



Zürcher Gesetzessammlung seit 1803 online

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

Signatur **StAZH OS 28 (S. 374-383)**

Titel **Kantonale Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren. (Ergänzungsbestimmungen zur eidgenössischen Verordnung vom 29. Januar 1909.) *)**

Ordnungsnummer

Datum 26.08.1909

[S. 374] I. Allgemeine Bestimmungen.

§ 1. (Art. 3.) Die Wahl der Fleischschauer und ihrer Stellvertreter erfolgt durch die lokale Gesundheitsbehörde auf eine, mit der Amtsdauer der übrigen Gemeindebeamten zusammenfallende Zeit von drei Jahren.

§ 2. Das Wahlprotokoll ist dem Statthalteramte einzusenden, und von diesem nach Ablauf der Rekursfrist der Direktion des Gesundheitswesens zur Anerkennung der Wahl zu übermitteln.

§ 3. Wenn Tierärzte sich um das Amt bewerben, sind die Gesundheitsbehörden verpflichtet, einen solchen zu wählen, sofern nicht allzu große Entfernung des Wohnsitzes die Ausübung der Fleischschau erschwert. Hierüber entscheidet die Direktion des Gesundheitswesens.

§ 4. Wo zwei oder mehrere Fleischschauer zu bestellen sind, sollen ihre Amtskreise genau umschrieben werden; die Kreiseinteilung unterliegt der Bestätigung durch die Direktion des Gesundheitswesens.

§ 5. Die Tätigkeit der Fleischschauer wird von den örtlichen Gesundheitsbehörden unter Oberaufsicht der Direktion des Gesundheitswesens überwacht. Diese ordnet hierfür periodische Inspektionen der Amtstätigkeit der Fleischschauer durch die amtlichen Tierärzte an.

§ 6. Wenn der Fleischschauer für sich selbst ein Stück Vieh schlachtet oder als Kundenmetzger bei Drittpersonen

*) Die den §§ beigesezte Bemerkung: «Art. ...» bezieht sich auf die Artikel der eidgenössischen Verordnung.

// [S. 375]

tätig ist oder ein Stück Vieh an die Schlachtbank seines Kreises verkauft, so hat der Stellvertreter die Fleischschau zu besorgen.

§ 7. Im Verhinderungsfälle und sofern § 6 in Betracht kommt, dürfen die Fleischschauer ihre Verrichtungen nur durch die amtlich bezeichneten Stellvertreter ausführen lassen.



II. Schlachten und Schlachtlokale.

§ 8. (Art. 6.) Das Töten der Tiere hat in einer jede Quälerei ausschließenden Weise zu geschehen.

In Schlachthäusern darf zu diesem Behufe für das Töten von Großvieh (Stiere, Ochsen, Kühe, Rinder und Tiere des Pferdegeschlechtes) nur der Schußapparat verwendet werden.

Als weiteres Mittel der Betäubung kann bei kleinen Tieren (Kälbern, Schafen, Ziegen, Schweinen) der Kopfschlag angewendet werden. Den Gemeinden steht es frei, auch für das Schlachten dieser Tiere bestimmte Methoden vorzuschreiben.

Die Tiere dürfen weder geknebelt transportiert, noch durch Hunde zur Schlachtbank gehetzt werden.

§ 9. (Art. 8.) In Schlachtlokalen, Wurstereien, Fleischhackereien etc. sind Wände und Decken aus glattem, hartem, leicht zu reinigendem Material herzustellen. Der Fußboden soll undurchlässig und zum Zwecke der gründlichen Reinigung mit Wasserablauf versehen sein. Blut und Abfälle sollen sofort und in einer jede Störung der Gesundheit und jede erhebliche Belästigung der Nachbarschaft ausschließenden Weise entfernt werden.

Das Trocknen von Häuten und Fellen in der Nähe menschlicher Wohnungen ist untersagt.

Schlachthausgruben dürfen nicht in Verbindung mit Stall- und Abtrittgruben gesetzt werden.

§ 10. In jeder zum Verkauf von Fleisch bestimmten Lokalität, auch solchen für Rauch- und Dörrfleisch (Spezereihandlungen etc.), soll der Preis des Fleisches oder der Wurstwaren jeder Gattung nach Gewicht oder Stück auf einer leicht sichtbaren Tafel deutlich bezeichnet werden. // [S. 376]

§ 11. Zum Auswägen von Fleisch dürfen nur amtlich geeichte Wagen mit flachen Schalen benutzt werden.

