

Fleischhygiene und Fleischkontrolle im Kanton Luzern nach Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes von 1905

Autor(en): **Suppiger, F. / Wicki, A.**

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): **127 (1985)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-592723>

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.

Kantonales Veterinäramt Luzern

Fleischhygiene und Fleischkontrolle im Kanton Luzern nach Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes von 1905

F. Suppiger* und A. Wicki*

Fleischhygiene und Fleischkontrolle während der letzten acht Dezennien werden bestimmt durch die *grundsätzlichen Regelungen auf eidgenössischer Ebene*, während früher kommunale und kantonale Reglemente das Geschehen prägten. Allerdings schreibt schon das erste eidgenössische Tierseuchengesetz von 1872 sanitärische Kontrollen der Metzgereien vor. Dadurch sollten der Verkauf von gesundheitsschädlichem Fleisch verhindert und verborgene Seuchenherde aufgedeckt werden. Die Kontrollen waren in der Vollziehungsverordnung von 1887 ausdrücklich patentierten Tierärzten übertragen. Grundlage für die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung ist eine Änderung der Bundesverfassung vom 11. Juli 1897 (BV) mit einem neuen Art. 69^{bis}, der wie folgt lautet:

«Der Bund ist befugt, gesetzliche Bestimmungen zu erlassen:

- a) über den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln;
- b) über den Verkehr mit anderen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit solche das Leben oder die Gesundheit gefährden können.

Die Ausführung der bezüglichen Bestimmungen geschieht durch die Kantone, unter Aufsicht und mit finanzieller Unterstützung des Bundes.

Dagegen liegt die Einfuhr an der Landesgrenze dem Bund ob.»

Diese Verfassungsbestimmung ist ein Kompetenzartikel, der bis heute gültig ist, mit Ausnahme der finanziellen Unterstützung des Bundes, die im Rahmen der Aufgabenteilung zwischen Bund und Kantonen 1985 aufgehoben wurde.

A. Vorschriften des Bundes

1. Lebensmittelgesetz von 1905

Gestützt auf Art. 69^{bis} BV beschliesst die Bundesversammlung, nach Einsicht einer Botschaft des Bundesrates vom 28. Februar 1899, das Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905, kurz Lebensmittelgesetz genannt.

Gemäss Art. 7 des Lebensmittelgesetzes ist in jeder Gemeinde eine ständige Fleischschau einzurichten. Sie ist, wenn möglich, einem patentierten Tierarzt zu übertragen. Jedes Schlachtvieh ist der Fleischschau unterworfen, sofern dessen Fleisch zum Verkauf bestimmt ist. Wenn kranke Tiere geschlachtet werden, soll in jedem Fall eine Fleischschau stattfinden. Die örtlichen Gesundheitsbehörden sorgen für eine regelmässige Aufsicht über Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fische, Wildbret und der-

¹ Adresse: Kantonales Veterinäramt, Postfach, CH-6002 Luzern

gleichen, welche eingeführt oder feilgeboten werden. Der Bundesrat erhält die Kompetenz, auf dem Verordnungswege nähere Bestimmungen über das Schlachten und die Fleischschau sowie über die Untersuchung der Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fische, Wildbret und dergleichen aufzustellen.

2. Fleischschauverordnung von 1909

Der Bundesrat setzt 1909 das Lebensmittelgesetz in Kraft, gleichzeitig mit dem Erlass von elf Vollzugsverordnungen, worunter die Verordnung betreffend das Schlachten und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909. Diese erste Fleischschauverordnung regelt grundsätzlich alle Belange wie Aufsicht, Schlachten und Schlachtlokale, Fleischschau, Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren sowie Kontrollvorschriften.

Diese Fleischschauverordnung entspricht, wie das deutsche Fleischbeschaugesetz von 1900, den Grundsätzen von Robert von Ostertag (1864–1940), der als geistiger Vater des deutschen und des schweizerischen staatlichen Fleischhygienedienstes anzusehen ist. Die drei Bereiche Lebendbeschau, eigentliche Fleischschau und Kontrolle der Lagerung, der Verarbeitung und des Verkaufes werden ausdrücklich als Aufgaben des Fleischschauers bezeichnet.

Die Fleischschauverordnung wird bis 1938 neunmal ergänzt. Die Themen sind: Begleitscheine (1910, 1925), Mindestalter der Kälber, Lämmer, Zicklein (1926), Zulassung von Nitritpökelsalz (1931), Verwendung von bedingt bankwürdigem und ungeniessbarem Fleisch als Tierfutter (1931), Schlachtgewicht (1933), Kennzeichnung von Konserven (1934), Kennzeichnung von Fleisch von Tieren ausländischer Herkunft (1936, 1937).

In der Verordnung des Bundesrates betreffend die Anforderungen an die Fleischschauer vom 29. Januar 1909 wird festgelegt, dass nur Personen wählbar sind, die das schweizerische Bürgerrecht besitzen, das schweizerische tierärztliche Diplom oder das vorgesehene Fähigkeitszeugnis haben.

Die Instruktion für die Fleischschauer vom 29. Januar 1909 wird ebenfalls vom Bundesrat erlassen und gilt als Dienstbefehl oder Dienstanweisung. Sie regelt, wie die Funktionen des Fleischschauers auszuüben sind.

