

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

Band: 109 (1967)

Heft: 8

Artikel: Schlachthofbau und neuzeitliche Schlachthygiene

Autor: Hess, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-591328>

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: 06.10.2024

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

Schlachthofbau und neuzeitliche Schlachthygiene

Vortragstagung der Tierärztlichen Vereinigung für Fleischhygiene (TVF)
vom 19. November 1966 in Olten

Vorwort

Dem heute zur Diskussion gestellten Thema «Schlachthofbau und neuzeitliche Schlachthygiene» kommt im Rahmen unserer Vereinigung außerordentliche Bedeutung zu. Planung und Bau eines Schlachthofes entscheiden während Jahrzehnten über den Betriebsablauf und – was ebenso wichtig ist – über die technischen Voraussetzungen für eine hygienische Gewinnung von Fleisch.

Betriebsrationalisierung und Betriebshygiene sind die zentralen Forderungen, nach denen sich die Schlachthofplanung zu richten hat.

Zur Betriebsrationalisierung zwingt die zunehmende Verknappung und Verteuerung der Facharbeitskräfte.

Zur optimalen Hygiene bei der Fleischgewinnung zwingt die Erkenntnis, wonach jede Kontamination frischerschlachteten Fleisches eine Minderung seiner Qualität und Haltbarkeit herbeiführt. Dabei kann durch konventionelle Kühllagerung die nachträgliche Keimanreicherung nicht völlig blockiert werden, denn der Anteil der psychrotoleranten Kontaminanten vermehrt sich nach Überwindung einer mehr oder weniger kurzen Hemmphase sogar bei 0 °C noch wesentlich.

In höchstem Maße unerwünscht ist jeder Kontakt des Frischfleisches mit Darmkot. Darminhalt stellt nicht nur ein ungeheuer massives, sondern auch ein potentiell gefährliches Keimreservoir dar – eine Tatsache, die durch zahlreiche Mitteilungen über Salmonellenfunde im Darm klinisch völlig gesunder Schlachttiere ausreichend belegt ist.

Aus diesen Erkenntnissen resultiert die imperative Forderung nach möglichst konsequenter räumlicher und personeller Trennung von reiner und unreiner Abteilung, insbesondere nach wirksamer Isolierung von Darmerei und Kuttelerei gegenüber allen anderen Betriebszweigen.

E. Hess, Zürich, Präsident der TVF