Zeitschrift: Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur
Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Monatshefte
Band: 66 (1986)
Heft: 10

Rubrik: Replik und Duplik

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

Die Nachfleischschau

Die Nachfleischschau an sich, ist ein sehr wichtiges Glied in der Kette der Fleischhygiene-Überwachung; sie kann nicht fallengelassen werden. Folgende Gründe seien dafür geltend gemacht:

1. Fleisch ist das einzige Lebensmittel, das bei seiner Gewinnung einer obligatorischen, lückenlosen staatlichen Kontrolle unterstellt ist. Alle Tiere, deren Fleisch zum Inverkehrbringen bestimmt ist, müssen nach der Schlachtung untersucht werden (Fleischschau). Bei der Nachfleischschau wird anhand der Abdrücke des Fleischschaustempels geprüft, ob eine solche Erstuntersuchung stattgefunden hat. Fleisch ohne Stempelabdrücke ist nicht genusstauglich. Wieviel unkontrolliertes Fleisch von auf Bauernhöfen unter behelfsmässigen Verhältnissen geschlachteten Tieren würde wohl in die Städte gefahren, wenn die Kontrolle entfallen würde.

1. Beispiel: Ein Inhaber einer Kostgeberei hat aufgrund eines Zeitungsinserates auf dem Land eine Schweinehälfte gekauft; zu Hause stellte er mangelhafte Totenstarre, wässrige Beschaffenheit des Fleisches fest und brachte das Fleisch zur Kontrolle.

Ergebnis: Das Fleisch stammte von einem nicht ausgewachsenen, wegen Lungen-Brustfellentzündung notgeschlachteten Tier und musste als ungeniessbar erklärt werden.

2. Beispiel: Ein Metzger übernahm auf dem Land Fleisch von einem notgeschlachteten Rind und brachte das Fleisch, bevor er es in seinem Kühlraum einlagerte, vorschriftsgemäss zur Nachfleischschau. Die eingehende Laboruntersuchung ergab eine massive Durchsetzung des Fleisches mit Salmonellen (Fleischvergiftung), welche auf dem Land übersehen worden war.

Die Nachfleischschau hat in diesem Fall eine echte Fleischvergiftungs-Endemie verhindern können.

2. Der Handel mit Fleisch hat enorm zugenommen. Wer gelegentlich auf der Ost-West-Autobahn fährt, stellt leicht eine grosse Zahl von Fleischtransportautos fest: in der Westschweiz gewonnenes Fleisch gelangt in die Ostschweiz und Fahrzeuge aus der Ostschweiz beliefern Kunden am Genfersee. Es ist notwendig, solche Fleischtransporte anlässlich der Nachfleischschau unter Kontrolle zu halten. Die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse der Transportgebinde, der Fahrzeugwände usw. haben ihre deutliche Aussagekraft.

3. Immer häufiger wird nicht nur Fleisch in grossen Stücken, sondern auch Hackfleisch geliefert, welches wegen der grossen Oberfläche leicht verdirbt und wohl einer besonders sorgfältigen Prüfung bedarf. Hackfleisch ist eigentlich ein Hygiene-Barometer für den Herkunftsbetrieb. Wir untersuchen diese Sendungen von «Burger», «Patties» und wie sie alle heissen, nahezu wöchentlich in mikrobiologischer

Hinsicht und geben sowohl dem Lieferanten als auch dem Empfänger die Ergebnisse bekannt, damit sie ihre Betriebshygienemassnahmen darauf abstimmen können.

Ebenso verfahren wir bei den Grossverteilern. Die Nachfleischschau muss sich moderner Methoden und Untersuchungsverfahren bedienen, um dem Konsumenten, aber auch dem Lieferanten den besten Nutzen zu bringen.

Die verantwortungsbewussten Grossunternehmen und Verteilerketten stellen auf die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse bei der Nachfleischschau ab und berücksichtigen z.B. nur noch Lieferanten, deren Produkte nicht beanstandet werden müssen.

4. Die Nachfleischschau hat häufig Beanstandungen bei Organen der Schlachttiere auszusprechen. Nicht überall erfolgt die Erstuntersuchung mit der nötigen Sorgfalt und mit ausreichendem Zeit- (bzw. Personal-)Aufwand. Lebern von Schlachttieren beherbergen oft Parasiten in den Gallengängen. Diese sogenannten Leberegel führen zu Gallengangentzündungen. Lebern mit derartigen Veränderungen gehören nicht in den menschlichen Konsum. Aber auch Lungen, welche Brühwasser enthalten oder mit Entzündungsherden durchsetzt sind, dürfen nicht in freien Verkehr gelangen. Auch Nieren mit chronischen oder akuten Entzündungsprozessen sind immer wieder bei der Nachfleischschau zu beanstanden.