3. Fleischschauverordnung von 1938

Die Eidgenössische Fleischschauverordnung vom 26. August 1938 ersetzt die früheren Verordnungen und Bundesratsbeschlüsse. Die Organisation wird ausführlicher dargestellt. Das Eidgenössische Veterinäramt sorgt für eine einheitliche Handhabung der Fleischschau. Der Kantonstierarzt leitet unter Aufsicht der Kantonsregierung und der kantonalen Aufsichtsbehörde den Vollzug dieser Verordnung.

Diese Verordnung musste im Verlauf des 2. Weltkrieges wiederholt aus kriegswirtschaftlichen Gründen vorübergehend durch das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement abgeändert werden. So wurden der Zusatz von Sojamehl und Blutplasma zu gewissen Wurstsorten zugelassen oder sogar vorgeschrieben und der Verkauf von

Fleischwaren in Lebensmittelgeschäften erlaubt. Einzelne kriegswirtschaftliche Vorschriften wurden bei späteren Verordnungsrevisionen in das ordentliche Recht überführt.

Die *Instruktion für die Fleischschauer* vom 1. Juni 1939 wird erstmals durch das Eidgenössische Veterinäramt erlassen. Sie regelt die Ausbildung, die Obliegenheiten und Befugnisse der Fleischschauer sowie die Vornahme der Fleischschau und die Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren.

Der *Leitfaden für Fleischschauer*, herausgegeben vom Eidgenössischen Veterinäramt, 1942, behandelt Wesen und Aufgaben der Fleischschau, den Körperbau der Schlachttiere, die Schlachtvieh- oder Lebendschau, das gewerbsmässige Schlachten und die Fleischschau im engeren Sinn. Dieser Leitfaden ist ein kleines Lehrbuch für Fleischschauer.

4. Fleischschauverordnung von 1957

Die zur Zeit gültige Eidgenössische Fleischschauverordnung erliess der Bundesrat am 11. Oktober 1957. Seither wurde diese Verordnung mehrmals den neuen Anforderungen angepasst. Die neueste und wohl einschneidendste Änderung datiert vom 16. Januar 1985. Die Lebensmittelverordnung wird zur «lex generalis», das heisst sie gilt auch für das Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren, soweit die Fleischschauverordnung keine Regelung enthält. Sachbezeichnung und Bestandteildeklaration werden obligatorisch. Eine Fleischwarenverordnung regelt die Anforderungen an den Mindesteizweissgehalt und die hygienisch-mikrobiologische Beschaffenheit sowie die zugelassenen Zutaten und Verkaufsfristen. Eine Zusatzstoffverordnung regelt mit einer Positivliste die zugelassenen Zusatzstoffe. Diese neuen Regelungen ersetzen eine grosse Anzahl bisheriger Verordnungen, Verfügungen und Weisungen sowie Einzelbewilligungen für Zusatzstoffe, so dass das geltende Recht übersichtlicher wird.

Die *Instruktion für die Fleischschauer* vom 1. September 1962, mit Änderungen vom 1. März 1972 und vom 1. Juli 1976, des Bundesamtes für Veterinärwesen regelt die Ausbildung sowie die Obliegenheiten und Befugnisse der Fleischschauer, die Vornahme der Fleischschau und die Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren, die Vorbehandlung und Verwertung von beanstandetem Fleisch und Fleischwaren, die Reinigung und Desinfektion, die Erhebung von Proben von Fleisch und Fleischwaren sowie die Methodik der bakteriologischen Fleischuntersuchung.

5. Ein-, Durch- und Ausfuhr von Fleisch und Fleischwaren

Die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren ist seit 1887 in der Eidgenössischen Tierseuchengesetzgebung geregelt, die auch lebensmittelpolizeiliche Bedingungen festlegt und die grenztierärztliche Untersuchung vorschreibt. Gestützt auf das Lebensmittelgesetz erlässt der Bundesrat am 29. Januar 1909 zusätzlich die Verordnung betreffend die Untersuchung von Fleisch und Fleischwaren. Diese wird wiederholt ergänzt und am 7. März 1947 sowie am 17. Juli 1964 total revidiert.

Die Ausfuhr von Fleisch und Fleischwaren wird vorerst in der Verordnung vom 20. September 1971 geregelt. Die beiden Verordnungen über die Ein- und Ausfuhr werden

dann aber mit Teilen der Tierseuchenverordnung zusammengefasst in der Verordnung über die veterinärrechtliche Regelung der Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Waren vom 13. Juni 1977. Einfuhrbewilligungen werden im Einvernehmen mit dem zuständigen Kantonstierarzt erteilt, wenn die Seuchenlage im Herkunftsland nachweisbar günstig ist und Gewähr für die Einhaltung der veterinärrechtlichen Bedingungen und Auflagen besteht.

B. Vorschriften des Kantons Luzern

1. Kantonales Gesundheitsgesetz

Das bis zum Jahre 1923 gültige Gesetz über das Gesundheitswesen im Kanton Luzern vom 29. Februar 1876 weist dem Amtstierarzt den Untersuch der Metzlokale und die Beaufsichtigung der Kontrollführung der Fleischschauer zu. Diese Visitation ist jährlich wenigstens einmal vorzunehmen und nach Vollendung sofort Rapport an den Sanitätsrat zu stellen.

