

Hautabfallfleisch : eine Lücke im schweiz. Lebensmittelgesetz?

Autor(en): **Hürlimann, R.**

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): **57 (1915)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-588676>

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.

SCHWEIZER ARCHIV FÜR TIERHEILKUNDE

Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizer. Tierärzte

LVII. Bd.

Mai 1915

5. Heft

Hautabfallfleisch.

Eine Lücke im schweiz. Lebensmittelgesetz?

Von Dr. R. Hürlimann.

Ein kürzlich gefallener Gerichtsentscheid in Sachen „Strafrechtliche Untersuchung betreffend Inverkehrbringen gesundheitsschädlicher oder lebensgefährlicher Lebensmittel“ veranlasst mich, betreffenden Fall weitem Fachkreisen zur Kenntnis zu bringen, handelt es sich doch um eine Frage, die durch ihre schweren Folgen für den Fleischschauer von grösstem Interesse ist.

Aus dem Aktenmaterial können folgende Angaben gemacht werden:

Polizei-Rapport betreffend Verkauf von Abfallfleisch.

Auf dem Polizeiposten wird ein Paket mit zirka 1 Pfund Fleischresten abgegeben. Der Überbringer K., der das Fleisch für 50 Rp. dem Arbeiter M. eines grössern Geschäftes in der Gerbereibranche abgekauft haben will, meldet, dass der Arbeiter M. diesen Fleischhandel schon lange treibe und noch an viele andere Familien solches Fleisch verkaufe. Der sofort ins Verhör genommene Arbeiter M. sagt aus, es sei im Geschäft allen Arbeitern erlaubt, das an den Häuten zurückgebliebene Fleisch mit heim zu nehmen und gibt ferner auch zu, schon an verschiedene Familien solches Fleisch abgegeben zu haben. Es seien auf dieser Abteilung der Firma zirka 12—15 Mann beschäftigt und diese machen es alle so wie er. Gestern habe nicht er Fleisch verkauft, sondern sein Nebearbeiter D. — Der Verwalter der Firma, der ebenfalls sofort verhört wird, sagt aus, es sei den Arbeitern erlaubt, das an den Häuten zurückgebliebene Fleisch zum eigenen Gebrauch unter sich zu verteilen, weil diese Häute von frisch geschlachteten Tieren direkt aus dem Schlachthof bezogen werden. Der Verkauf solchen Fleisches sei ihnen jedoch untersagt.

Dieser Polizei-Rapport wird mit dem Fleischpaket sofort der kompetenten Amtsstelle übermittelt, die dann ihrerseits folgende Schritte unternimmt.

Bericht an in Sachen: Inverkehrbringen von gesundheitsschädlichen oder lebensgefährlichen Lebensmitteln durch die Leitung und durch die Arbeiter der Firma X.

Am Morgen des 1915 bringt Polizeimann E. ein Paket mit Fleischinhalt zur Untersuchung nach dem Schlachthof mit beiliegendem Polizei-Rapport.

Befund: Das Paket besteht aus sauberem grauem Packpapier, dann folgt ein bedrucktes, bereits mit Fleischsaft und Blut durchtränktes Zeitungspapier, welches teilweise zerfallen ist und dessen Stückchen am Inhalt des Paketes ankleben. Der Inhalt besteht aus 1 kg Fleischabfallstückchen: ein durch Einschnitte in fünf Glieder zerlegtes Endstück Kuh- oder Ochschwanz, vier kleinere und grössere Stücke Kopffleisch aus der Ohrgegend; diese Stücke bestehen aus Bindegewebe, Fett und Drüsenpartien, grössern Knorpelteilen von der Ohrmuschel und vom äussern Gehörgang, teilweise beharrt und mit Gehörgangschmutz besetzt; sechs grössere und kleinere Stücke (flach) von Hautmuskel, Fett- und Drüsengewebe. Alle Fleischstücke sind äusserst unansehnlich, verunreinigt mit Haaren, Erde oder Sand (wohl vom Fussboden), Holz-, Streu- und Tierkotpartikeln und einem Stück angebranntem Zündholz.

Erachten: Aus dem Polizei-Rapport geht hervor,

1. dass es sich um Abfallfleisch handelt, das in den Räumen des betreffenden Geschäftes von den dort zur Einlagerung gelangenden Tierhäuten abpräpariert und gesammelt wird;
2. dass alle Arbeiter der Hautabteilung dieses Geschäftes mit dieser Arbeit beteiligt sind;
3. dass zwei Arbeiter, D. und M., derartige Fleischabfälle verkauft haben, der eine davon speziell die oben beschriebenen;
4. dass der Verwalter dieses Geschäftes das Inverkehrbringen solchen Fleisches, wenigstens zum Privatgebrauch der ihm unterstellten Arbeiter duldet, ja sogar direkt gestattet hat; nur der Verkauf sei den Arbeitern untersagt.