3. Beispiel: Es besteht der irrtümliche Glaube, mit Krankheiten behaftete oder mit Verunreinigungen (Futterreste, Brühwasser) durchsetzte Organe von Schlachttieren seien als Hunde- und Katzenfutter gut genug. Es wird dabei übersehen, dass solches Katzenfutter auf demselben Haustock zerschnitten wird, wie das für den menschlichen Genuss bestimmte Fleisch, und dass dabei Krankheitskeime leicht durch Kontakt übertragen werden. Aus diesem Grund hat Katzen- und Hundefutter, das in der Metzgerei verkauft wird, denselben Hygieneanforderungen zu genügen wie Organe, die für den Verzehr durch Menschen bestimmt sind.

Oder: wenn der Fleischschaubeamte krankhaft veränderte Organe dem Metzger zur Verwertung überlässt, könnte er gutgläubig daraus auch Fleischwaren (z. B. Leberwürste) herstellen.

4. Beispiel: In der Ravioli-Füllung einer Schweizer Firma sind vor ein paar Jahren Teile der Bauchspeicheldrüse durch Gewebsschnitt (Histologie) nachgewiesen worden. Wenn die Rohware, aus der die Ravioli-Füllung hergestellt wurde, durch die Nachfleischschau untersucht worden wäre, hätte die Firma vor schwerem Schaden bewahrt werden können.

5. Überseeische Spezialstücke in Grosshandelspackungen (Filets, Entrecôtes usw.) sind eine beliebte Handelsware, welche von einem Kühlhaus ins andere verschoben werden. Dieses in der Regel unter guten hygienischen Bedingungen in Südamerika, Südafrika und z.T. auch in den USA gewonnene Fleisch hält sich auch bei sorgfältiger Lagerung nur ein paar Wochen. Die stichprobenweise Prüfung solcher Ware führt immer wieder zur Feststellung hygienischer Mängel, welche vom leicht säuerlichen Geruch bis zum deutlichen Stinken variieren. Lieferant und Empfänger des Fleisches sind nicht selten froh, wenn eine amtliche Stelle, eben die Nachfleischschau, den Zustand einer Sendung oder von Teilen

einer Sendung begutachtet und bescheinigt.

6. Der Konsum von Wild hat eine deutliche Ausweitung erfahren. Nicht immer verfügen die Hersteller von Wildzubereitungen über genügend Fachkenntnisse, um zerlegtes Rehfleisch von Hirschfleisch, von Elchfleisch, von Springbockfleisch unterscheiden zu können. Es kann durchaus Aufgabe der Nachfleischschau sein, Proben zu erheben und in einem geeigneten Speziallabor Untersuchungen über die Tierart im «Pfeffer» ausführen zu lassen.

7. Fleisch und Fleischwaren werden heute oft in vorverpackten Zustand, in verkaufsfertigen Kleinpackungen, Grosshandelspackungen in Verkehr gebracht. Um Täuschung zu vermeiden, tragen diese Packungen Kennzeichnungen und Aufschriften. Dank der sachverständigen Prüfung dieser Aufschriften bei der Nachfleischschau und der Unterstützung durch die grossen Verteilerorganisationen und Hersteller haben wir in der Schweiz mit diesen Packungen relativ wenig Probleme. Wir vermuten, dass beim Fehlen einer zuverlässigen Nachfleischschau Probleme auch bei vorverpackter Ware und den Beschriftungen in Erscheinung treten würden.

5. Beispiel: Verkaufsfertige Kleinpakkungen mit Bratwürsten dürfen bei zuverlässiger, vorschriftsgemässer Kühlung bis zu 3 Tagen seit der Herstellung im Verkauf bleiben. Packungen mit abgelaufenen Daten, mit überklebten Daten oder Packungen mit Verderbniserscheinungen des Inhalts zieht die Nachfleischschau aus dem Verkehr. Dieser rigorosen Kontrolle haben es unsere Konsumenten zu danken, wenn sie sich (im Unterschied zu benachbarten Staaten, welche die Nachfleischschau abgeschafft haben) auf die Zuträglichkeit des Inhalts von verkaufsfertigen Kleinpakkungen verlassen können.

8. Die Frage der Rückstände in Fleisch und Fleischwaren können hier nur stichwortartig Erwähnung finden. Nicht in allen Schlachtbetrieben wird systematisch auf Antibiotika-Rückstände geachtet. Es gehört deshalb zu den Aufgaben der Nachfleischschau, sorgfältig auf Anzeichen der missbräuchlichen Verfütterung von Antibiotika zu achten und wenn nötig Proben zu erheben und im Labor zu testen. Andere Rückstände und Fremdstoffe werden inskünftig wohl auch noch in die Untersuchungen miteinbezogen werden müssen (Pestizide, Schwermetalle, Anabolica usw.).

Rudolf Ernst

Leicht überzogen

Dr. R. Ernst präsentiert in seiner Replik ein aufwendiges Plädoyer für die Sicherung der *Hygiene* in der Fleischproduktion und im Fleischhandel. Über diese Forderung muss nicht gestritten werden. Sie ist eine Selbstverständlichkeit. Wer hinter die Frage der Zweckmässigkeit der Nachfleischschau ein Fragezeichen setzt, reitet *keine* Attacke gegen die Forderung, es sei die-

sem Aspekt die gebotene Nachachtung zu verschaffen. Darüber muss also nicht debattiert werden.