Das Gesetz über das Gesundheitswesen vom 25. Juni 1923 schreibt vor, dass dem Polizeidepartement eine Sanitätsabteilung angegliedert wird. Dieser gehört der im Jahre 1921 eingesetzte Kantonstierarzt an. Er leitet die Tierseuchenpolizei und führt Aufsicht über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Vieh, Fleisch und Fleischwaren. Ihm werden für jedes Amt ein Amtstierarzt und ein Stellvertreter beigegeben.

Der Gemeinderat jeder Gemeinde wählt einen Fleischschauer und dessen Stellvertreter. Zuständigkeiten und Funktionen des Kantonstierarztes, der Amtstierärzte und der Fleischschauer bleiben im Gesundheitsgesetz vom 29. Juni 1923 beibehalten.

Zuständiges Departement des Regierungsrates ist bis 1961 das Militär- und Polizeidepartement, von 1961 bis 1971 das Gemeinde- und Sanitätsdepartement und seit 1971 das Sanitätsdepartement.

2. Kantonale Lebensmittelverordnung von 1909

Am 30. Juni 1909 erlässt der Regierungsrat des Kantons Luzern die Kantonale Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz vom 8. Dezember 1905 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Die Beaufsichtigung erfolgt unter Leitung des Regierungsrates durch den Sanitätsrat. Der Staat errichtet ein Laboratorium, das auch Untersuchungen vorzunehmen hat, die ihm u. a. von Amtstierärzten übertragen werden.

Fleischhygiene und Fleischkontrolle sind in dieser Verordnung geregelt. Das Schlachten, die Fleischschau, der Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren und die Lokale, die dem Schlachten, der Fleischverarbeitung sowie der Aufbewahrung und dem Verkauf von Fleisch und Fleischwaren zu dienen haben, stehen unter Aufsicht der Ortsgesundheitskommission. Ihre Tätigkeit wird vom Amtstierarzt und vom Sanitätsrat überwacht.

Die Lokale müssen vom Sanitätsrat gutgeheissen werden. Mindestanforderungen an die Raummasse gelten als eine Besonderheit des Kantons Luzern. Bereits in der kantonalen Metzverordnung vom 1. April 1878 sind solche Mindestanforderungen aufge-

führt. Jetzt werden sie mit mindestens 22 m² Bodenfläche und mindestens 4 m Höhe für Schlachtlöcher sowie 16 m² Bodenfläche und einer Höhe von 2,70 m für Fleischverkaufslöcher festgelegt. Fenster und Ventilationsöffnungen sollen reichlich vorhanden sein. Die Würstereilöcher sollen mit laufenden Brunnen versehen sein. Kocheinrichtungen dürfen in Würstereilöchern nicht angebracht werden. Es ist den Gemeinden überlassen, spezielle Vorschriften aufzustellen. Baupläne und Baubeschreibungen sind der Ortsgesundheitskommission einzureichen, welche dieselben prüft und mit ihrem Gutachten versehen dem Sanitätsrat übermittelt. Bevor die Löcher bezogen werden dürfen, ist die plan- bzw. die verordnungsgemässe Ausführung der Bauten durch die Ortsgesundheitskommission festzustellen. Der Sanitätsrat holt nötigenfalls das Gutachten des Amtstierarztes ein und trifft die weiteren Verfügungen.

Der Betrieb der öffentlichen Schlachthäuser ist durch Reglemente zu ordnen, welche die Gemeinden erlassen. Diese Reglemente bedürfen der Genehmigung des Sanitätsrates.

Der Sanitätsrat ist befugt, eine Stelle zu bezeichnen, an welche von den Fleischschauern Fleisch zum mikroskopischen und bakteriologischen Untersuchungsgegenstand gesandt werden kann.

Der Fleischschauer hat geeignete Massnahmen zur Verhütung der Weiterverbreitung gemeingefährlicher ansteckender Krankheiten zu treffen.

Anzeigen sind vom Fleischschauer an den Sanitätsrat zu erstatten. Der Sanitätsrat bringt diese Anzeigen dem Beteiligten zur Kenntnis, bzw. leitet dieselben an das Statthalteramt weiter. Einsprachen können innert 5 Tagen erhoben werden. Bei Fleischschauerverfügungen ist der Amtstierarzt Oberexperte.

Durch diese Verordnung werden u. a. die Metzgerverordnung vom 20. April 1894 und die Verordnung über die Fleischschau vom 1. Juni 1889 aufgehoben.

Das Militär- und Polizeidepartement erlässt am 24. Februar 1926 eine Bekanntmachung betreffend die Hausschlachtungen, die eine nicht unbedeutende Gefahr für die Konsumenten in sich schliessen, wenn solches Fleisch illegal in den Verkehr gelangt. In einer weiteren Bekanntmachung betreffend die Hausschlachtungen vom 15. Januar 1934 werden die Amtstierärzte aufgefordert, bei der Metzgerbesichtigung in die Kontrollen der Fleischschauer Einsicht zu nehmen und allfällig versäumte Anzeigen von Übertretungen der bestehenden Vorschriften über das gewerbsmässige Schlachten nachzuholen.

In der Verfügung des Militär- und Polizeidepartementes vom 20. Juli 1937 wird die private Kundenbedienung durch etablierte Metzgereien ausserhalb ihrer Wohngemeinde geregelt. Die Metzger können bei der Einfuhrgemeinde gegen eine Gebühr von bis zu Fr. 20.— eine Fleischkarte beziehen, die sie berechtigt, ohne Fleischschauzeugnisse oder Begleitscheine Fleisch und Fleischwaren zum privaten Gebrauch in diese Gemeinden einzuführen.

