

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 28 (1955)

Heft: 12

Artikel: Die Fleischkontrolle

Autor: Gabriel, P.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517227>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

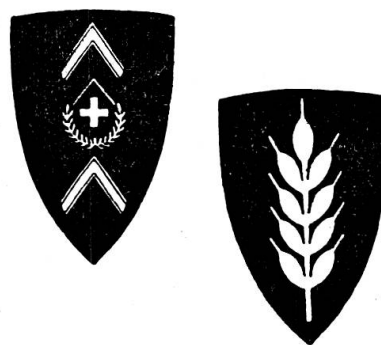
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

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

Der Fourier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes und des
Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen



Die Fleischkontrolle

Als Teilgebiet der Lebensmittelkontrolle wurde die Kontrolle des Fleisches und der Fleischwaren aus verschiedenen Gründen gesondert behandelt und einem eigenen Beamtenstab anvertraut. Mit diesem Spezialgebiet befasst sich die eidgenössische und kantonale Fleischschauverordnung; sie geben den Rahmen und umschreiben das Gebiet. Das uns als Nahrung dienende Fleisch stammt von Lebewesen, die oft Träger von Krankheiten sein können, die auf den Menschen übergehen können, oder die oft von denselben Parasiten befallen sind, welche direkt oder via Wirtstier auf den Menschen übertragen sind. Auch ist das Fleisch besonders anfällig für nachträgliche Veränderungen oder es dient beim Zersetzungsprozess als Nährboden für die Entwicklung gefährlicher Keime. Da aber das Fleisch mitsamt allen seinen Nebenprodukten für uns ein Hauptnahrungsmittel darstellt, so rechtfertigt sich eine straffe gesetzliche Regelung. Wenn schon unser durchschnittlicher Jahresverbrauch pro Kopf der Bevölkerung errechnet gegenwärtig auf «nur» ca. 40 kg kommt, gegen die angeblich fast 70 kg in den USA, so ergibt dies trotzdem ein gewaltiges Total pro Jahr. Solche Berechnungen stimmen zwar nie genau; sie können sich nur auf das erfasste Material beziehen. Unser Rindviehbestand ist im Sinken begriffen, während der Schweinebestand in die Höhe geht.

Die ausübenden Organe der Fleischschau sind diplomierte Tierärzte und daneben mit starker Kompetenzbegrenzung die Laienfleischschauer, die in Kursen von spezialisierten Tierärzten ausgebildet werden.

Die Arbeit der Fleischschau ist meist sehr wenig bekannt, denn wer denkt schon beim Verzehren eines gut präparierten Fleischstückes an den Werdegang. Sonst müsste er sich nicht nur mit Fragen der Produktion und des Absatzes, sondern vielleicht auch mit dem Problem des Tötens von Tieren überhaupt auseinandersetzen.

Den historischen Werdegang kann ich nur ganz kurz erwähnen. Von den von Jagd und Fischerei lebenden Urmenschen bis zu den priesterlichen Opferschlachtungen und späteren Anfängen eines eigenen Metzgerstandes, von den ältesten «Kundenmetzgern» und den zeitweilig wenig geachteten Metzgerknechten der mittelalterlichen Höfe bis zu den angesehenen Handwerkerinnungen und ersten Zunft-

anfängen zur Zeit der Städtegründungen im 11. und 12. Jahrhundert, von der langsamen Entstehung der ältesten gesetzlichen Verordnungen, zum Teil auf religiöser Basis, bis zum heutigen Ausbau einer modernen Fleischhygiene im Zeitalter der Technik ist es ein weiter Weg. Und an der Weiterentwicklung wird ständig gearbeitet, verbessert und geforscht.

Die Fleischschau befasst sich nebst der Untersuchung der lebenden Schlachttiere vor allem mit der Kontrolle und Beurteilung des Fleisches und der Fleischwaren auf ihre Tauglichkeit als menschliches Nahrungsmittel. Ihrer Kontrolle unterstehen auch alle hiemit zusammenhängenden Gebiete. Zum Glück treten schwerwiegende Fälle von Fleischvergiftungen äusserst selten auf; doch wenn man die diesbezüglichen Zusammenstellungen der Erkrankungen und Todesfälle betrachtet, so wird einem die Bedeutung der Fleischschau viel augenfälliger vordemonstriert. Als Ursachen werden in diesen Listen meist genannt: Genuss von Fleisch, das von kranken Tieren stammt, oder Genuss von verdorbenen Fleisch- und Wurstwaren. An Krankheiten als Ursache werden häufig genannt: Milzbrand, Rauschbrand, Ruhr, Gebärmutterentzündung mit Septikämie, Kälberlähme, Schweinepest u. a. Letztes Jahr trat im Kanton Tessin ein Todesfall auf wegen Trichinosis, und zwar nach dem Genuss von unkontrolliertem, rohem, luftgetrocknetem Hundefleisch. Es wird sich um eine private Verwertung von Hundefleisch gehandelt haben. Ordnungsgemäss darf Katzen- und Hundefleisch nicht in den Verkehr gebracht werden. Bei einigen Wildtieren, wie Füchsen (inklusive Farmfüchse), Wildschweinen, Bären etc., wie auch bei Importschweinen aus einigen Gebieten ist die Vornahme der Trichinenschau erforderlich.