Ad. 1. Laut Polizeirapport behauptet der Geschäftsverwalter, die fraglichen Fleischabfälle stammen von Häuten von frisch geschlachteten Tieren, direkt aus dem Schlachthof. Hierzu haben wir zu bemerken, dass mit den Häuten von bankwürdig befundenen Tieren auch die Häute von wegen Krankheiten als bedingt bankwürdig und sogar ungeniessbar erklärten Tieren an die Firma abgeliefert werden. Alle Häute sind durcheinander gemischt und nicht gekennzeichnet, ob sie von gesunden oder kranken Tieren stammen. Die Häute liegen, bevor sie stückweise zusammengebunden werden, in der Schlachthalle an Haufen. Spülwasser mit Tierkot und andern

Unreinigkeiten fließt durch dieselben. Die Innenfläche der Häute, von welchen die Fleischabfälle in den Räumen des betreffenden Geschäftes abpräpariert werden, kommen mit dem Fussboden der Schlachthalle, wo gelaufen und Tiere herumgeführt werden, und mit den Aussenflächen der Häute, an welchen oft dicke Schichten Kot haften, in Berührung.

Fleischabschnitte, wie die oben beschriebenen, in Zeitungspapier eingewickelt, mit Haaren, Erde oder Sand, Holz-, Streu- und Tierkotpartikeln usw. verunreinigt und bei denen ausserdem die Möglichkeit vorhanden ist, dass sie von bedingt bankwürdigen oder gar ungeniessbaren Tieren stammen, müssen als gesundheits-schädliche und lebensgefährliche Lebensmittel im Sinne des Art. 38 des Lebensmittelgesetzes bezeichnet werden.

Wenn der Verwalter dieses Geschäftes als gewesener Metzger, dem die Beschaffenheit und Herkunft solcher Fleischabschnitte, sowie die damit verbundenen Gefahren bekannt sind, gestattet, dass seine Arbeiter solches Fleisch für sich und ihre Familie nach Hause nehmen, so macht er sich des Inverkehrsbringens gesundheitsschädlicher oder lebensgefährlicher Lebensmittel, im Sinne von Absatz II des Art. 38 des L. M. G. schuldig. Damit, dass er seinen Arbeitern verbietet, fragliches Fleisch zu verkaufen, gibt er selbst zu, dass dergartiges Fleisch nicht in Verkehr gebracht werden sollte. Er bringt es aber trotzdem in Verkehr, indem er dasselbe, statt an die Wasenmeisterei abzuliefern oder sonst unschädlich beseitigen zu lassen, schenkungsweise seinen Arbeitern für sich und ihre Familien überlässt.

Der Arbeiter D. wusste genau, von welcher Beschaffenheit und möglicherweise von was für Tieren stammend das von ihm, trotz Verbot, verkaufte Fleisch ist. Er dürfte sich somit auch in diesem Sinne des Absatz II von Art. 38 des L. M. G. vergangen haben. Eventuell käme für ihn Art. 26 der Verordnung betr. das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren und daher Art. 41 des L. M. G. in Betracht.

Bei Arbeiter M. dürfte der Fall ähnlich liegen, da er trotz Verbot wiederholt Abfallfleisch von Häuten aus den Räumen des betreffenden Geschäftes verkauft habe.

Das uns überbrachte Fleisch ist zwecks Besichtigung und photographischer Aufnahme dem (Hum. Patholog.) überbracht worden. Vorher hat auch der (Amtsarzt) das Fleisch besichtigt.

Wir beantragen Überweisung der Angelegenheit an die Abteilung für Strafsachen. Unterschrift.

Nach eingehenden polizeilichen Erhebungen wird von der Staatsanwaltschaft die Untersuchung angeordnet gegen den Geschäftsverwalter, Geschäftsführer und die Arbeiter M. und D.

Vom Untersuchungsrichter werden Gutachten eingeholt von einem Human-Pathologen, als auch von einem Amtsarzt. Diese beiden Gutachten dürfen für den tierärztlichen Fleischschauer als Fachmann sofern interessant sein, als darin nur der medizinische Standpunkt massgebend ist. Ich werde an einschlägigen Stellen auf sie zurückkommen.

