



Zürcher Gesetzessammlung seit 1803 online

<http://www.staatsarchiv.zh.ch/query>

Signatur **StAZH OS 20 (S. 366-371)**

Titel **Verordnung betreffend das Schlachten von Vieh und den Verkauf des Fleisches.**

Ordnungsnummer

Datum 17.06.1882

[S. 366] § 1. Das Schlachten von Vieh, Pferde inbegriffen, sowie der Verkauf des Fleisches und der Fleischwaaren steht unter polizeilicher Kontrolle, welche unter Aufsicht der örtlichen Gesundheitsbehörde durch Sachverständige ausgeübt wird. Dieser Kontrolle unterliegt namentlich auch das Schlachten aller Thiere vom Rind- und Pferdegeschlecht, sowie der Schweine, Ziegen und Schafe außerhalb von Schlachtlökalen, sofern deren Fleisch überhaupt verwendet werden will.

§ 2. Zur Ausübung dieser Kontrolle wählt die örtliche Gesundheitsbehörde jeder Gemeinde einen oder mehrere sachverständige Fleischschauer, beziehungsweise Stellvertreter derselben, auf die Dauer von drei Jahren. Als Sachverständige gelten in erster Linie patentirte Thierärzte und Aerzte. Wo andere Personen gewählt werden müssen, haben diese sich bei der Direktion des Sanitätswesens über ihre Befähigung auszuweisen. Zur Ermöglichung dieses Ausweises ordnet der Regierungsrath auf Antrag der Sanitätsdirektion von Zeit zu Zeit, je nach Bedürfniß, Kurse an, in welchen der nöthige Unterricht unentgeltlich ertheilt wird.

Wo in einer Gemeinde patentirte Thierärzte oder Aerzte als Fleischschauer erhältlich sind, sind die Gesundheitsbehörden gehalten, diese zu wählen; in gleicher Weise sollen solche auch aus benachbarten Gemeinden in allen den Fällen genommen werden, wo die Entfernung die Ausübung der Fleischschau nicht erschwert. Der Entscheid hierüber steht der Sanitätsdirektion zu.

§ 3. Der Ausweis, der nach § 2 geleistet werden soll, hat sich über folgende Punkte zu erstrecken:

1. Kenntniß der sachbezüglichen Gesetze und Verordnungen;
2. Kenntniß der einzelnen Körpertheile des Schlachtviehes und ihrer Benennung;
// [S. 367]
3. Kenntniß der äußeren Gesundheitszeichen des lebenden Schlachtviehes und der inneren Gesundheitszeichen der geschlachteten Thiere;
4. Kenntniß der Erscheinungen der Krankheiten, welche das Fleisch ungenießbar machen oder dessen Verwerthung als Nahrungsmittel modifiziren;
5. Kenntniß der Erscheinungen der wesentlichen Seuchenkrankheiten.

§ 4. Die Kontrolle über die Fleischschau führen zunächst die örtlichen Gesundheitsbehörden unter der Aufsicht der Bezirksthierärzte. Die Oberaufsicht übt die Direktion des Sanitätswesens mit dem Sanitätsrath aus.

§ 5. In Metzgen und Wurstereien darf, vorbehältlich der Bestimmungen von § 9, nur Fleisch von gesunden und mindestens 14 Tage alten Thieren verkauft und verwendet werden.



Die letztern dürfen weder durch Hunde zur Schlachtbank gehetzt, noch geknebelt transportirt werden.

§ 6. Bevor ein Thier zum Auswägen oder Verwursten geschlachtet wird, soll dem Fleischschauer rechtzeitig Anzeige gemacht und dasselbe von diesem besichtigt werden.

Für sämtliche zur Schlachtbank gebrachten Thiere sollen die Gesundheitsscheine dem Fleischschauer vorgewiesen, von demselben visirt und innerhalb 48 Stunden durch den Metzger dem Viehinspektor abgegeben werden.

Der Fleischschauer untersucht den Gesundheitszustand, achtet bei Jungvieh auf das Alter, sorgt dafür, daß das Schlachten weder in erhitztem, noch sehr ermüdetem Zustande der Thiere stattfinde.

Bei Schweinen, die zum Selbstgebrauch geschlachtet werden, kann die Untersuchung des Fleischschauers am lebenden Thiere unterbleiben.

§ 7. Der Fleischschauer besichtigt ferner die geschlachteten Thiere, und es ist ausdrücklich untersagt, die Eingeweide eines Schlachtthieres, nämlich: Herz, Lunge, Leber, Magen u. s. w. zu beseitigen, Fleisch zu verkaufen oder zu verwursten, bevor diese Besichtigung stattgefunden hat. Diese Untersuchung soll stets beim Tageslicht stattfinden. // [S. 368]

Hiebei achtet der Fleischschauer insbesondere auf das Vorhandensein ansteckender Krankheiten. Wo solche vorkommen, leitet er eine Untersuchung durch einen amtlichen Thierarzt ein.