Die Lebendschau zeigt mitunter Krankheitszustände an, die am geschlachteten Tier oft kaum auffallende Veränderungen aufweisen. Oder eine durch massive Muskelpartien verdeckte frische Knochenfraktur lässt sich am geschlachteten Tier bei der Fleischschau kaum erkennen, während sie beim lebenden Tier schwere Lahmheit oder sogar Geh- und Stehunvermögen hervorrief. Beim Schlachten sind Tierquälereien verboten; das Betäuben vor dem Blutentzug hat so schnell wie möglich zu geschehen.

Im engeren Sinn befasst sich hierauf die Fleischschau mit der Untersuchung der geschlachteten Tiere und deren Beurteilung. Als häufigste Organveränderungen und Allgemeinerkrankungen kommen bei unseren Haustieren vor: die Tuberkulose, Entzündungen, Abszesse, parasitäre Krankheiten, wie Leberegel und Würmer (besonders bei Weidetieren), Gebärmutter- und Euterentzündungen, Nabelinfektionen und Gelenkentzündungen bei Kälbern, dann etwa Strahlenpilzkrankungen und je nach Stand der Seuchen die verschiedensten Seuchensymptome. Einige Seuchen sind anzeigepflichtig wegen ihrer grossen Ausbreitungsfahr und allgemeinen Gefährlichkeit (Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Rotz, Wut, Schweinepest u. a.). Der Hauptinfektionskrankheit, der Tuberkulose, wird gegenwärtig von Staates wegen energisch zu Leibe gerückt; neun Kantone waren am 1. September 1955 bereits Tbc-frei, oder — auf die ganze Schweiz bezogen = 1394 Gemeinden.

Eine weitere Aufgabe der Fleischschau ist die Kontrolle der Fleischwaren, der

Comestiblesartikel, wie Fische, Geflügel, Kaninchen, Wildbret, Krusten- und Weichtiere sowie der Fleischkonserven. Die Verarbeitungsbetriebe und Lagerhäuser werden periodisch inspiziert; die Kühlung muss angepasst und daher beobachtet werden. Fälschungen und betrügerische Unterschiebungen müssen gesucht werden. Der Fleischschauer hat seine Aufmerksamkeit allen Betrieben und Stellen zuzuwenden, wo Fleisch- und Fleischwaren verarbeitet, gelagert und gehandelt werden. Über den Verkehr mit obgenannten Waren bestehen genaue Vorschriften, die von allen Händlern und Transportanstalten zu beachten sind. Ungeniessbare Abgänge, sogenannte Konfiskate, sind vorschriftsgemäss unschädlich zu machen und sind dem Verkehr zu entziehen.

Bei der Beurteilung des Fleisches werden drei Gruppen unterschieden: 1. bankwürdiges Fleisch (oval gestempelt); 2. bedingt bankwürdiges Fleisch (dreieckig gestempelt) und 3. ungeniessbares Fleisch (ungestempelt). Ein Teil des letzteren kann unter Umständen als Tierfutter in zoologischen Gärten oder Fischzuchtanstalten verwertet werden. Das Fleisch von umgestandenen, d. h. von selbst verendeten Tieren (meist ohne Blutentzug) muss zum vorneherein als ungeniessbar erklärt werden. Bedingt bankwürdiges Fleisch darf nicht in Gaststätten, Metzgereien oder sonstwie bei Wiederverkäufern abgesetzt werden. Solches Fleisch darf nicht verwurstet werden; es kommt nur die Abgabe in kleinen Mengen an Private unter amtlicher Aufsicht in Frage, wobei es Bedingung ist, dass sogenanntes Freibankfleisch gut durchgekocht werden muss. In Deutschland wurde begonnen, bedingt bankwürdiges Fleisch nur in sterilisiertem Zustand abzugeben.

Die Lagerfähigkeit hängt wesentlich von der Konservierungsmethode und teils auch von der Gewinnung, d. h. sauberen Behandlung ab. Nebst den herkömmlichen Konservierungsarten durch salzen, räuchern, trocknen oder kochen spielt im Zeitalter der Kühltechnik die Kühlung wohl die Hauptrolle. Selbst das Einfrieren kleinerer Stücke hat heute schon bald in jedem Verkaufsgeschäft Eingang gefunden durch Aufstellen von Tiefkühltruhen mit Temperaturen von minus 15 Grad im Durchschnitt. In Grossbetrieben findet das Schnellgefrieren mehr und mehr Anklang. Die Haltbarkeit erstreckt sich bei tiefgekühlter, eingefrorener Ware auf mehrere Monate. Langsames Auftauen ist geboten, wenn man das Fleisch in möglichst normalen Zustand zurückbringen will. Die neue Verkaufsart in verkaufsfertigen Kleinpackungen bedarf einer besonderen Aufmerksamkeit. Frische, feuchte Ware in nahezu luftdicht verschlossenen Verpackungen ist nicht sehr lange haltbar und eignet sich im allgemeinen nur für schnellen Absatz. Auch spielt bei Verwendung von durchsichtigem Packmaterial die Lichteinwirkung eine gewisse Rolle punkto Farbverblassung.

Damit sei mit einigen oft nur kurz gestreiften Abrissen ein kleiner Einblick getan in die Tätigkeit eines wenig bekannten Berufszweiges, der Hingabe, Ausdauer und Zuverlässigkeit erfordert und der Allgemeinheit einen nützlichen Dienst erweist.

Dr. -l -l

In der nächsten Nummer folgt ein Artikel: Die amtliche Lebensmittelkontrolle.

Die Januar-Nummer 1956 «Der Fourier» wird erst am 10. Januar 1956 zum Versand gelangen.