3. Kantonale Fleischschauverordnung von 1940

Am 9. September 1940 beschliesst der Regierungsrat des Kantons Luzern die Vollziehungsverordnung zur Eidgenössischen Fleischschauverordnung vom 26. August 1938.

Mit dem Vollzug ist der Kantonstierarzt im ganzen Kanton beauftragt, die Amtstierärzte in den Ämtern und die Ortspolizeibehörden als örtliche Gesundheitskommissionen, die Fleischschauer und ihre Stellvertreter in den Gemeinden. Der Kantonstierarzt steht unter der Aufsicht des Militär- und Polizeidepartementes. Er überwacht den Vollzug aller den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren betreffenden Erlasse. Für die Organisation des Amtes des Kantonstierarztes finden die Bestimmungen der Tierseuchengesetzgebung und der bezüglichen kantonalen Vollziehungsverordnung Anwendung. Dem Kantonstierarzt obliegt die Aufsicht über die Amtstierärzte.

Die Bodenfläche neu zu erstellender Schlachtlokale muss neu mindestens 25 m² und die Höhe 4 m, die der Fleischverkaufslokale wenigstens 20 m² und 2,90 m Höhe betragen.

Den Amtstierärzten steht die Aufsicht über das Schlachten, die Schlacht-, Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufslokale (Schlachtlokale, Kuttlereien, Fleischhakkereien, Fleischmagazine, Salzereien, Räuchereien, Wurstereien, Verkaufslokale für Fleisch und Fleischwaren, Comestibles-, Geflügel-, Fisch-, Wildbrethandlungen), die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren in ihren Ämtern zu. Sie haben alle Lokalitäten, welche einem Schlächtereien-, resp. Metzgereibetriebe dienen, jährlich einmal zu kontrollieren.

Die Gemeinden können die Nachfleischschau verfügen und die Gebühren dazu festsetzen.

Ausdrücklich verboten ist das Errichten von Verkaufsstellen im Freien, ebenso der Verkauf von Fleisch und Fleischwaren durch Automaten und ähnliche Einrichtungen. Spezerei- und Lebensmittelhandlungen dürfen kein Fleisch auswägen.

Zu widerhandlungen werden mit Geldbusse bis Fr. 500.— bestraft.

4. Kantonale Fleischschauverordnung von 1962

Am 18. Juni 1962 beschliesst der Regierungsrat die Vollziehungsverordnung zur Eidgenössischen Fleischschauverordnung vom 11. Oktober 1957.

Die Vollzugsorgane bleiben grundsätzlich wie bisher mit Ausnahme der Stadt Luzern, wo neu an Stelle des Amtstierarztes der Schlachthofverwalter, heute Schlachthofdirektor, mit der Überwachung der Fleischschauer und mit der Inspektion der Lokale beauftragt wird.

Die zulässigen Arten der Betäubung vor der Schlachtung werden für die einzelnen Tierarten festgelegt. Bewilligungen zum Bezug von Tierfutter werden vom kantonalen Veterinäramt erteilt, sofern die nötigen Einrichtungen vorhanden sind.

In den Schlachträumen müssen zur Aufnahme von Fleischschaukonfiskaten und Schlachtabfällen undurchlässige und verschliessbare Gefässe vorhanden sein. Die Ortsgesundheitskommission veranlasst die regelmässige und unschädliche Beseitigung der Konfiskate und Schlachtabfälle.

Die Nachfleischschau wird in allen Gemeinden obligatorisch in Form der Einfuhruntersuchung oder als regelmässige Kontrolle in den Geschäften.

Die bisherigen Mindestmasse für Raumhöhe und Bodenfläche werden ausser für neu zu erstellende Verkaufslokale jetzt auch auf Verarbeitungsräume ausgedehnt. Aus-

nahmen bleiben vorbehalten, wenn besondere technische Einrichtungen vorhanden sind, die eine einwandfreie Klimatisierung gewährleisten.

Der Kantonstierarzt ist neu zuständig für die Genehmigung von Plänen für Neu- und Umbauten sowie für die Betriebsbewilligungen. Er kann die Weiterbenützung vorschriftswidriger Räume, Einrichtungen und Fahrzeuge untersagen, sofern sie nicht in- nert angemessener Frist instandgestellt werden.

Seit der Änderung von 1981 gilt bei Bauvorhaben für Schlachthanlagen, dass sie den seuchenpolizeilichen und fleischhygienischen Anforderungen, insbesondere dem Grundsatz der Trennung des reinen Teils vom unreinen Teil, zu entsprechen haben.

Für die Tierkörperbeseitigung gelten seither die Vorschriften der Tierseuchenge- setzgebung, wonach die Schlacht- und Metzgereiabfälle aus mittleren und grösseren Schlachthanlagen dem Meldedienst der Tierkörperbeseitigungsanlage FUPRO zur di- rekten Abholung zu melden und deren Meldedienst zu übergeben sind. Aus den übrige- n Betrieben sind sie bei den regionalen Sammelstellen abzuliefern und von den Ge- meinden dem Meldedienst der Tierkörperbeseitigungsanlage FUPRO zu übergeben.