§ 12. Alljährlich mindestens einmal findet auf Kosten der Gemeinde durch den Bezirkstierarzt eine sanitärische Inspektion aller Schlachthäuser und der dem Metzger- und Wurstereigewerbe dienenden Lokalitäten statt.

§ 13. Für die Erstellung neuer oder für den Umbau bestehender Schlachthäuser oder anderer, dem Metzger- und Wurstereigewerbe dienenden Lokalitäten ist in jedem Falle die baupolizeiliche Bewilligung des Gemeinderates erforderlich.

Zu diesem Zwecke hat der Eigentümer der Baute der lokalen Gesundheitsbehörde ein von Planvorlagen begleitetes, schriftliches Gesuch einzureichen, aus welchem ersichtlich ist sowohl der Zweck der Baute, als auch in welcher Weise den Vorschriften von Art. 8 der bundesrätlichen und § 9 der kantonalen Verordnung nachgelebt wird. Die Pläne sollen bestehen in einem Situationsplan, Grundriß und Aufriß.

Das Gesuch ist von der lokalen Gesundheitsbehörde zu prüfen und mit ihrem Befunde versehen dem Gemeinderat zu übermitteln, welche darüber entscheidet. Vor Erteilung einer Bewilligung dürfen die Lokalitäten zum Gewerbebetrieb nicht benützt werden.

§ 14. Wenn Gemeinden öffentliche Schlachthäuser errichten, so ist die örtliche Gesundheitsbehörde verpflichtet, vor ihrer Antragstellung an den Gemeinderat die beteiligte Metzgerschaft zur Vernehmlassung gelangen zu lassen.



§ 15. (Art. 10.) Die Fleischschauer beziehen:

a) Für die Untersuchung eines Stückes Großvieh Fr. 1. – und eines Stückes Kleinvieh (Kälber, Schafe, Ziegen und Schweine) 50 Rp. Wenn jedoch gleichzeitig mehr als zwei Stück Großvieh und mehr als fünf Stück Kleinvieh, dem gleichen Metzger angehörend, untersucht werden, so ist über diese Zahl hinaus für die übrigen nur die Hälfte der Taxe zu bezahlen. // [S. 377]

b) Für die Untersuchung von Kaninchen und Zicklein (Gitzi):
für 1–3 Stück 30 Rp.,
für 4–20 Stück je 10 Rp.,
für jedes weitere Stück 5 Rp.,

vorausgesetzt, daß die Tiere dem gleichen Metzger angehören.

Gemeinden mit großen Fleischschaukreisen sind berechtigt, für große Entfernungen die Taxen bis auf 50 % zu erhöhen.

c) Für Besichtigung und Eintragung jeder besondern Lieferung von Fleisch aus andern Gemeinden oder dem Ausland (inbegriffen Kaninchen, Zicklein, Fische, Wildbret und Geflügel) ist bei Sendungen bis zum Gewichte von 10 kg eine Gebühr von 10 Rp., bei großem Sendungen eine solche von 50 Rp. zu entrichten.

d) Für die Ausstellung eines Fleischschauzeugnisses zu einer Sendung jeder Art (Stempel inbegriffen) 30 Rp.

e) Für die Eintragung eines Fleischschaubefundes (§ 20) 30 Rp.

Die Taxen werden durch die örtliche Gesundheitsbehörde bezogen und den Fleischschauern vierteljährlich zugestellt. Letztere haben zu diesem Zweck ein Verzeichnis der besichtigten Tiere und der kontrollierten Fleischwaren vorzuweisen.

§ 16. Ergibt sich bei der Schlachtung von Tieren, daß das Fleisch als bedingt bankwürdig oder ungenießbar erklärt und dem Eigentümer zur Verwertung zurückgegeben werden muß, so beträgt die Schlacht- und Fleischschauggebühr bei Großvieh höchstens 8 Fr., bei Kleinvieh höchstens 3 Fr. per Stück.

§ 17. Den Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern ist unter Vorbehalt der Genehmigung der Direktion des Gesundheitswesens gestattet, die Fleischschauer fix zu besolden.

