

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: 91 (1949)

Heft: 1

Artikel: Zum Bundesratsbeschluss über die Abänderung der eidg. Fleischschauverordnung

Autor: Allenspach, V.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-589197>

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: 14.05.2025

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

Die Frage der Schutzimpfung gegen die Rindertuberkulose ist von großer Wichtigkeit. Eine Impfung kann die Sanierung schwer verseuchter Bestände wirksam unterstützen. So werden denn auch zur Zeit in verschiedenen Ländern, unter praktischen Verhältnissen, Versuchsimpfungen mit dem BCG, dem Volebazillus und dem „P“-Stamm vorgenommen.

Literaturverzeichnis

1. Tice: Cornell Vet., 1944 (34) 363. — 2. Francis: Bovine Tuberculosis, 1947, Staples Press Ltd., London. — 3. Topley and Wilson's: Principles of Bacteriology and Immunity, 1947, S. 1346, Edward Arnold, London. — 4. Rich A. R.: The Pathogenesis of Tuberculosis, 2. Auflage, 1946, S. 55, Charles C. Thomas, Illinois. — 5. Merchant I. A.: Veterinary Bacteriology, 1946, S. 508, The Iowa State College Press, Ames, Iowa. — 6. Gaiger and Davies' Veterinary Pathology and Bacteriology, 3. Auflage, Baillière, Tindall and Cox, London 1946. — 7. Jahresberichte der Direktion der Volkswirtschaft des Kantons Zürich, 1930—1940. — 8. Kästli P.: Schweiz. Archiv für Tierheilkunde, 1947 (89) 103. — 9. Ludwig P.: Dissertationsarbeit, Bern, 1939. — 10. Ratti P.: Schweiz. Archiv für Tierheilkunde, 1944 (86) 161. — 11. Maddock: J. Hyg. 1933 (33) 103. — 12. De Gara: Am J. Tub., 1942 (45) 576. — 13. Williams and Hoy: J. Hyg., 1927 (27) 37. — 14. Saxer E.: Schweiz. Zeitschrift für Pathologie und Bakteriologie, 1945 (8) 461. — 15. Christiansen: Maanedsskrift for Dyrlæger, 1947 (54) 241. — 16. Balmer S.: Über die staatliche Bekämpfung der Rindertuberkulose in der Schweiz. Diss., Bern, 1947. — 17. Ascoli A.: Ref. J. Bact., 1947 (54). — 18. Kaplan M. M.: Medycyna Weterynaryjna, 1948 (4) 145. — 19. Griffith and Dalling: J. Hyg., 1940 (40) 673. — 20. Gräub E., Zschokke W. und Saxer E.: Zeitschrift für Infekt. Krankheiten, parasit. Krankheiten und Hygiene der Haustiere, 1943 (55) 269. — 21. Gräub E., Saxer E. und Vonarburg H.: Schweiz. Zeitschrift für Pathologie und Bakteriologie, 1946 (9) 180. — 22. Gräub E.: Tuberkulöse Reinfektion beim Rinde und ihr Einfluß auf die Resistenz, 1947, Karger, Basel.

Zum „Bundesratsbeschluß über die Abänderung der eidg. Fleischschauverordnung

(Vom 3. Dezember 1948)

Von V. Allenspach, Zürich

Am 3. Dezember 1948 hat der Bundesrat die Abänderung der eidgenössischen Fleischschauverordnung vom 26. August 1938 (V38) genehmigt, die vom eidgenössischen Veterinäramt nach eingehenden Beratungen mit tierärztlichen Sachverständigen und Vertretern der interessierten Wirtschaftsorganisationen vorgelegt

worden war. Der Bundesratsbeschluß (BR 48) regelt in fünf Artikeln folgende hauptsächlichsten Fragen:

1. Den Verkauf von Fleischwaren in andern als Metzgereigeschäften.
2. Die Gewinnung von Blutplasma und dessen Verwendung für die Herstellung von Fleischwaren.
3. Die Herstellung von Fleischwaren aus Fleisch von Kaninchen, Geflügel, Fischen, Wildbret, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren.
4. Übergangsbestimmungen.

Die V38 wurde durch einen neuen Art. 5^{bis} erweitert; die Art. 5, 65 und 83 sind aufgehoben und neu gefaßt worden; Ergänzungen erfuhren die Art. 70, 76 und 79. Nachstehend soll versucht werden, den Geltungsbereich der Teilrevision zu umschreiben, wobei der Übersicht wegen die Materie nach Sachfragen gegliedert ist.