Das Sanitätsdepartement erlässt am 24. Juli 1974 die Anordnung über die Abgabe von Fleischwaren an Lottos, Tombolas, Preisjassen und ähnlichen öffentlichen Anläs- sen. Darin wird die Abgabe von Dauerfleischwaren, begrenzt haltbaren Fleischwaren mit verlängerter Haltbarkeit, Fleisch von Geflügel und Kaninchen sowie deren Ver- packung und Kennzeichnung geregelt. Die Fleischwaren müssen aus bankwürdigem Fleisch hergestellt sein, das von Tieren stammt, die in einem Schlachthaus geschlachtet wurden, das für gewerbsmässige Schlachtungen behördlich genehmigt ist. Zudem müs- sen die Fleischwaren in behördlich genehmigten Metzgereiräumen hergestellt und ver- packt worden sein.

Der Kantonstierarzt erlässt am 15. Juli 1975, gestützt auf die kantonale Fleisch- schauverordnung, Weisungen betreffend die Schlachthanlagen für Not- und Haus- schlachtungen. In diesen Schlachthanlagen dürfen ausschliesslich Not- und Haus- schlachtungen vorgenommen werden. Tierhalter und behandelnde Tierärzte werden auf ihre Meldepflicht vor der Schlachtung kranker Tiere verwiesen. Die Kühlung und Aufbewahrung verdächtiger Tierkörper und Organe wird geregelt. Ferner wird eine lückenlose Schlachtkontrolle verlangt.

C. Vollzug

1. Organisation

Über die Organisation des Vollzugs des Fleischhygienedienstes auf allen Stufen orientiert die folgende Tabelle:

Organisation des Fleischhygienedienstes

	Aufsicht	Vollzug
Bund	Bundesrat	Bundesamt für Veterinärwesen
	Volkswirtschafts- departement	Grenztierärzte

	Aufsicht	Vollzug
Kanton	Regierungsrat	Sanitätsrat 1909–1920
	Militär- und Polizeidepartement 1909–1961	Kantonstierarzt seit 1921
	Gemeinde- und Sanitätsdepartement 1961–1971	leitet und überwacht den Vollzug der Fleischschauverordnung, genehmigt Pläne für Neu- und Umbauten, erteilt und entzieht Betriebsbewilligungen
	Sanitätsdepartement seit 1971	
Amt		Amtstierarzt inspiziert Schlachthanlagen, Metzgereien und kontrolliert die Fleischschau sowie das Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischwaren
Gemeinde	Gemeinderat wählt Fleischschauer	Fleischschauer Lebendviehkontrolle, Fleischschau, Kontrolle der Lagerung, Verarbeitung, Herstellung und des Verkaufs
	Ortsgesundheitskommission	

2. Kantonales Veterinäramt

Die Aufgaben des kantonalen Veterinäramtes ergeben sich aus den jeweils gültigen eidgenössischen und kantonalen Rechtsgrundlagen. Mit dem Inkrafttreten des eidgenössischen Tierseuchengesetzes von 1917 und der Vollziehungsverordnung von 1920 wird 1921 die Stelle des Kantonstierarztes geschaffen und dieser beauftragt, den Vollzug der Fleischschauverordnung zu leiten und zu überwachen.

Bis 1961 genehmigte das Militär- und Polizeidepartement die Pläne für Neu- und Umbauten und erteilte auf Antrag des Kantonstierarztes die Betriebsbewilligungen. Seit 1962 erledigt der Kantonstierarzt diese Aufgabe in eigener Kompetenz. Ihm steht es auch zu, Betriebsbewilligungen zu entziehen, sofern vorschriftswidrige Zustände nicht innert angemessener Frist behoben werden. Diese Massnahmen bezwecken die Schaffung und Erhaltung von Räumen und Einrichtungen, die den hygienischen Anforderungen entsprechen.

Der Kantonstierarzt behandelt Einsprachen gegen Verfügungen der Fleischschauer und ordnet Expertisen an.

Er erteilt die Aufträge für Fremdstoffuntersuchungen. Die Proben werden in der Regel in den Schlachtbetrieben und in besonderen Fällen direkt in den Herkunftsbeständen erhoben.

Bei epidemiologischen Fällen wie Salmonelleninfektionen ordnet der Kantonstierarzt abklärende Umgebungsuntersuchungen an, im Herkunftsbestand verdächtiger

oder verseuchter Tiere, im Schlachthaus, in der Metzgerei und im Verkaufslokal. Die Kompetenz für die notwendigen Massnahmen in einer Hand sichert jeweils ein wirksames Vorgehen ohne Zeitverlust und hilft weitere Schäden zu verhüten.

Auf Weisung des Kantonstierarztes und nach Absprache mit dem kantonalen Laboratorium werden Hackfleischproben bakteriologisch und auf unerlaubte Zusätze untersucht. In gleicher Weise werden Fleischwaren bezüglich Zusammensetzung und Gehalt sowie der Zusatzstoffe zur Analyse gegeben.

Bei Widerhandlungen gegen die geltenden Vorschriften leitet der Kantonstierarzt das Strafverfahren ein.