Nach Abschluss der gerichtlichen Voruntersuchung gelangt nun die Überweisungsbehörde zu folgendem Beschluss:

„Nach übereinstimmenden Berichten des (Amtsarzt) und des (Hum. Patholog.) kann das am 1915 der Polizei übergebene Fleisch nicht mit Sicherheit als lebensgefährliches oder gesundheitsschädliches Lebensmittel im Sinne von Art. 38 des B.-G. vom 8. Dezember 1905 bezeichnet werden. Ebensowenig ist ein sicherer Beweis dafür erbracht, dass das Abfallfleisch, welches in andern Fällen von Arbeitern der eingeklagten Firma an Drittpersonen weiter gegeben worden ist, sich als gesundheitsschädliches oder lebensgefährliches Lebensmittel dargestellt hat. Auch eine Überweisung auf Grund von Art. 37 des zit. B.-G. kann nicht erfolgen, indem das in Frage kommende Fleisch immer als Abfallfleisch in Verkehr gebracht worden ist. Es ist zwar mit grosser Sicherheit anzunehmen, dass es sich dabei um verdorbene Lebensmittel gehandelt hat, ein Beweis für ein vorsätzliches Inverkehrbringen verdorbener Lebensmittel ist dagegen nicht zu erbringen.

Die Akten werden der zuständigen Behörde zur Einsichtnahme zugestellt. Es wird dieser Behörde überlassen, wegen eventueller in die Kompetenz des Polizeigerichtes fallenden Übertretungen des Lebensmittelgesetzes durch einzelne der Angeschuldigten eine Verzeigung einzureichen.“

Unterschrift.

Dies zur Orientierung über den eigentlichen Tatbestand, zu dessen Ergänzung noch besonders einige Aussagen hervorzuheben sind, die sowohl vom Geschäftsführer als von Arbeitern der betreffenden Firma bei der Voruntersuchung gemacht wurden und kurz zusammengefasst sagen, dass diese Verwendung von Hautabfallfleisch im allgemeinen in der ganzen Schweiz üblich sei. Es wird sogar die genaue Adresse eines Konkurrenzgeschäftes einer andern grossen Schweizerstadt angegeben. Solche Aussagen, die gewiss unsere volle Aufmerksamkeit verdienen, beweisen uns von

neuem, dass leider vielerorts in unserm Lande schwere Verstöße gegen den Sinn des Lebensmittelgesetzes gemacht werden.

Beleuchten wir nun diesen Fall vom rein fachmännischen Standpunkt aus.

Die Untersuchung hat einwandfrei festgestellt, dass Hautabfallfleisch in grösserm Umfange in Verkehr gebracht wurde, sagt doch der gerichtliche Beschluss wörtlich: „... , indem das in Frage kommende Fleisch immer als Abfallfleisch in Verkehr gebracht worden ist.“ Wie aber hat der Fachmann dieses Abfallfleisch zu beurteilen? Zur Beantwortung dieser Frage gibt uns die Literatur genügend Aufschluss. Sowohl „Edelmann“ als „Ostertag“ berühren dieses Gebiet. Letzterer schreibt darüber wörtlich:

„In Österreich und neuerdings auch in Deutschland ist festgestellt worden, dass Fellhändler das an den grünen Häuten, namentlich am Kopfteile, befindliche Fleisch auslösen und in den Verkehr bringen. Ein Handel mit solchem Fleisch ist zu untersagen, es sei denn, dass das Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten ausgelöst wird, bevor eine Beschmutzung der Häute stattgefunden hat, und dass Häute von beanstandeten Tieren von der fraglichen Benützung ausgeschlossen werden. In Preussen sind die Ortspolizeibehörden angewiesen, dort, wo eine missbräuchliche Verwendung von Häutefleisch zu vermuten ist, der Angelegenheit besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. (Ministerialerlass vom 27. April 1908.)“

Über diesen Ministerialerlass sind Aufzeichnungen in der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene von Ostertag zu finden. 16. Jahrgang, S. 338. Erlass vom 9. Mai 1906 an sämtliche Herren Regierungspräsidenten:

„Die königl. sächsische Regierung hat auf die gesundheitlichen Schädigungen hingewiesen, die daraus entstehen können, dass das den Tierhäuten anhaftende Horn- und Schwanzfleisch (sog. Häutefleisch, Lederfleisch, Kopffleisch) in Häutehandlungen und Gerbereien entfernt wird und als Nahrungsmittel für Menschen in den Handel gelangt.

Eine Verwertung solchen Häutefleischs zur menschlichen Nahrung muss in gesundheitlicher Hinsicht in der Tat bedenklich erscheinen. Die Betriebsverhältnisse in den Häutehandlungen gestatten die Gewinnung sauberer Fleischteile in der Regel nicht. Dazu kommt, dass das nicht unmittelbar nach dem Schlachten ausgelöste Häute-

fleisch leicht der Fäulnis anheimfällt. Weiterhin muss das in Häutehandlungen gewonnene Fleisch insofern als der Genussuntauglichkeit verdächtig bezeichnet werden, als in solche Betriebe auch Häute von kranken Tieren gelangen. Eine genügend strenge gesundheitspolizeiliche Überwachung des Verkehrs mit solchem Fleisch dürfte kaum möglich sein. Unter diesen Verhältnissen erscheint ein Verbot oder eine Beschränkung des Handels mit Fleisch, das zum Genusse für Menschen bestimmt ist oder dazu benutzt werden kann, seitens der Häutehändler und Gerber vom gesundheitspolizeilichen Standpunkt aus angezeigt.