Zur Diskussion steht einzig und allein die Frage, ob die Nachfleischschau bei der Erfüllung der Hygiene-Bedingung als ein absolut *notwendiges Glied* in der Kontrollkette zu betrachten ist, oder ob es im Laufe der Zeit nicht vielmehr zu einem Element degenerierte, das seinen ursprünglichen Sinn zufolge einer Veränderung der Verhältnisse weitgehend verloren hat und heute nur noch als angenehme Finanzquelle für die Schlachthäuser dient. «Bei der Nachfleischschau wird anhand der Abdrücke des Fleischschaustempels geprüft, ob eine solche Erstuntersuchung stattgefunden hat», stellt Dr. Ernst in seiner Erwiderung fest. Und wer prüft, ob die Nachprüfung durchgeführt wurde? Wer prüft weiter, ob die Nachprüfung der Nachprüfung sorgfältig vorgenommen wurde? Undsoweiter. Dieses Spiel könnte ad libitum weitergeführt werden. Und es wäre gewiss für jene Instanzen «interessant», die jedesmal eine Gebühr einzukassieren berechtigt sind.

Was Dr. Ernst exponiert, ist der Gesichtspunkt einer Institution, die *gebührenberechtigt* ist. Es kann deshalb wohl auch nicht erstaunen, dass er vehement für die Aufrechterhaltung der alten Ordnung eintritt. Ähnlich tönt es aus allen Schlachthäusern. Das ist auch verständlich, weil eine Aufhebung der Nachfleischschau die Schlachthäuser einer Einnahmenquelle berauben würde, die diese dazu zwingen müsste, ihre Gebühren zu erhöhen. Es ist in der Wirtschaft noch allemal als angenehm empfunden worden, wenn man Teile der Produktionskosten mit «artfremden» Einnahmen finanzieren kann.

Die Frage ist nur, ob diese «artfremden» Einnahmen auf einer echten und vernünftigen, auf einer *notwendigen* Leistung beruhen. Und eben an diesem Punkt scheiden sich im Falle der Nachfleischschau die Geister. Wer Skepsis äussert, befindet sich in guter bis bester Gesellschaft. Der Bundesrat beispielsweise ist bei der Abschätzung solcher Fragen gewiss nicht leichtfertig; er erachtet es bei der Nachfleischschau jedoch nicht mehr als notwendig, ein Obligatorium zu stipulieren, was wohl heisst, dass er ihr Gewicht nicht mehr allzu gross veranschlagt.

Und er hat sich diese Auffassung nicht aus den Fingern gesogen, sondern stützt sich vielmehr auf entsprechende Entscheidungshilfen des Bundesamtes für das Veterinärwesen. Im Entwurf zu einem neuen Lebensmittelgesetz ist die Vorschrift für eine Nachfleischschau *nicht* mehr zu finden — und dies gewiss nicht aus reiner Mutwilligkeit; die gesetzgebenden Behörden dürften sich dabei vermutlich «etwas» überlegt haben. Und wer sich schliesslich der Mühe unterzieht, der Handhabung der Nachfleischschau in der Praxis nachzugehen, der kann relativ rasch feststellen, dass sie längst nicht mehr mit jener Seriosität durchgeführt wird, die eigentlich dann erwartet werden müsste, wenn auch die kontrollierenden Instanzen die Überzeugung hätten, ihre lückenlose und akribische Durchsetzung sei im Interesse der Volksgesundheit unumgänglich geboten. Der «Kassensturz» — ein gewiss nicht immer schlechter Zeuge — hat bekanntlich die Probe aufs Exempel gemacht und Nierstücke von einem Kanton in einen andern «verschoben». Die Gebühr wurde zwar erhoben, aber eine Kontrolle hat nie stattgefunden. Dies scheint kein Einzelfall zu sein, sondern

eben gängige Praxis, wie sich aus entsprechenden Recherchen unschwer ableiten lässt.

Das Problem der Aufhebung der Nachfleischschau bleibt mithin auf der Traktandenliste der wirtschaftspolitischen Aktualitäten. In der Schweiz werden solche Entscheide ja bekanntlich nicht übers Knie gebrochen. Gut Ding wird auch in diesem Falle Weile haben — und damit Gelegenheit bieten, das bereits vorliegende Indizienmaterial so zu verdichten, dass es sich zur Entscheidungsreife verdichtet. Dieser Prozess ist allerdings in Gang zu halten.

Willy Linder

150 JAHRE
Sprüngli
TRADITION QUALITÄT ZUKUNFT
Pralinés VIP
Auserlesene Praliné-Spezialitäten mit Kirsch oder Rum verfeinert
Paradeplatz, Hauptbahnhof, Shop Ville, Löwenplatz, Stadelhoferplatz, Glattzentrum, SC-Spreitenbach, Airport-Shopping Kloten

Continentale
Versicherungen
8038 Zürich, Seestrasse 356
Telefon 01-488 91 91