§ 8. Ist der Metzger aus besonderen Gründen genöthigt, während der Nacht, d. h. nach acht Uhr Abends, zu schlachten, so ist, wenn nicht vorher die Besichtigung des lebenden Thieres hat stattfinden können, vor dem Verkauf des Fleisches eine genaue Untersuchung des todten Thieres, und zwar unter Zuziehung eines Thierarztes, wo der Fleischschauer nicht selbst Thierarzt oder Arzt ist, vorzunehmen.

§ 9. Ergibt sich bei der Untersuchung eines geschlachteten Thieres, daß dasselbe an einer Krankheit gelitten hat, so darf das Fleisch nur verkauft werden, wenn dasselbe unzweifelhaft keine der Gesundheit der Konsumenten nachtheilige Veränderung erlitten hat. In streitigen Fällen soll der Entscheid von einem amtlichen Thierarzt getroffen werden.

Die Beschaffenheit solchen Fleisches darf den Käufern nicht verheimlicht werden; es soll dasselbe da, wo es in einer Metzger zum Verkaufe kommt, nach seiner Qualität bezeichnet und auf einer hiefür eigens aufgestellten Bank ausgelegt werden. Den Käufern soll dabei zur Kenntniß gebracht werden, daß solches Fleisch bei der Zubereitung besonders starker Hitze ausgesetzt werden müsse.

§ 10. Fleisch, dessen Aussehen und Geruch beginnende Fäulniß verräth, soll polizeilich beseitigt werden.

§ 11. Das Fleisch kranker Thiere zum Genusse zu verwenden, oder einzelne Theile, wie Haut und Fett, zu technischen oder landwirthschaftlichen Zwecken zu benutzen, ist ohne Einwilligung des Fleischschauers untersagt. Dieser hat auch die Bedingungen vorzuschreiben, unter welchen die eine oder andere Benutzungsart stattfinden darf; dabei hat er sich jedoch, insofern er nicht selbst Thierarzt ist, an den Befund und das Gutachten eines solchen zu halten.



Der Eigenthümer ist indeß berechtigt, hierüber auf seine Kosten den Entscheid eines amtlichen Thierarztes herbeizuführen. Der Befund eines solchen ist überdieß stets erforderlich, wenn das geschlachtete Thier an einer ansteckenden Krankheit gelitten hat. // [S. 369]

Der Fleischschauer hat die Beseitigung derjenigen Theile, deren Benutzung nicht bewilligt worden ist, nach Anleitung der Verordnung betreffend Beseitigung todter Thiere zu verfügen und hievon dem Präsidenten der Gesundheitsbehörde Kenntniß zu geben.

§ 12. Den Eigenthümern von Thieren, welche in sonst gesundem Zustande aus gewaltsame Weise plötzlich zu Grunde gegangen sind, kann, wenn die gesunde Beschaffenheit des Fleisches durch die Untersuchung eines Thierarztes nachgewiesen ist, die Benutzung und selbst das Auswägen desselben, jedoch auf besonderer Bank, gestattet werden.

§ 13. Das Hausiren mit Fleisch und Fleischwaaren ist untersagt. Bei Aufnahme von Bestellungen muß der Verkäufer, sofern er einer andern Gemeinde angehört, sich über die stattgefundene Kontrolle ausweisen.

§ 14 In Wurstereien darf nur Fleisch von Thieren verwendet werden, die in öffentlicher Metzg geschlachtet und gesund erklärt worden sind.

§ 15. Das Eingeweide, wie Kutteln u. dgl., muß vor dem Verkauf sorgfältig gereinigt werden. Das Einblasen von Luft darf nur vermittelt eines Blasebalges geschehen.

§ 16. Die Schlachträume, Wurstereien sowie Verkaufslokale für Fleisch- und Wurstwaaren sollen hinlänglich geräumig, hell, kühl und dem freien Luftzug ausgesetzt, ferner so gelegen und eingerichtet sein, daß die Benutzung derselben keine Gesundheitsstörung oder anderweitige erhebliche Belästigung der Nachbarn zur Folge hat. Die Lokalitäten und ihre Umgebungen, sowie die erforderlichen Geräthschaften, müssen stets reinlich gehalten werden. Blut und Abfälle sollen sofort und in der Weise entfernt werden, daß durch dieselben überhaupt keine gesundheitstörende oder erheblich belästigende Einwirkungen stattfinden können.

Für Wasserbedarf muß ausreichend gesorgt sein. Das Trocknen von Häuten und Fellen in der Nähe menschlicher Wohnungen ist, wo sanitärische Nachtheile eintreten, untersagt.

§ 17. In jeder zum Verkaufe von Fleisch bestimmten Lokalität soll der Preis des Fleisches jeder Gattung nach dem Gewichte deutlich bezeichnet werden. // [S. 370]

Zum Auswägen von Fleisch dürfen nur vom Eichmeister richtig befundene Wagen mit flachen Schalen benutzt werden.