Vor weiterer Entschliessung ersuchen wir um gefälligen Bericht, welche Erfahrungen im dortigen Bezirk mit dem Handel von Häutefleisch gemacht worden sind, ob Verkehrsbestimmungen erforderlich erachtet und inwieweit sie nach dortseitiger Auffassung durch Landesrecht begründet werden können.“

18. Jahrgang, S. 326:

„Die auf den Runderlass vom 9. Mai 1906 eingegangenen Berichte haben ergeben, dass an verschiedenen Orten sog. Häutefleisch als Nahrungsmittel für Menschen Verwendung gefunden hat, sei es, dass es in den Haushaltungen der Besitzer von Gerbereien oder Häutehandlungen oder in den Haushaltungen ihrer Arbeiter verzehrt, sei es, dass es an Dritte verkauft worden ist. Dabei ist vereinzelt der Verdacht ausgesprochen, dass das zum Verkauf gebrachte Fleisch zur Wurstfabrikation verwendet worden sei; auch soll bei dem als Hunde- oder Hühnerfutter abgegebenen Fleische Missbrauch nicht ausgeschlossen sein. Es erscheint daher geboten, die Ortspolizeibehörden anzuweisen, dort, wo eine missbräuchliche Verwendung von Häutefleisch zu vermuten ist, der Angelegenheit besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden.“

18. Jahrgang, S. 401:

„Der Magistrat zu Nürnberg hat folgende zur Verhütung von Unzuträglichkeiten bei der Gewinnung des sog. Häutefleisches sehr zweckdienliche Ergänzung der Schlachthofordnung erlassen: „Die Häute dürfen von den geschlachteten Tieren erst dann abgenommen werden, wenn die zweite Beschau stattgefunden und nicht zu Beanstandungen geführt hat. Das Fleisch, das in den Häuten verbleibt, muss sofort nach der Abnahme der Häute noch im Schlachthof abgetrennt werden, wenn es zum menschlichen Genusse Verwendung finden soll. Das in den Häuten verbleibende Fleisch von Schlachstückchen, die bei der zweiten Beschau beanstandet wurden, darf nur im Amtsschlachthause abgelöst und nur nach tierärztlicher Anordnung verwendet werden.“

Diese Verfügungen sprechen eine deutliche Sprache. Somit hätte nach deutschem Gesetz die Verwendung von

Hautabfallfleisch sich nach der Beurteilung des andern Fleisches des fraglichen Tieres zu richten. Es kann sich also nur um solches bankwürdig befundener Tiere handeln, wobei aber das Fleisch nur dann in Verkehr gelangen darf, wenn es sofort nach dem Abhäuten der bankwürdigen Tiere unter Aufsicht eines Tierarztes im Schlachthaus nach tierärztlicher Begutachtung abgeschnitten würde. Selbst dann wäre es wohl nur auf der Freibank zu verwerten.

Wesentlich anders liegen die Verhältnisse hier vor. Zweifellos ist es jedem Tierarzt, der im Schlachtbetrieb bewandert ist, bekannt, dass die Häute (in Frage kommen hier besonders Rinderhäute) argen Verunreinigungen ausgesetzt sind, bis sie zu ihrer technischen Verwertung gelangen. Es liegt dies nicht etwa an einem unsaubern Schlachthofbetrieb; selbst in den neuesten, besteingerichteten Schlachthallen wird der Fussboden durch Benützung verunreinigt und nicht am wenigsten durch Tierkot (Jauche, Magen- und Darminhalt), Eiter (Metritis, Mastitis, Pyaemie, Sepsis, Abszesse usw.). Wohl werden die einzelnen Schlachtplätze stets abgespült; die Reinigung der Schlachthallen kann jedoch infolge des fortwährenden strengen Betriebes erst abends eine gründliche, desinfizierende sein. Also auch das Spülwasser verunreinigt die Häute. Und wie sorgfältig werden diese Felle vom Metzgerburschen behandelt? Sorgfältig in diesem Sinn, dass sie nicht durch Fehlschnitte minderwertig werden, gewiss. Im übrigen aber werden sie auf dem Boden umherschleppt und bleiben irgendwo liegen, bis sie zusammengelegt werden. Um sachgemäss gebunden zu werden, muss auch der betreffende Metzgerbursche wohl oder übel darauf herumlaufen, und zwar auf der Innenseite der Häute. Oder sie werden im Grossbetriebe auf einen Haufen geworfen und verunreinigen sich so selbst durch Berührung der Innen- und Aussenflächen. Eine Rinderhaut, einmal vom Körper abgelöst, wird auf ihrer Innenfläche stets stark verunreinigt.