§ 18. Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern sind, unter Genehmigungsvorbehalt durch den Regierungsrat, berechtigt, die Gebühren für eingeführtes Fleisch zu erhöhen. // [S. 378]

III. Fleischschau.

§ 19. Die Fleischschauer haben die Gesundheits- oder Passierscheine nach ihrer Prüfung und Eintragung, mit dem Fleischschauempel und mit dem Datum der Abschachtung versehen, innert 48 Stunden dem Viehinspektor zu überweisen. Falls Privatschlachtungen von Groß- und Kleinvieh in von den Behörden bewilligten Schlachträumen vorgenommen werden, so hat eine Fleischschau stattzufinden und ist für die betreffenden Tiere dem Fleischschauer ein Gesundheitsschein abzugeben.

§ 20. (Art. 13.) Bei Pferden, sowie in allen Fällen von Schlachtungen kranker Tiere muß die Fleischschau vom Tierarzt vorgenommen werden.



Wenn es sich um Tiere handelt, für die ein gesetzlicher Versicherungszwang besteht, so hat der die Fleischschau vornehmende Tierarzt auf amtlichem Formular einen Fleischschaubefund zuhanden des Vorstandes des betreffenden Versicherungskreises auszustellen.

Die Taxe für den extra zugezogenen Tierarzt ist nach Maßgabe der kantonalen Taxordnung zu berechnen und von der Gemeinde zu bezahlen.

§ 21. Beim Schlachten von Schafen, Ziegen und Schweinen, deren Fleisch im eigenen Haushalt verwendet und nicht an Drittpersonen verkauft wird, kann die Fleischschau unterbleiben, wenn es sich um selbstgezogene oder selbst gemästete Tiere und nicht um Notschlachtungen oder Seuchenverdacht handelt und wenn sich an den Tieren keine Merkmale finden, welche die Genußtauglichkeit des Fleisches in Frage stellen.

Der Haushalt von gewerbsmäßig betriebenen Kostgebereien, Gasthöfen, Speisewirtschaften, Verpflegungsanstalten, von Metzgern, Wurstern, Kuttlern, Fleischhändlern ist nicht als eigener Haushalt zu betrachten.

§ 22. Bei Notschlachtungen durch private Viehbesitzer oder durch Viehversicherungskassen kann von der Beibringung eines Gesundheitsscheines Umgang genommen werden; dagegen ist // [S. 379] der Viehbesitzer verpflichtet, dem Viehinspektor den Abgang des Tieres innert 48 Stunden anzuzeigen.

§ 23. Wo Seuchenfälle konstatiert oder vermutet werden, ist unverzüglich die Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt anzuordnen.

Ohne spezielle Bewilligung des amtlichen Tierarztes darf das Fleisch von Tieren, welche an ansteckenden Krankheiten litten, nicht ausgewogen werden, auch wenn dessen Genuß dem Menschen nicht nachteilig ist (Lungenseuche, Maul- und Klauenseuche, Schafpocken, Rotlauf, Schweineseuche).

§ 24. (Art. 17.) Die Beseitigung von umgestandenen oder auf polizeiliche Anordnung getöteten Tieren, die Beseitigung von durch die Fleischschau als ungenießbar bezeichneten Fleischteilen, sowie die amtlich angeordnete Desinfektion der Tierkadaver und der Standorte der Tiere sind auf Kosten der betreffenden Gemeinde durchzuführen.

Gemeinden, die durch obige Maßregeln in ungewöhnlicher Weise belastet werden, können unter Berücksichtigung ihrer ökonomischen Verhältnisse angemessene Staatsbeiträge verabfolgt werden. Beitragsgesuche sind jeweilen bis spätestens Ende Februar unter Anschluß von Jahresrechnung und Belegen der Direktion des Gesundheitswesens einzureichen.

§ 25. Die Gemeinden haben zum Zwecke der Beseitigung umgestandener und solcher geschlachteter Tiere, deren Fleisch als unbrauchbar bezeichnet wurde, sowie zur Beseitigung ungenießbarer Fleischteile und Abfälle aus Metzgen etc. geeignete Personen zu bezeichnen, deren Amtsführung von den Gesundheitsbehörden überwacht wird.

§ 26. Es ist verboten, tote Tiere oder Teile von solchen auf Straßen, Plätze, in Flüsse, Bäche, Seen, Teiche, Kloaken u. s. w. zu werfen oder im Freien liegen zu lassen.

§ 27. Gemeinden mit größerem Schlachtviehverkehr können auf Antrag des Bezirkstierarztes vom Statthalteramte zur Errichtung besonderer Anstalten zum Zwecke unschädlicher Beseitigung von Kadavern und tierischen Abfällen angehalten // [S. 380] werden. Es können zu diesem Zwecke auch einzelne Gemeinden



gemeinsam vorgehen. Wo solche Anstalten bestehen, dürfen Kadaver und Kadaverteile nicht mehr verscharrt werden.