§ 18. Wird Fleisch aus der einen Gemeinde in Verkaufslokale, Wurstereien, sowie in Gasthöfe, Speisewirtschaften und Kostgebereien einer andern Gemeinde geliefert, so muß es von einem Gesundheitszeugnisse des Fleischschauers begleitet und mit dem Stempel des letztem sichtbar bezeichnet werden.

Solche Lieferungen sind dem Fleischschauer vorzuweisen.

§ 19. In jedem Schlachtlokal soll vom Metzger, beziehungsweise wo eine besondere Kontrolbeamtung (Schlachthausverwaltung) besteht, von dieser ein genaues Verzeichniß über die sämmtlichen geschlachteten Thiere geführt werden, in welches nach jeder Abschachtung, unter fortlaufenden Nummern, die Nummer des

Gesundheitsscheines, Gattung, Geschlecht, Alter, das Datum der Einfuhr und der Abschachtung des betreffenden Thieres, sowie der Name des Verkäufers einzutragen sind. In einer besondern Kolonne hat der Fleischschauer sofort seinen Befund beizusetzen. Ein gleiches Verzeichniß hat letzterer für sich zu führen.

Ebenso ist in Fleischverkaufslökalen und Wurstereien, für welche der Bedarf ganz oder theilweise aus andern Gemeinden bezogen wird (§ 18), jeder Fleischbezug unter Angabe des Gewichtes in ein gleiches Verzeichniß einzutragen und dem Fleischschauer behufs Kontrollirung Anzeige zu machen.

§ 20. Die Fleischschauer beziehen für die Untersuchung eines Stückes Großvieh 1 Fr. und für das Stück Schmalvieh (Kälber, Schafe, Ziegen und Schweine) 50 Rp. Wenn jedoch gleichzeitig mehr als 2 Stück Großvieh und mehr als 5 Stück Schmalvieh, dem gleichen Metzger angehörend, untersucht werden, so ist über diese Zahl hinaus für die übrigen nur die Hälfte der Taxe zu bezahlen. Für die Besichtigung und Eintragung jeder besondern Lieferung aus andern Gemeinden hat der Fleischschauer eine Gebühr von 50 Rp. zu beziehen. Für die Ausstellung eines Fleischschauzeugnisses, Stempel inbegriffen, sollen 30 Rp. bezahlt werden.

Die Taxen werden durch die örtliche Gesundheitsbehörde von den Metzgern bezogen und den Fleischschauern vierteljährlich zuge- // [S. 371] stellt. Die Fleischschauer haben zu diesem Zwecke ihr Verzeichniß der besichtigten Thiere vorzuweisen.

Gemeinden, in welchen zentralisirte Schlachthäuser bestehen, ist gestattet, den Fleischschauer fix zu besolden, in welchem Falle sie die von den Metzgern zu beziehende Fleischschauggebühr bis auf den Betrag der Besoldung zu reduzieren haben.

§ 21. Den Fleischschauern, sowie den Mitgliedern der Gesundheitskommissionen, muß auf ihr Begehren jederzeit der freie Zutritt in die sämtlichen Metzg-, Wursterei- und Verkaufslökalitäten gestattet werden.

§ 22. Die Fleischschauer sind verpflichtet, über die Beachtung der Vorschriften dieser Verordnung zu wachen und Zuwiderhandelnde der Gesundheitsbehörde zu verzeigen, welche wichtigere Fälle dem Statthalteramte zuweist.

Außer dem Verzeichniß über die in den Metzglokale geschlachteten Thiere haben die Fleischschauer auch ein solches über die von Privaten zum Auswägen oder für ihren eigenen Gebrauch geschlachteten Thiere zu führen. Am Ende je eines Vierteljahres geben sie diese Verzeichnisse nebst dem speziellen Bericht über die Fleischschau der Gesundheitsbehörde ein. Auch die Metzger und Wurster sind verpflichtet, zur gleichen Zeit der Gesundheitsbehörde das Verzeichniß der geschlachteten Thiere und des eingeführten Fleisches einzugeben.

§ 23. Die Gesundheitsbehörden erstatten je im Laufe des Monats Januar einen Jahresbericht über die Fleischschau an den Bezirksthierarzt zu Handen der Direktion des Sanitätswesens und fügen demselben eine tabellarische Uebersicht der in der Gemeinde theils in öffentlichen Metzgen, theils von Privaten geschlachteten Thiere, nach einem hiefür bestimmten Formulare, sowie die vierteljährlichen Berichte der Fleischschauer, bei.

§ 24. Uebertretungen dieser Verordnung werden mit einer Buße von 5 bis 1000 Franken bestraft.



Zürich, den 17. Juni 1882.

Vor dem Regierungsrathe:
Der Staatsschreiber,
Stüßi.

[Transkript: OCR (Überarbeitung: sef)/06.01.2016]