Dürfen wir es aber dabei bewenden lassen, dass es sich hier nur um nichtssagende Verunreinigungen handelt? Bei der Beschmutzung des Fleisches durch Harn, Galle, Darminhalt, Eiter, Jauche während des Schlachtens genügt das Abwaschen des Fleisches zur Entfernung der Verunreinigungen meistens nicht, sondern es ist insbesondere bei Eiter- und Jauchebeschmutzungen, die betreffende Fleischschicht mit dem Messer abzutragen. Eine solche Reinigung ist jedoch bei Hautabfallfleisch, wo gerade die letzterwähnten Verunreinigungen in Frage kommen, gänzlich ausgeschlossen, so dass die einmal vorhandenen Bakterien einen vorzüglichen Nährboden haben. Hierzu kommt ein weiteres wichtiges Moment in der Art und Weise der Aufbewahrung der Häute, die während Stunden, wenn nicht gar tagelang, meistens warm zusammengebunden, an Haufen liegen bleiben bis zu ihrer Reinigung. Es ist klar, dass unter diesen Verhältnissen (Wärme und Feuchtigkeit) die Giftigkeit des Fleisches durch die weitem Lebenswirkungen der in ihm vorhandenen Infektionserreger eine Steigerung erfährt. Die Fleischvergiftungen durch postmortal infiziertes Fleisch gehören absolut nicht zu den Seltenheiten. Ostertag schreibt darüber, dass nicht einmal die Mehrzahl der Massenerkrankungen nach Fleischgenuss mit Erkrankungen der Schlachttiere, von denen das Fleisch stammt, zusammenhängen. Bei diesen postmortalen Infektionen spielen erwiesenermassen die Enteritis- und namentlich die Paratyphus B.-Bazillen ganz gefährliche Rollen. Einmal im Fleisch, wuchern sie üppig und schnell, und bilden ein durch Kochen nicht sicher zerstörbares Gift. Mit vollem Recht sagt daher Edelmann 1914 in seinem Kapitel über Fleischvergiftungen durch postmortal infiziertes Fleisch: „Die Fleischschau habe den Schwerpunkt auf die Prophylaxe der Fleischvergiftungen zu legen.“

Hier mag eine kurze Erwähnung der beiden med. Gut-

achten über den Befund des vorliegenden Abfallfleisches angezeigt sein.

Im einen Bericht heisst es:

„Der Inhalt des Paketes bestand aus einer Reihe von Fleischstückchen, unter denen zunächst ein Schwanz einer Kuh oder eines Ochsen auffiel. Der Schwanz war in mehrere Stücke geteilt, die aber noch etwas zusammenhingen. Daneben fielen namentlich noch auf: ein Stück einer Ohrmuschel, an dem man noch deutlich Ohrknorpel unterscheiden konnte und das stellenweise auch Haare aufwies; dann noch eine Reihe kleinerer Fleischstücke, an denen man stellenweise Fett- und Drüsengewebe unterscheiden konnte. Das Ganze machte einen sehr unappetitlichen und schmutzigen Eindruck, indem die meisten Stücke mit verschiedenem Zeug, darunter Haare, Erde bedeckt waren, und indem unter den Fleischfetzen auch ein angebranntes Zündholz lag. Das Fleisch war trotz des widerwärtigen Ansehens nicht übelriechend.“

Der andere Bericht sagt:

Am wird mir eine Partie Fleischstücke vorgewiesen, die in gewöhnliches Zeitungspapier eingewickelt waren. Eine Anzahl derselben verbreiteten einen üblen Geruch, davon herrührend, dass bereits Zersetzungs Vorgänge eingetreten waren. Unter den Fleischstücken liessen sich unter anderm Teile des Gehörganges feststellen, die noch mit Ohrschmalz behaftet waren. Bei näherem Zusehen liess sich konstatieren, dass das Fleisch stark verunreinigt war. So fanden sich darin ein angebranntes Zündhölzchen, ferner Tierhaare, vom Fell des geschlachteten Tieres herkommend, ausserdem kleine Teilchen von Stroh, Heu und grünlichen Massen, offenbar vom Darminhalt des geschlachteten Tieres stammend“

Wie stellen wir uns nun zu der Fäulnis, über welche das eine der von der Untersuchungsbehörde eingezogene med. Gutachten deutlich sagt, dass bei einer Anzahl der vorgelegten Hautabschnitte bereits Zersetzungs Vorgänge eingetreten seien? — Fäulnisbakterien, die überall vorhanden sind, gedeihen auf und in dem Fleische wohl am besten, insbesondere, wenn eine zweckmässige Behandlung des Fleisches (Auskühlen in luftigen Räumen) fehlt, wie dies bei dem Hautabfallfleisch wieder der Fall ist. Auch eine Trennung zwischen Oberflächen- und Tiefenfäulnis ist bei dem Hautabfallfleisch in der Regel nicht zu machen, handelt es sich doch nur um abgeschnittene oder abgeschabte kleine

und dünne Fleischstückchen, bei welchen in kürzester Zeit eine gänzliche Durchwucherung der Fleischmasse mit Bakterien eingetreten ist und damit auch schon Zersetzungsprozesse beginnen.