§ 28. Gemeinden, welchen nicht besondere Anstalten für Vernichtung von Tierkadavern und tierischen Abfällen zur Verfügung stehen, haben passende Plätze (Wasenplätze) anzuweisen, auf welchen alles als ungenießbar bezeichnete Fleisch zu verscharren ist. Diese Plätze sind an abgelegenen, von Wohnungen, Straßen, Brunnen und Wasserleitungen möglichst entfernten Orten anzulegen.

§ 29. Vom Umstehen oder der beabsichtigten Beseitigung von Pferden, Rindvieh, Ziegen, Schafen und Schweinen hat der Eigentümer der Gesundheitsbehörde und dem Fleischschauer zuhanden des Viehinspektors Kenntnis zu geben. Die umgestandenen Tiere sind vom Fleischschauer zu untersuchen und in der Kontrolle vorzumerken.

§ 30. Verdorbene Fleischwaren und Abfälle sind durch die Fleischschauer in Abfallkisten einzuschließen. Wo diese fehlen, ist nach Art. 60 der bundesrätlichen Instruktion für die Fleischschauer vom 29. Januar 1909 zu verfahren.

Die Wegschaffung der beanstandeten Waren hat auf Anzeige der Fleischschauer durch die Abdecker zu geschehen. Ebenso haben die Abdecker nach Auftrag der Fleischschauer die Abfuhr größerer Fleischmengen, ganzer Viertel oder Kadaver nach den angewiesenen Kadaververarbeitungsanstalten beziehungsweise Wasenplätzen zu besorgen, sofern diese Teile nicht gemäß den Verfügungen des Fleischschauers zu technischen Zwecken Verwendung finden können.

IV. Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren.

§ 31. (Art. 30.) An etablierte Metzger, welche Kunden außerhalb ihrer Gemeinde Fleisch zum privaten Gebrauche liefern, können Bewilligungen (Fleischkarten) durch die örtlichen Gesundheitsbehörden erteilt werden; diese Bewilligungen bedürfen der jährlichen Erneuerung. // [S. 381]

Als Kunden im Sinne dieser Vorschrift dürfen Gasthöfe, Restaurationen, Kostgebereien, Pensionen, Erziehungs-, Kranken-, Verpflegungs-, Straf- und ähnliche Anstalten nicht betrachtet werden. Bei Fleischbestellungen aus andern Quellen (Not- und Privatschlachtungen) hat sich der Verkäufer über den Vollzug der Kontrolle auszuweisen.

§ 32. (Art. 31.) Die Beschaffenheit nur bedingt bankwürdiges Fleisches darf den Käufern nicht verheimlicht werden. Es ist ihnen vielmehr zur Kenntnis zu bringen, daß dieses Fleisch bei der Zubereitung besonders starker Hitze ausgesetzt werden muß. In allen Fällen ist bedingt bankwürdiges Fleisch nach seiner Qualität zu bezeichnen und, wo eine Freibank besteht, auf derselben auch dann auszulegen, wenn eigene Anstalten bestehen, in welchen solches Fleisch sterilisiert wird. Die Gemeinden haben hiefür die nötigen Anordnungen zu treffen. Mehrere Gemeinden können zur Errichtung einer Freibank oder Sterilisationsanlage gemeinsam vorgehen.

§ 33. (Art. 39.) Salpeter zur Konservierung von Fleisch darf höchstens in einer Menge von 0,5 Gewichtsprozent des verwendeten Kochsalzes zugesetzt werden.

§ 34. (Art. 42.) Wird Fleisch zum Hacken aus einer Gemeinde des Kantons in eine andere gebracht, so ist dasselbe in einem besondern Behälter mit Gewichtsangabe an den Bestimmungsort zu bringen. Die Sendung soll mit Fleischschauzeugnis versehen sein. Die Lieferungen sind in allen Fällen vor der Verarbeitung dem Fleischschauer des



Standortes der Hackmaschine zur Untersuchung vorzuweisen. Das Fleischschauzeugnis ist vom Fleischschauer visiert dem Lieferanten zurückzustellen. Die erteilte Bewilligung zum Hacken ist vom Fleischschauer in der vom Besitzer der Hackmaschine zu führenden Kontrolle durch Stempelzeichen vorzumerken.