1. Verkauf von Fleischwaren in andern als Metzgereilokalen

Als Grundlage dient die im neuen Art. 5 gegebene Klassifizierung der Fleischwaren nach dem Grade ihrer Haltbarkeit. Die bisherigen Kategorien „Dauerfleischwaren“, „begrenzt haltbare“, „leicht verderbliche Fleischwaren“ und „Fleischkonserven“ sowie deren Kennzeichnung wurden beibehalten.

Als Fleischkonserven gelten Fleischwaren, die in luftdicht verschlossene Blechdosen oder andere Gefäße abgefüllt sind und eine dauernde oder zeitlich begrenzte Haltbarkeit aufweisen. Fleischkonserven, die einem Verfahren unterworfen wurden, das ohne Kühlagerung dauernde Haltbarkeit gewährleistet, werden als „Vollkonserven“, die übrigen als „Halbkonserven“ bezeichnet (Art. 5, Abs. 4, neu). Maßgebend für die Vollkonserve ist somit nicht mehr die absolute Keimfreiheit, sondern die Haltbarkeit bei gewöhnlichen Raumtemperaturen. Vollkonserven können in allen Lebensmittelgeschäften feilgehalten werden, Halbkonserven verlangen Kühlagerung und können deshalb nur in Metzgereien, Comestiblesgeschäften sowie in Lebensmittelgeschäften, die ebenfalls mit Kühleinrichtungen versehen sind, geführt werden.

Dauerfleischwaren sind durch Räuchern, Trocknen oder auf andere Weise haltbar gemachte Fleischwaren, die ungekühlt während längerer Zeit ohne Gefahr der Verderbnis lagerfähig sind, wie geräucherter oder luftgetrockneter Speck, getrocknetes Fleisch, Coppa, Salsiz, Landjäger, Alpenklübler, Bauernschüb-

linge usw. (Art. 5, Abs. 1, neu). Hieher gehören auch andere Fleischwaren, die den vorgenannten an Haltbarkeit gleichzusetzen sind. Lagerung und Verkauf von Dauerfleischwaren können in Metzgereien, Comestiblesgeschäften und in Lebensmittelgeschäften stattfinden. Letztere müssen ausgestattet sein wie folgt: Feste, abwaschbare Böden; Wände und Decken aus festem Material; Wurstrechen, Stangen und Haken oder verschließbare Schränke mit genügender Lüftung zur Unterbringung von Fleischwaren; leicht zu reinigender Wandbelag im Bereiche der Wurstrechen (Art. 83, Abs. 2, neu).

Begrenzt haltbare Fleischwaren sind solche, die durch Räuchern oder auf andere Weise (z. B. Kochen, Dämpfen) vor rascher Verderbnis geschützt sind und ohne Gefahr der Verderbnis während kurzer Zeit aufbewahrt werden können, wie Cervelas, Schüblinge, Wienerli, Fleischkäse, Schwartenmagen, gekochter Schinken, Marinaden im Anbruch usw. (Art. 5, Abs. 2, neu) Lagerung und Verkauf begrenzt haltbarer Fleischwaren können in Metzgereien und Comestiblesgeschäften sowie in Lebensmittelgeschäften erfolgen, deren Einrichtung und Ausstattung den Anforderungen entsprechen, die im vorangehenden Abschnitt umschrieben sind (Art. 83, Abs. 2, neu).

Als leicht verderbliche Fleischwaren gelten solche mit geringer Haltbarkeit, die zur Frischerhaltung einer künstlichen Kühlung bedürfen, wie Brat-, Weiß-, Blut- und Leberwürste, Fleischkonserven im Anbruch, gekochte Gnagi (Art. 5, Abs. 3, neu). Die Kategorie der leicht verderblichen Fleischwaren ist somit eng begrenzt. Strenggenommen gehörten hieher auch Fleischkäse und Schwartenmagen, die unter den begrenzt haltbaren Fleischwaren figurieren.

Die vorgenannten leicht verderblichen Fleischwaren dürfen in Metzgereien und Comestiblesgeschäften geführt werden. Ihr Verkauf ist außerdem in Lebensmittelgeschäften gestattet, die mindestens folgende Ausstattung aufweisen: Feste abwaschbare Böden; Wände und Decken aus festem Material; abgegrenzter Verkaufstisch mit harter, abwaschbarer Platte und mit Glasschutz; Wände im Bereiche des Verkaufsplatzes hart und abwaschbar; flache Schalenwaage, gesonderte Kühleinrichtung (Art. 83, Abs. 3).