Die positive Tatsache nun, dass faulendes Fleisch die menschliche Gesundheit zu beschädigen geeignet ist, genügt trotz manchen Beobachtungen über unschädliche Wirkungen, um solches vom Verkehr vollständig auszuschliessen. Unter allen Umständen hat faulendes Fleisch ohne Rücksicht auf den Grad der Fäulnis den Charakter eines menschlichen Nahrungsmittels verloren. Es wäre ein gefährlicher Irrtum, zu glauben, dass ein geringerer Grad von Fäulnis dem Menschen weniger schädlich sei, als ein höherer Grad. Im allgemeinen und in Anbetracht der unter Umständen bedeutenden Giftigkeit der Fäulnistoxine muss in Zersetzung begriffenes Fleisch als gesundheitsschädlich gelten, wenn gleich diese Eigenschaft nicht im direkten Verhältnis zur Intensität der Fäulnis steht. Von ganz besonderer Wichtigkeit dabei ist, dass die Fäulnistoxine durch das übliche Kochen nicht zerstört werden.

Dies alles begründet doch vollkommen die deutschen Spezialverfügungen, nach welchen das Häutefleisch nur dann in Verkehr gelangen darf, wenn es sofort nach dem Abhäuten der bankwürdigen Tiere im Schlachthaus unter Aufsicht des Tierarztes abgeschnitten wird, also bevor Verunreinigungen oder Fäulnis möglich sind.

Bei uns untersteht diese Art von Fleisch ohne weiteres dem Art. 32 der Instruktion für die Fleischschauer, Ziffer 11, 12 und 13. Was aber den vorliegenden Fall noch besonders erschwert, ist die für jeden Fachmann bestimmt erwiesene Tatsache, dass mit den Häuten der bankwürdigen auch diejenigen der bedingt bankwürdigen und der ungenießbaren Tiere ohne besondere Kennzeichnung in die

technischen Verwertungsetablissemmente gelangen. Ausserdem gedenke man nur der auswärtigen Schlachtungen, Notschlachtungen (Viehversicherung), ferner der Grossbetriebe, wo alle Häute durcheinander gemischt werden, ob von gesunden oder kranken Tieren stammend, man erinnere sich der Fälle, wo nur einzelne Viertel bedingt tauglich oder ungeniessbar erklärt werden, usw. Es kann sich vereinzelt höchstens darum handeln, dass eine auf gleichem Platze arbeitende Firma der Fellbranche eine Haut, die statt auf den Namen des Metzgers lautend, mit dem Namen des Händlers bezeichnet ist, erhält. Dadurch kann die Firma Verdacht fassen, dass das Fleisch des betreffenden Tieres nicht in freien Verkehr gelangt, weiss jedoch über die Tauglichkeit des Tieres absolut nichts. Solche Einzelfälle sind rein zufällige Ausnahmen.

Ob nun eine Haut von einem gesunden oder beanstandeten Tiere stammt, kann auch der Fachmann später in den wenigsten Fällen mehr unterscheiden. Denken wir bei dem häufigen Vorkommen von Sepsis, Pyaemie im Anschluss an Metriten, Panaritien usw. nur an die leiseste Möglichkeit eines nachträglichen Genusses solchen Fleisches, besonders noch in Form von Hautabfallfleisch, so müssen wir, angesichts der Tatsache, dass die medizinische Wissenschaft heute mit grosser Sicherheit die Ursachen von Fleischvergiftungen feststellen kann, mit Sorge an die daraus resultierenden Konsequenzen denken. In seinem Kapitel über Notschlachtungen und Fleischvergiftungen weist OSTER- tag II. Bd. 1913 ganz besonders auf die Gefährlichkeit des Fleisches von Tieren hin, die mit septischen oder pyaemischen Krankheiten behaftet waren.