Als Fachpersonal verfügt er über einen tierärztlichen Adjunkten, fünf Amtstierärzte, vier hauptamtliche tierärztliche Fleischschauer, 58 nebenamtliche tierärztliche Fleischschauer und sechs Laienfleischschauer, die unter tierärztlicher Aufsicht hauptamtlich tätig sind sowie einen Polizeibeamten mit fleischhygienischer und seuchenpolizeilicher Fachausbildung.

3. Amtstierarzt

Die Amtstierärzte wirken in ihren Ämtern als Inspektoren. An den Amtstierärztekongressen werden aktuelle fleischhygienische Probleme behandelt und Schwerpunkte für die Inspektion festgelegt.

Der Amtstierarzt inspiziert jährlich alle Schlacht- und Metzgereibetriebe in seinem Amt und erstattet über jeden Betrieb einen Bericht an das kantonale Veterinäramt.

4. Fleischschauer

Die örtlichen Fleischschauer werden von den Gemeinderäten gewählt.

Gemäss den Vorschriften der Eidgenössischen Fleischschauverordnung ist in den Gemeinden, wo sich Tierärzte zur Verfügung stellen, diesen auf Beginn einer neuen Amtsdauer die Fleischschau zu übertragen. Vor den Erneuerungswahlen 1963 wurden die Gemeinderäte verhalten, diese Vorschrift zu vollziehen. In der Folge wurden 55 Laienfleischschauer bis auf zwei in abgelegenen Gemeinden durch Tierärzte ersetzt.

Der Laienfleischschauer als selbständiger Funktionär ist heute überfordert. Er leistet aber in grossen Schlachthanlagen unter direkter tierärztlicher Aufsicht für Routinarbeiten am Schlachtband sehr gute Dienste.

Zur Ausbildung der Fleischschauer gehören nach der Grundausbildung regelmässige Fortbildungskurse und Wiederholungskurse. Die Tierärztliche Vereinigung für Fleischhygiene widmet sich insbesondere der Fortbildung ihrer Mitglieder. Auch die Gesellschaft Zentralschweizerischer Tierärzte veranstaltet periodisch Fortbildungs-tagungen über Fleischhygiene und Fleischkontrolle.

Zu den Obliegenheiten der Fleischschauer gehören die Überwachung des Antransportes der Schlachttiere und die damit verbundenen Aufgaben im Rahmen der Tierchutzgesetzgebung, die Lebendviehuntersuchung, die Überwachung des Schlachtens sowie die Kontrolle der Schlachthanlagen hinsichtlich Hygiene der Fleischgewinnung. Die Ausübung der Fleischschau am Schlachtkörper und die Überwachung der Fleischverarbeitung sind weitere Teilaufgaben der Fleischschauer. Sie überwachen den Ver-

kehr mit Fleisch und Fleischwaren, kontrollieren die hierfür benützten Räume und Einrichtungen sowie die Hygiene des Betriebspersonals. Ihnen obliegt es, ansteckende Krankheiten festzustellen und deren Verbreitung bei Mensch und Tier zu verhüten. Sie überwachen, dass Fleisch und Fleischwaren unter richtiger Bezeichnung und in vorschriftsgemässer Verpackung in den Verkehr gebracht werden, beanstandetes Fleisch und ebensolche Fleischwaren beschlagnahmt, vorschriftsgemäss verwertet oder beseitigt werden.

Die örtlichen Fleischschauer werden jährlich durch die Amtstierärzte und zudem periodisch durch den kantonalen Fleischhygienetierarzt inspiziert. Sie haben jedes Jahr einen schriftlichen Tätigkeitsbericht dem Kantonstierarzt abzugeben.

5. Laboratorien

Mit bakteriologischen Fleischuntersuchungen werden die spezialisierten veterinärbakteriologischen Laboratorien in Zürich und Bern beauftragt.

Das kantonale Laboratorium untersucht Fleisch und Fleischwaren insbesondere in chemischer Hinsicht auf Zusammensetzung und Gehalt sowie auf Fremdstoffe. Art und Umfang werden gemäss den eidgenössischen Vorschriften vom Kantonstierarzt im Einvernehmen mit dem Kantonschemiker festgelegt.

Das Laboratorium im Schlachthof Luzern besorgt Untersuchungen auf Hemmstoffe und die im eigenen Betrieb anfallenden bakteriologischen Fleischuntersuchungen.

Private Laboratorien werden nach Bedarf mit Spezialuntersuchungen beauftragt, wie z. B. Hormonnachweis.

D. Ausblick

Das heute noch geltende Lebensmittelgesetz von 1905 dürfte in absehbarer Zeit durch ein neues ersetzt werden. Die bisherigen Erfahrungen führen zu Überlegungen, was wesentlich ist für die zukünftige Fleischhygiene und Fleischkontrolle.

Die Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte dokumentiert in der 1982 herausgegebenen Broschüre «Der Tierarzt in der Lebensmittelkontrolle» die Aufgaben des Tierarztes in der Fleischhygiene und Fleischkontrolle. Zudem nimmt sie in der Vernehmlassung 1983 zu einem Entwurf für ein neues Lebensmittelgesetz richtungsweisend Stellung zu grundsätzlichen Fragen. Der künftige Fleischhygienedienst soll eine geschlossene effiziente Kontrollorganisation sein, der eng mit der Landwirtschaft, der Futtermittelkontrolle, der Tierarzneimittelkontrolle und der allgemeinen Lebensmittelkontrolle zusammenarbeitet.