Die hygienischen Anforderungen an Lebensmittelgeschäfte, die leicht verderbliche Fleischwaren führen wollen, sind damit jenen gegenüber wesentlich verschärft worden, die nur Konserven, Dauerfleischwaren und Fleischwaren mit beschränkter Haltbarkeit führen.

In einem letzten Absatz weist der neue Art. 83 ausdrücklich darauf hin, daß der Verkauf von frischem Fleisch (V38, Art. 2) und „gewöhnlichem“ Gefrierfleisch (V38, Art. 3) sowie sämtlichen leicht verderblichen Fleischwaren, die in Art. 5, Abs. 3 nicht genannt sind, nur in Metzgereien und Comestiblesgeschäften feilgehalten werden dürfen.

Zu den in Art. 2, 3, 4 und 5 der V38 gegebenen Begriffen „Fleisch“ (frisches Fleisch), „Gefrierfleisch“, „Fleischwaren“ einschließlich „Konserven“ treten als neue fachtechnische Bezeichnungen „tiefgekühltes Fleisch“ und „tiefgekühlte Fleischwaren“. Es sind dies nach dem neuen Art. 5^{bis} tiefgefrorenes Fleisch und ebensolche Fleischwaren in verkaufsfertigen Kleinpakungen, die von der Herstellung an bis zur Abgabe an den Verbraucher ununterbrochen durchgefroren bleiben. Wenn der Inhalt (der Kleinpakungen) ganz oder teilweise auftaut oder aufgetaut war, gelten die betreffenden Erzeugnisse als Gefrierfleisch (V38, Art. 3): oder als Fleischwaren (V38, Art. 4 und 5). Verkaufsfertige Kleinpakungen sind solche, die beim Inverkehrbringen nicht geöffnet, zerschnitten oder abgewogen werden. Auf der Packung müssen in haltbarer, deutlicher und unverwischbarer Schrift folgende Angaben angebracht sein: Der Name der Herstellerfirma sowie des Landes oder Ortes, wo die Herstellung erfolgte, die genaue Bezeichnung des Inhalts, das Nettogewicht und der Vermerk „Tiefgefroren. Zum sofortigen Gebrauch bestimmt“ (Art. 65, Abs. 3, neu). Die Bezeichnungen „tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlung“ allein oder in Wortzusammensetzungen dürfen nur für Fleisch und Fleischwaren verwendet werden, für welche die Umschreibung in Art. 5^{bis} in allen Teilen zutrifft (Art. 65, Abs. 4, neu).

Zum Verkauf von tiefgekühltem Fleisch und ebensolchen Fleischwaren in verkaufsfertigen Kleinpakungen sind Metzgereien, Comestibles und Lebensmittelgeschäfte berechtigt, sofern sie mit einem einwandfreien Tiefkühlbehälter ausgestattet sind, der mindestens auf -15°C herabgekühlt werden kann (Art. 76, Abs. 4, neu; Art. 79, Abs. 4, neu und Art. 83, Abs. 6, neu). Ein Thermometer zur laufenden Kontrolle der Innentemperatur ist unentbehrlich. Andere besondere Einrichtungen erfordert der Verkauf von tiefgefrorenen Produkten nicht. Für Metzgereien und Comestiblesgeschäfte gelten im übrigen die bisherigen Vorschriften der V38, Art. 76 und 79. Lebensmittelgeschäfte müssen neben dem Tiefkühlbehälter feste und abwaschbare Böden, Wände und Decken aus festem Material und Verkaufstische mit harter Platte aufweisen (Art. 83, Abs. 4, neu).

Haupterfordernis beim Verkauf von tiefgekühltem Fleisch und tiefgekühlten Fleischwaren ist die direkte Abgabe aus der Tiefkühltruhe an den Konsumenten. Es ist deshalb unstatthaft, die Originalpackungen als Blickfang in Schaufenstern und auf dem Ladentisch aufzustellen oder sie gar in Fleischverkaufsständen auf Fleischmärkten im Freien feilzubieten. Ein derartiges Vorgehen steht in offensichtlichem Widerspruch zum neuen Art. 5^{bis}.