Ferner heisst es in einem der eingezogenen medizinischen Gutachten unter anderem: „Eine besonders schwer wiegende Verunreinigung von solchem Fleischmaterial (Hautabfälle) wäre dann gegeben, wenn auch Fleischstücke aus Fellen von bedingt bankwürdigen oder ungeniessbaren

Tieren vorliegen würden. In diesem Fall tritt dann noch die direkte Infektionsgefahr von Seiten der erkrankten Organe des geschlachteten Tieres hinzu, die auch nur dadurch bis zu einem gewissen Grade eliminiert werden könnte, dass das Fleisch sehr sorgfältig gereinigt und längere Zeit hindurch gesotten würde.“

Gerade diese Ausführungen in einem medizinischen Gutachten sind für unsern Fall von grosser Wichtigkeit. Wir wissen aus der Geschichte der Fleischvergiftungen, dass die toxischen Stoffe der Fleischvergiftungserreger durch Kochen nicht immer zerstört werden. Die Berechtigung, das Kochen als universelle hygienische Massregel gegen Schädigungen durch Fleischgenuss zu bezeichnen, wie z. B. das Kochen von Wasser und Milch, fällt damit dahin.

Die Gesundheitsschädlichkeit des Hautabfallfleisches, wie solches bei uns in Frage kommt, dürfte somit zur Genüge bewiesen sein. Das Prädikat „verdorben“ kann hier höchstens so weit in Anspruch genommen werden, als es sich um oberflächliche Verunreinigungen handelt, die leicht zu beseitigen sind und die vor allem eine Möglichkeit des Vorhandenseins der Toxine gefährlicher postmortalen Infektionserreger ausschliessen.

Über die wissenschaftliche Begrenzung des Begriffes „gesundheitsschädlich“ schreibt Ostertag Bd. 1, S. 143: „Als gesundheitsschädlich muss pro foro dasjenige Fleisch betrachtet werden, das nachweislich schon die Gesundheit der Verzehrer geschädigt hat, oder bezüglich dessen der wissenschaftlich begründete Verdacht besteht, dass dieser Fall eintreten kann. In praxi muss aber der Begriff „gesundheitsschädlich“ weiter gefasst werden. Hier ist nach dem für die Sanitätspolizei massgebenden Satze, im Zweifelsfalle das Ungünstigere anzunehmen, Fleisch schon dann als gesundheitsschädlich zu betrachten, wenn seine Unschädlichkeit nicht feststeht.“

Beispiele für erwiesenermassen gesundheitsschädliches Fleisch sind Fleisch von septisch und pyaemisch erkrankten Tieren (Fleischvergiftungen), Fleisch mit Trichinen und Finnen, Fleisch von milzbrand- und rotzkranken Tieren, sowie faulendes und anderweitig zersetztes Fleisch.

Beispiele für solches Fleisch, das auf Grund wissenschaftlicher Feststellungen als gesundheitsschädlich angesehen werden muss, sind tuberkulöse Organe und das Fleisch von Tieren, die mit bestimmten Formen der Tuberkulose behaftet sind.“

Als „gesundheitsschädlich“ bezeichnet man somit Fleisch, dessen Genuss der Regel nach geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu beschädigen. Es ist nicht erforderlich, dass eine Gesundheitsbeschädigung tatsächlich stattgefunden hat oder dass der Genuss solchen Fleisches in jedem Falle und unter jeder Bedingung schädigen muss, sondern schon die Möglichkeit, dass das Nahrungsmittel geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu beschädigen, genügt zur strafrechtlichen Verfolgung.

Ausnahmen, welche sich zuweilen ereignen, stossen diese Grundlehre der menschlichen Gesundheitspflege nicht um. Alle Erläuterungen über die Lebensmittelgesetze, die wir in der Literatur finden, bestätigen diese Auslegungen. (In unserm Fall ist zudem eine Erkrankung einer ganzen Familie an Diarrhoe nach Genuss solchen Fleisches in den Akten angeführt.)

Wie sich das schweiz. Lebensmittelgesetz zu diesen Auslegungen stellt, sagt klar und deutlich Art. 31 der Instruktion für Fleischschauer, worin es heisst:

„Als ungeniessbar, d. h. zum menschlichen Genuss untauglich, ist dasjenige Fleisch zu bezeichnen, welches sowohl in rohem, als auch in zubereitetem Zustande die Gesundheit des Menschen zu schädigen geeignet ist (somit als

gesundheitsschädlich zu bezeichnen) oder dessen Aussehen ein derart ekelregendes ist, dass es als menschliches Nahrungsmittel nicht verwendet werden kann.“

Dass Hautabfallfleisch, wie solches bei uns gewonnen wird, nach der ersten Auslegung des eben erwähnten Artikels zu beurteilen ist, liegt auf der Hand. Für den hiesigen Metzger kommt die Haut (Rinderhaut) als Lebensmittel nicht mehr in Frage, sondern lediglich noch für technische Verwertung, und dementsprechend wird sie von ihm ganz nebensächlich behandelt. Auch der Fleischschauer schenkt ihr aus gleichen Gründen weiter keine Aufmerksamkeit mehr. Wenn nun später ohne das Wissen des Fleischschauers gleichwohl zusammengesuchte, der Haut anhaftende Fleischresten als Nahrungsmittel in Verkehr gebracht werden, so haben sich die betreffenden Personen des Inverkehrbringens gesundheitsschädlicher oder lebensgefährlicher Lebensmittel schuldig gemacht. Im speziellen kommen, wie bereits erwähnt, in Frage Art. 32 der Instruktion für Fleischschauer:

„Als nicht geniessbar für den Menschen sind nur die veränderten Fleischteile anzusehen bei Feststellung folgender Mängel:

Ziffer 11. Oberflächliche Fäulnis an einzelnen Körperteilen.