Fleisch ist ein Lebensmittel besonderer Art. Medizinisch-biologische Probleme stehen im Vordergrund. Für den Gesundheitsschutz am wichtigsten sind die Verhütung von Infektionen und Parasitosen sowie der Schutz vor Verderbnis. Bei der Vielfalt der in Frage kommenden Tierarten und Wurstwarensorten ist auch der Schutz vor Täuschung bedeutungsvoll.

Vorbeugende Massnahmen auf allen Stufen müssen helfen, Beanstandungen beim Endprodukt zu vermeiden. Aus fachlicher Überzeugung ist die Kontrolle und Überwachung vom Produzenten bis zum Konsumenten, «de l'étable à la table», zu fordern.

Die Futtermittel und andere Stoffe, die den Tieren verabreicht werden, müssen so beschaffen sein, dass das produzierte Fleisch den Anforderungen des Lebensmittelgesetzes und der Fleischschauverordnung entspricht. Die Futtermittelkontrolle, die tierärztliche Betreuung und die Tierarzneimittelkontrolle sind daher mit der Fleischkontrolle zu koordinieren. Das Fleisch wird mit der Produktion zum Lebensmittel und nicht erst bei der Schlachtung des Tieres oder mit dem Abschluss der Fleischschau im Schlachthof. Die blosser Kontrolle der verkaufsfertigen Endprodukte wie bei anderen Lebensmitteln wäre beim Fleisch ungenügend. Der Tierarzt, der landwirtschaftliche Nutztiere betreut, muss sich stets bewusst sein, dass er in die Produktion von Lebensmitteln eingeschaltet ist. Landwirtschaft, Futtermittelkontrolle, Tierarzneimittelkontrolle, Tierärzte und Lebensmittelchemiker müssen wirksam zusammenarbeiten.

Die Lebendviehkontrolle und die eigentliche Fleischschau im Schlachthof sind weiterhin eine wesentliche tierärztliche Aufgabe. Probenerhebungen für mikrobiologische Untersuchungen und für Fremdstoffuntersuchungen sind im Schlachthof vorzunehmen, wenn die Identität des Tieres und der Herkunftsbestand noch bekannt sind. In gewissen Fällen ist die Vorverlegung dieser Untersuchungen in den Herkunftsbestand angezeigt, wie zum Beispiel bei bestimmten Infektionen oder Fremdstoffbelastungen. Das Recht auf Probenerhebungen im Herkunftsbestand ist bei künftigen Regelungen ausdrücklich vorzusehen, damit die Herkunft eindeutig festgestellt und die Massnahmen zur Ursacheneimination gezielt eingeleitet werden können.

Nach der Freigabe des Fleisches für die menschliche Ernährung geht die Überwachung weiter beim Verarbeiten und bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren. Für die Überwachung der Fleischverarbeitung sind vertiefte Kenntnisse der biologischen Prozesse des Fleisches unbedingt erforderlich. Fleisch unterliegt biologischen Abbauvorgängen, die sich nicht nach festen Normen beurteilen lassen und sogar zur Verderbnis führen können. Der Tierarzt muss seine Verantwortung auf dem weiteren Weg des Fleisches über die Kontrolle der hygienischen Verhältnisse bis zum Konsumenten wahrnehmen. Er hat sich zu vergewissern, dass nur von ihm freigegebenes und gestempeltes Fleisch verarbeitet wird. Auch bei der Lagerung, bei der Verteilung und beim Verkauf sind tierärztliche Kontrollen nötig, wobei die Zusammenarbeit mit anderen Kontrollbeamten möglich ist. In besonderen Fällen, wenn veterinärmedizinische Kenntnisse nötig sind, muss der Tierarzt beigezogen werden. So zum Beispiel für Tierartbestimmungen sowie für die Untersuchung und Beurteilung von Wild, Geflügel, Fischen, Krusten- und Weichtieren. Für die Gesamtverantwortung muss auch in der Zukunft der Tierarzt zuständig bleiben. Die Zurückdrängung der tierärztlichen Tätigkeit auf den Schlachthof wäre sachlich falsch und für den Konsumenten nachteilig.

Auch auf internationaler Ebene fällt wegen der fachlichen Kompetenz den tierärztlichen Fleischhygienikern die führende Rolle zu. Die Europäischen Gemeinschaften, die FAO und die WHO weisen auf die Wichtigkeit der Tatsache hin, dass die Tierärzte aufgrund ihres Spezialwissens eine bedeutende Aufgabe im Rahmen der Lebensmittelkontrolle, des Gesundheitsschutzes, der Seuchenvorbeuge und des Tierschutzes zu erfüllen haben.

Lehre und Forschung auf fleischhygienischem Gebiet werden im In- und Ausland von den tierärztlichen Fakultäten wahrgenommen. An den beiden Fakultäten Zürich und Bern ist der Sektor Fleischhygiene bereits ausgebaut worden oder wird noch ausgebaut, um den Anforderungen der Zukunft zu genügen.