Mit den Vorschriften der Art. 5, 5^{bis}, 65 und 85 der revidierten Fleischschauverordnung sind nun auch die Richtlinien für den Verkauf von Fleischwaren aller Art, einschließlich Konserven und Tiefkühlprodukten in andern als Metzgereigeschäften vorgezeichnet. Damit wird es einerseits der Fleischschau ermöglicht, den Verkehr mit Fleischwaren in den Lebensmittelgeschäften nach einheitlichen Gesichtspunkten zu regeln. Andererseits erhalten manche Geschäfte, welche die Schranken der V38 eigenwillig durchbrochen haben, nachträglich die Berechtigung auf Anerkennung durch die Fleischschau bzw. die Gesundheitsbehörden.

2. Die Gewinnung von Blutplasma und dessen Verwendung für die Herstellung von Fleischwaren

In einem neuen Art. 62^{bis} ist die Verfügung Nr. 4 des EVD vom 21. April 1943 in die V38 eingebaut worden, ohne die bisherigen Bestimmungen materiell abzuändern. Die Gewinnung von Blutplasma bleibt grundsätzlich auf die öffentlichen Schlachthäuser beschränkt. Metzgereibetriebe, die Blutplasma zu verwenden wünschen, müssen eine Bewilligung der zuständigen Behörde (örtliche Gesundheitsbehörde) einholen. Der Zusatz von Blutplasma zu Fleisch- und Wurstwaren ist gestattet. Ausgenommen sind geräucherte und luftgetrocknete Dauerwaren sowie Erzeugnisse aus Fleisch von Kaninchen, Geflügel, Wildbret, Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren. Betriebe, die Plasma gewinnen oder verwenden, unterstehen der besonderen Kontrolle durch die Fleischschau.

3. Die Herstellung von Fleischwaren aus Fleisch von Kaninchen, Geflügel, Wildbret, Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren

wird im neuen Art. 70, Abs. 2 behandelt. Es sind die nämlichen Vorschriften, welche während des Vollmachtenregimes als Verfügung Nr. 3 des EVD vom 11. Februar 1943 erlassen wurden. Danach darf das Fleisch der erwähnten Tierarten zur Herstellung von

Wurstwaren nicht verwendet werden. Hingegen können daraus Konserven sowie die im Handel üblichen Pasten und Sulzen und dergleichen fabriziert werden.

Die Anordnungen, welche die Verwendung von Geflügel, Kaninchen- und Wildbretfleisch zu Würsten und die Beimischung von Blutplasma zu allen daraus hergestellten Fleischwaren verbieten, sind fleischhygienisch nicht begründet und hätten füglich aufgehoben werden können. Eher sind sie der raschen Verderblichkeit wegen für das Fleisch von Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren verständlich. Doch spielt das Fleisch dieser Tiere für die Zubereitung von Würsten praktisch kaum eine Rolle. Die fraglichen Sonderbestimmungen wären bei der Revision besser mit dem Schleier der Vergessenheit bedeckt worden, statt sie durch Einbau in die revidierte Verordnung noch für unbestimmte Zeit zu fixieren.

4. Übergangsbestimmungen

Der Bundesratsbeschluß über die Abänderung der eidgenössischen Fleischschauverordnung (vom 3. Dezember 1948) tritt am 15. Dezember 1948 in Kraft. Zugleich wird die am 16. Juni 1942 dem EVD erteilte Ermächtigung zur Abänderung der EV aufgehoben und übernimmt der Bundesrat wieder die ihm gemäß Art. 7 des Lebensmittelgesetzes zustehende Aufgabe. Ebenfalls aufgehoben sind die Verfügungen des EVD Nr. 1—5 vom 20. Juni 1942 (Bewilligung zur Beimischung von pflanzlichen Stoffen zu Würsten), vom 29. Oktober 1942 (Einreihung des Fuchses unter das Wildbret), vom 11. Februar 1943 (Verbot der Verwendung von Fleisch von Kaninchen usw. für die Wursterei), vom 21. April 1943 (Herstellung und Verwendung von Blutplasma) und vom 30. März 1945 (Verkauf von Fleisch und Fleischwaren in andern als Metzgereiverkaufslokalen).

Damit sind alle während des Krieges erschienenen Ergänzungen entweder in die Fleischschauverordnung eingefügt oder aufgehoben worden. Ob und in welchem Maße die revidierten Vorschriften die Erwartungen zu erfüllen vermögen, muß die nächste Zeit lehren. Zweifellos werden sie neue Probleme für die praktische Fleischschau bringen, worüber auch jene wichtigen Fragen nicht zu vergessen sind, die trotz ihrer Dringlichkeit bei der diesjährigen Teilrevision unberücksichtigt blieben und nur bei einer Gesamtrevision der eidgenössischen Fleischschauverordnung befriedigend gelöst werden können.