„ 12. Verunreinigungen des Fleisches mit Eiter, Jauche oder Entzündungsprodukten oder mit Milzbrandbakterien.

„ 13. Derartige Beschmutzung des Fleisches, dass eine gründliche Reinigung nicht ausführbar ist, Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstiger Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute.“

Dass „nicht geniessbar“ in Art. 32 im gleichen Sinn zu deuten ist wie „ungeniessbar“ in Art. 31 der Instruktion.

für Fleischschauer (also gesundheitsschädlich), ist ohne weiteres klar.

Ferner fallen in Betracht Art. 39 der Instruktion für Fleischschauer in Beziehung auf Hautabfallfleisch von bedingt bankwürdigen Tieren, sowie die Art. 57 und 58 der Instruktion für Fleischschauer, die sich über die Verwertung oder Vernichtung von ungeniessbar erklärten Tierkörpern oder deren einzelner Teile (Hautabfallfleisch) aussprechen.

Festgestellt ist für den Fachmann, dass Hautabfallfleisch, bei welchem sämtliche oben beschriebenen Möglichkeiten der Gesundheitsgefährdung vorhanden sind, in grösserm Umfange in Verkehr gebracht worden ist und dass die meisten schweizerischen Geschäfte der Gerbereibranche solches Fleisch bewusst als Nahrungsmittel in Verkehr gelangen lassen.

Denn unter „Inverkehrbringen“ versteht man jede Handlung, durch die ein Nahrungsmittel in irgend einer Weise anderen zugänglich und damit zum Gegenstande des menschlichen Genusses oder der Weitergabe als Nahrungs- oder Genussmittel gemacht wird. Demzufolge ist auch eine Verwendung von gesundheitsschädlichem Fleisch im eigenen Haushalt oder sein schenkweises Überlassen an dritte Personen strafbar. (Edelmann, Erläuterungen zum Nahrungsmittelgesetz.)

Kann nun nach den bestehenden gesetzlichen Vorschriften (schweiz. Lebensmittelgesetzgebung) der tierärztliche Fleischschauer an dem Standpunkt festhalten, dass die Haut (Wiederkäuer oder Pferd) samt ihren Abfällen, sobald sie den Schlachthof verlässt, nur noch für technische Verwertung in Frage kommt und dass der Begriff „Abfallfleisch“ als Nahrungsmittel im Sinne des Dahinstellungsbeschlusses der Überweisungsbehörde

überhaupt nicht existiert? Oder sieht sich der Gesetzgeber in Anbetracht dieser schweren Gefahr für die Volksgesundheit sowohl, als auch der dem tierärztlichen Fleischschauer überbundenen grossen Verantwortung, vor die Notwendigkeit gestellt, die bestehende Gesetzgebung in obigem Sinne zu ergänzen?

* * *

Die zuständige kantonale Behörde hat inzwischen die Angelegenheit durch Verbot des Inverkehrbringens von Hautabfallfleisch als Nahrungsmittel geregelt.

Akuter Muskelrheumatismus beim Pferde.

Von Dr. E. Gräub, P. D.

Kuranstalt des eidgen. Remontendepots in Bern.

Hutyra und Marek geben folgende Definition des Muskelrheumatismus. (Rheumatismus musculorum. Myositis rheumatica):

„Als Muskelrheumatismus bezeichnet man in der Humanmedizin aus Erkältung hervorgehende, sich durch Muskelschmerz und diesem entsprechende Funktionsstörungen mit vorübergehenden Muskelkontrakturen kennzeichnende Erkrankungen der Muskeln ohne entzündliche Gewebsveränderungen. Hiergegen wird in der Veterinärmedizin der Begriff des Muskelrheumatismus insofern weiter gefasst, als diesem auch gewisse, aus internen Ursachen entstandene, nicht eiterige Muskelentzündungen eingereiht werden. Die auch von Menschenärzten vielfach anerkannten fliessenden Übergänge zwischen Muskelrheumatismus und Myositis rechtfertigen das Beibehalten des weiter gefassten Begriffes des Muskelrheumatismus.“

Beim Pferde wird gewöhnlicher Muskelrheumatismus sehr häufig diagnostiziert. Seltener sind die Fälle, die als