Die Ausbildung und die Fortbildung der Vollzugsorgane der Fleischschauverordnung sind weiter zu verbessern, wobei das Konzept, das die Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte dem Bundesamt für Veterinärwesen zugestellt hat, als Grundlage dienen dürfte. Dass die Arbeit der tierärztlichen Fleischhygieniker angemessen zu honorieren ist, wird niemand bestreiten. Wer aber in der Zukunft für die Kosten der Fleischschau und Nachfleischschau aufkommt, ist eine politische Frage, die im Zusammenhang mit dem neuen Lebensmittelgesetz zu lösen ist. Der direkte Bezug der Gebühren durch den Fleischschauer ist jedenfalls aufzuheben.

Im Zeitalter moderner Technologien ist der Vollzug staatlicher Massnahmen auf gesicherte Forschungsergebnisse abzustützen. Im Gegensatz zu andern Lebensmitteln wie Milch, Getreide, Obst, Gemüse und Wein fehlt für Fleisch und Fleischwaren eine Eidgenössische Forschungsanstalt. Fleisch ist das Produkt, das nach Angaben des Schweizerischen Bauernverbandes mit 40% des Endrohertrages der Landwirtschaft am meisten einbringt und nach Erhebungen des BIGA den Konsumenten mit 22% der Haushaltsausgaben anteilmässig am meisten belastet. Im Interesse der Produzenten und der Konsumenten ist zu fordern, dass auf Bundesebene eine Forschungsanstalt für die Belange des Fleisches geschaffen wird.

Fleischhygiene und Fleischkontrolle sind auch in der Zukunft auf die Dienste des Tierarztes angewiesen, wenn der Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz des Konsumenten gewährleistet werden sollen. Voraussetzung für den Tierarzt sind eine gute fachliche Ausbildung und die Fähigkeit, mit andern Berufen wie Agronomen, Ärzten, Chemikern und Mikrobiologen wirksam zusammenarbeiten zu können.

Zusammenfassung

Mit dem Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes von 1905 übernimmt der Bund die massgebende Rolle im staatlichen Fleischhygienedienst. Es werden die Entwicklung der Gesetzgebung und der Vollzug im Kanton Luzern dargelegt. Ein Ausblick befasst sich mit künftigen Regelungen, die eine umfassende Kontrolle von der Produktion bis zum Verkauf gewährleisten sollen.

Résumé

Avec la Loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels de 1905, la confédération s'est chargée du rôle décisif dans le service public de l'hygiène des viandes. Le développement de la législation et de son exécution dans le canton de Lucerne sont exposés. Les perspectives des régulations futures tendent vers un contrôle sans lacune de la production à la vente («de l'étable à la table»).

Riassunto

Con l'entrata in vigore della legge sulle derrate alimentari del 1905 la Confederazione assume le competenze direzionali nel servizio statale sull'igiene delle carni. Viene illustrato lo sviluppo della legislazione e della esecuzione nel Canton Lucerna. Un capitolo si dedica alla regolamentazione futura che deve assicurare un controllo completo dalla produzione alla vendita.

Summary

With the federal law concerning foodstuffs of 1905, the federal government has taken a leading position in the services concerning meat hygiene. The development of legislation and its application in the canton of Lucerne is traced, and in an outlook on future regulations, the need for a comprehensive control from the production to the sale («from the stable to the table») is stressed.

Literatur

kann bei den Verfassern eingesehen werden.

Manuskripteingang: 4. Juni 1985.

PERSONELLES

Prof. Dr. Roger A. Bouters, Gent †

Am 10. Juni 1985 verstarb in Gent Prof. Dr. R. Bouters, Ordinarius für Gynäkologie und Geburtshilfe der Haustiere, im Alter von erst 55 Jahren. Zusammen mit seinen Angehörigen trauern Kollegen, Schüler und Freunde auf der ganzen Welt um eine Persönlichkeit, die Zeit ihres Lebens Vorbild gewesen ist, als Tierarzt, als Wissenschaftler, als Hochschullehrer und als Mitmensch. Prof. Bouters vereinigte in sich auf glückliche Art die Fähigkeiten eines kreativen und kritischen Wissenschaftlers mit den pragmatischen Eigenschaften eines Dozenten, für den Forschung und Lehre sich an den Bedürfnissen der Praxis zu orientieren haben. Mehr als 100 wissenschaftliche Publikationen widerspiegeln das breite Spektrum seiner Interessen: Operative Techniken in der Geburtshilfe bei Pferd und Rind, Behandlung puerperaler Störungen, Diagnose, Therapie und Prophylaxe von Deckinfektionen, Erfassung chromosomaler Aberrationen, Biochemie des Spermas, Embryotransfer und in-vitro-Befruchtungen. Von 1978 bis 1984 war er Chefredaktor der Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift.

Seine weltweit anerkannte fachliche Kompetenz hat dazu geführt, dass er an allen wichtigen internationalen Kongresse als Gastredner eingeladen wurde. Darüberhinaus hat er entscheidend an mehreren belgischen Entwicklungsprojekten in Rwanda-Burundi, Zaire, Indonesien, Sri Lanka und Ägypten mitgewirkt. Sein umfassendes Wissen und seine reichen Erfahrungen hat er im Verlaufe von verschiedenen Forschungsaufenthalten in den USA, Frankreich, England, Canada und Schweden erfolgreich zu mehreren verstanden.

Mögen seine Hinterbliebenen Trost finden im Wissen darum, dass Prof. Bouters in der Erinnerung derjenigen, die ihn gekannt haben, weiterleben wird und dass sein wissenschaftliches Werk bestehen bleibt.

M. Berchtold, Zürich