§ 35. Fleischlieferungen, die vom Fleischschauer nicht zum Hacken zugelassen werden, sind dem Lieferanten zurückzustellen. Lieferungen von krankem oder verdorbenem Fleisch // [S. 382] sind vom Fleischschauer mit Beschlag zu belegen und dem Abdecker zur Beseitigung zu überweisen.

§ 36. Für Rauchfleisch- und Wurstwarensendungen, namentlich wenn sie aus dem Ausland kommen, kann zur Feststellung der Marktfähigkeit eine chemische Untersuchung angeordnet werden. Hierzu sind der Sendung eine oder mehrere Stichproben im Gewichte von je 100 Gramm zu entnehmen und abzustempeln. Die Stichproben sind mit einem Bericht einer öffentlichen Untersuchungsanstalt für Lebensmittel zur Untersuchung auf die Art der Konservierung, auf Mehl- oder Farbstoffzusatz etc. zuzustellen. Dem Eigentümer ist auf Verlangen eine Doppelprobe abzustempeln und zu überlassen.

V. Kontrollvorschriften.

§ 37. (Art. 54.) Von allen Fleisch- und Fleisch Warensendungen, ausgenommen die sub § 31 erwähnten, ist dem Fleischschauer rechtzeitig Anzeige zu machen. Die Sendungen sind samt den Zeugnissen in den von den Gesundheitsbehörden bestimmten Lokalen vorzuweisen.

Wo solche Kontrollstationen bestehen, kann die zuständige Gemeindebehörde bestimmen, daß alles importierte Fleisch, auch das aus dem eigenen Kanton stammende, diese zentrale Stelle zu passieren habe (ausgenommen das auf regelmäßige Bestellung an Private aus einer Metzger gelieferte Fleisch, Art. 30 der bundesrätlichen und § 31 der kantonalen Verordnung).

Für Einfuhr und Kontrolle außerkantonalen oder ausländischen Fleisches können bestimmte Wochen- und Tageszeiten festgesetzt werden. In großen Ortschaften ist ein permanenter Betrieb der zentralen Untersuchungsstellen vorzusehen.

VI. Schluß- und Strafbestimmungen.

§ 38. (Art. 59.) Die für Berichterstattung und Kontrollführung vorgeschriebenen Formulare sind durch die Fleischschauer beim amtlichen Tierärzte unentgeltlich, die Fleischschauzeugnisse gegen Entrichtung einer Stempelgebühr von 5 Rp. per Stück zu beziehen. // [S. 383]

Die Fleischschauer haben einheitliche Schlacht- und Fleischeinfuhrverzeichnisse zu führen, die untersuchten Tiere, die Fleisch- und Fleischwarensendungen zu buchen, den Befund und die getroffenen Verfügungen vorzumerken. In den Fleischschauzeugnissen sind alle Rubriken auf beiden Teilen des Formulars (Talon und Zeugnis) vollständig mit Tinte oder Tintenstift auszufüllen und mit dem Stempel zu versehen. Das Zeugnis ist vom Fleischschauer eigenhändig zu unterzeichnen.

Diese Kontrollen sind den örtlichen Gesundheitsbehörden zuhanden der amtlichen Tierärzte zuzustellen.



§ 39. Die Fleischschau- und Ursprungszeugnisse aller Fleisch- und Fleischwarensendungen sind vom Fleischschauer zu sammeln, zu ordnen und, nachdem sie in die Einfuhrkontrollen eingetragen sind, zwei Jahre lang aufzubewahren, vorbehaltlich der Fälle von § 34.

§ 40. Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnung unterliegen den Strafbestimmungen des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905.

§ 41. (Art. 64.) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1909 in Kraft. Durch dieselbe werden aufgehoben:

1. Die Verordnung betreffend das Schlachten von Vieh, den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren und die Beseitigung toter Tiere vom 19. November 1903.
2. Die Instruktion für die Fleischschauer vom 15. Juli 1904.

Zürich, den 26. August 1909.

Im Namen des Regierungsrates,

Der Vizepräsident:

Dr. A. Locher.

Der Staatsschreiber:

Dr. A. Huber.

Der schweizerische Bundesrat hat vorstehender Verordnung mit Beschluß vom 24. September 1909 gestützt auf Art. 56, Absatz 2, des Lebensmittelgesetzes beziehungsweise Art. 63 der betreffenden eidgenössischen Verordnung vom 29. Januar 1909 die Genehmigung erteilt.

[Transkript: OCR (Überarbeitung: sef)/29.10.2015]