

# Verwertung von Kadavern, Konfiskaten, Metzgerei- und Schlachtabfällen

Autor(en): **Hess, E.**

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): **108 (1966)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-590979>

## **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.

## Verwertung von Kadavern, Konfiskaten, Metzgerei- und Schlachtabfällen

Vortragstagung der Tierärztlichen Vereinigung für Fleischhygiene (TVF) vom 6. November 1965 in Bern und Lyss

### Vorwort

zu den Referaten der Herren Direktor Dr. Fritschi, Direktor Beijers und Prof. Dr. Weber

Die Tierärztliche Vereinigung für Fleischhygiene war der Ansicht, daß die Beseitigung beziehungsweise Verwertung von Kadavern, Konfiskaten, Metzgerei- und Schlachtabfällen als dringendes öffentliches Anliegen zur Diskussion gestellt werden sollte. Unsere heutige Situation befriedigt sowohl in bezug auf Gewässerschutz wie Tierseuchenprophylaxe nicht. Beim derzeitigen Fleischimport aus den entferntesten Ländern der Erde ist es kaum mehr zu verantworten, Konfiskate, Metzgerei-, Schlacht- und übrigens auch Hotelküchenabfälle in teilweise nicht, beziehungsweise ungenügend sterilisiertem Zustand als Tierfutter zu verwerten. In Schweden werden seit 1951 Schlacht- und Küchenabfälle, die zur Schweinemast bestimmt sind, in zentralen Anlagen unter amtlicher Kontrolle sterilisiert. In Holland ist der Sammel- und Verwertungsdienst von Kadavern, Konfiskaten und Schlachtabfällen seit 1942 von Staats wegen lückenlos organisiert. Die holländischen Kollegen sind der Überzeugung, daß die unschädliche Verwertung von Konfiskaten und Schlachtabfällen eine logische Konsequenz der Fleischschau in seuchenpolizeilicher Hinsicht darstellt.

Die Folgen einer Verfütterung von Konfiskaten, Metzgerei-, Schlacht- und Hotelküchenabfällen ohne einwandfreie Entkeimung sind bekannt: Verschleppung von Maul- und Klauenseuche, Viruspest, Newcastle Disease usw. Die Sterilisation kann nicht dem einzelnen Mäster überlassen werden. Das flüchtige Aufkochen bietet keinerlei Gewähr für die Innehaltung der erforderlichen Erhitzungshöhe und Heißhaltezeit in allen Teilen des sehr inhomogenen Materials. Außerdem lassen sich spurenweise Rekontaminationen mit unerhitzten Rückständen an Schöpfern, Sammelgefäßen, Schuhen usw. nicht vermeiden, wenn die Sterilisationsanlage nicht strikte unterteilt ist in eine «reine» und eine «unreine» Abteilung. Dabei können die hochkontagiösen Virusarten noch in milliardenfacher Verdünnung haften und töten.

*E. Hess, Zürich, Präsident der TVF*