten von Tieren, bei der Fleischschau oder beim Zerlegen von Tierkörpern verunreinigt worden sind. Es ist Pflicht des Fleischschauers, dieser Vorschrift Nachachtung zu verschaffen und die Gewerbetreibenden entsprechend zu belehren.

Das Eidgenössische Veterinäramt wird je nach dem Stande der Forschung auf neuere biologische und andere Untersuchungsmethoden aufmerksam machen. Es kann auch die Instruktion für die Fleischschauer jederzeit ergänzen oder nach Bedarf auch abändern.

Zum Schlusse sei der Wunsch ausgesprochen, eine verantwortungsbewußte und in allen Kantonen möglichst einheitliche Handhabung der revidierten eidgenössischen Fleischschaugesetzgebung möge den Hauptzweck der Fleischschau, den Schutz des Menschen vor Schädigungen durch Fleischgenuß, allseitig erfüllen!

Referate.

L'Entérite paratuberculeuse des bovidés (Maladie de Johne).

Compte rendu de la Conférence tenue à Rouen les 17, 18 et 19 juin 1935, par les Directeurs des Services vétérinaires, sous la présidence de MM. les Inspecteurs généraux Drouin et Frisson. Préface de M. l'Inspecteur général des Services vétérinaires M. Frisson. Publication de l'Association nationale des Directeurs départementaux des Services vétérinaires, Paris.

Quatres rapporteurs se sont chargés d'extraire de la documentation recueillie les éléments relatifs à l'épidémiologie (*Richart*), à l'étiologie et au diagnostic (*Verret*), à la prophylaxie spécifique — paratuberculation et prémunition — (*Rinjard*) et aux mesures sanitaires (*Sausseau*) et ont traité ces différentes questions et dressé à propos de chacune d'elles le bilan de l'infection et des moyens propres à la combattre.

La conférence qui s'est tenue à Rouen a trouvé dans les rapports, dont chacun a pu apprécier la richesse de substance, la clarté et la précision, ample matière à discussion.

Avec ces exposés, la présente brochure donne le compte rendu analytique des débats qui en ont chaque fois suivi la lecture ainsi que le texte des conclusions qui les ont sanctionnés et qui résument