



VSA-AAS

Verein Schweizerischer Archivarinnen und Archivare
Association des archivistes suisses
Associazione degli archivisti svizzeri
Associazioni da las archivarias e dals archivaris svizzers
www.vsa-aas.ch

Arbeitsgruppe Bewertung

C Gesundheit – Arbeit – soziale Sicherheit C12

Fleischkontrolle (früher: Fleischschau)

Contrôle des viandes

Zusammenfassung

Bei der Fleischkontrolle werden sämtliche Schlachtungen bzw. das Fleisch derselben – i.d.R. durch veterinärmedizinisch geschultes Personal – überprüft. Die erhobenen Daten erlauben Aussagen über den Gesundheitszustand der geschlachteten Tiere und den Fleischmarkt. Die Fleischkontrolle ist abzugrenzen von tierseuchenpolizeilichen Regelungen.

Bei der Fleischkontrolle (früher: Fleischschau) handelt es sich um einen Teilbereich der Lebensmittelkontrolle, der bei der Archivierungsempfehlung «C8 – Lebensmittelkontrolle» der Arbeitsgruppe Bewertung des VSA ausgeklammert worden ist.

Empfehlungen

Das Schweizerische Bundesarchiv (BAR) sichert im Bereich der Fleischkontrolle gemäss eigenen Bewertungskriterien die Unterlagen des zuständigen Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und dessen Vorgängerbehörden. Dazu gehören insbesondere übergreifende Unterlagen zur Lebensmittelsicherheit (u.a. Gesetzgebung, Richtlinien, Aufsicht).

Die Staatsarchive sichern die Grundlagen und Ergebnisse der Aufsichts- und Vollzugstätigkeit in aggregierter Form, wie beispielsweise (Jahres-)Berichte, Statistiken, Schulungsunterlagen, Merkblätter oder Materialien zur Gesetzgebung. Eine qualitative Auswahl von weiteren Unterlagen (Muster von Formularen, Dossiers zu besonderen Fällen, dokumentierendes Material zu Schlachthöfen) kann diese Kernüberlieferung ergänzen. Auf eine Archivierung der bei den Proben erhobenen Rohdaten kann verzichtet werden.

Ausgangslage

Die Fleischkontrollen werden in den Schlachtbetrieben am Lebendvieh (hinsichtlich Tiergesundheit) und am Schlachtkörper vorgenommen. Die Fleischkontrolle als besonderes Aufgabengebiet nimmt gegenüber der allgemeinen Lebensmittelkontrolle, zu der sie auch zählt, insofern eine partielle Sonderstellung ein, als sie im eigentlichen Sinn keine Stichprobenkontrolle, sondern eine vollständige, umfassende Kontrolle ist: Sämtliche Schlachtungen, im Kanton St. Gallen rund 1'240'000 pro Jahr (Stand 2019), werden von tierärztlichen Fleischkontrolleuren bzw. in den Grossbetrieben durch von Amtstierärzten beaufsichtigten amtlichen Fachassistenten kontrolliert.

Die Ergebnisse der Fleischkontrollen werden online in der Webapplikation FLEKO erfasst. Die Datenbank bildet folgende Merkmale ab: Anzahl geschlachtete Tiere inkl. Angabe der Tierart, Anzahl Normalschlachtungen und Krankschlachtungen, Anzahl genusstaugliche und Anzahl konfiszierte Schlachttierkörper. Nachdem die Daten von den zuständigen Kantonen kontrolliert und freigegeben sind, dienen sie dem Bund zur Marktbeobachtung und erlauben Aussagen über den Gesundheitszustand der geschlachteten Tiere.

Auch die Tierverkehrsdatenbank (TVD), welche die Firma identitas AG im Auftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) führt, enthält u.a. Daten zu Schlachtungen von Tieren der Rindergattung, von Schweinen, Schafen, Ziegen und von Geflügel.

Rechtliche Grundlagen

Die Gesetzgebung regelt die Organisation der Fleischkontrolle und die Aufgabenverteilung zwischen Bund, Kantonen und Gemeinden. Die Fleischkontrolle ist ein Teilbereich der Lebensmittelgesetzgebung, welche auf Bundesebene im Jahr 1909 einsetzt (Inkraftsetzung des eidg. Lebensmittelgesetzes vom 8.12.1905¹).

Bund

Die Bundesverfassung der Schweizerischen Eidgenossenschaft vom 18. April 1999 (BV, AS **1999** 2556), schreibt in Artikel 97 Absatz 1 vor, dass der Bund Massnahmen zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten zu treffen hat.

Das entsprechende «Mantelgesetz», das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014 (LMG, AS **2017** 249), enthält eine Reihe von Vorgaben zur Fleischkontrolle (Fleischhygiene):

- Artikel 10 Absätze 3 und 4: «Der Bundesrat erlässt Hygienevorschriften über a) den Umgang mit Lebensmitteln; b) die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und deren Ausstattung; c) die in Schlachtbetrieben erforderlichen Räumen und Einrichtungen, je nach Art und Umfang der Schlachtungen. Er kann Anforderungen an die Hygienekenntnisse von Personen festlegen, die mit Lebensmitteln umgehen.»
- Artikel 31: «Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt oder unter deren Aufsicht die amtliche Fachassistentin oder der amtliche Fachassistent im öffentlichen Veterinärdienst untersucht von den folgenden Tieren die Schlachttiere und nach der Schlachtung das Fleisch: a) Tiere der Pferde-, Rinder-, Schaf-, Ziegen- und Schweinegattung; b) Wildtiere, die als Nutztiere gehalten werden. Sie oder er entscheidet über die weitere Verwendbarkeit des Fleisches. Der Bundesrat kann vorsehen: a) die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung für weitere Tierarten; b) die Fleischuntersuchung von bei der Jagd erlegten Tieren. Er regelt a) das Verfahren für die Schlachtieruntersuchung; b) das Verfahren für die Fleischuntersuchung; c) gegebenenfalls das Kontrollverfahren bei anderen Tierarten.»
- Artikel 32 Absatz 1: «Die Vollzugsbehörden teilen der im Betrieb verantwortlichen Person das Ergebnis der Kontrolle schriftlich mit. Der Bundesrat kann für die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung Ausnahmen vorsehen.»
- Artikel 44: «Der Bundesrat erlässt die Ausführungsbestimmungen. Er berücksichtigt dabei international harmonisierte Vorschriften, Richtlinien, Empfehlungen und Normen und kann diese Regelungen für anwendbar erklären. Er kann den Erlass administrativer und technischer Vorschriften dem zuständigen Bundesamt übertragen.»

Die detaillierten Ausführungsbestimmungen finden sich in der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016 (VSFK, AS **2017** 411). Sie regelt insbesondere:

¹ Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905, AS XXII 337.

- die Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe und das Schlachten;
- die Anforderungen an Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;
- die Schlachtier- und Fleischuntersuchung;
- die Lebensmittelgewinnung aus Jagdwild und von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln.

Die VSFK wird ergänzt durch die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (LGV, AS **2017** 283).

Kantone

Gemäss Artikel 42 der VSFK ist es Aufgabe der Kantone, die Zuständigkeit der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes sowie der Fachassistentin bzw. des Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung zu regeln.

Im Kanton St.Gallen beispielsweise finden sich die entsprechenden Bestimmungen in der Fleischhygieneverordnung vom 29. Mai 1996 (sGS 643.11).

Bereits in Archiven vorhandene Bestände

Bund

Das Schweizerische Bundesarchiv (BAR) hat bereits Unterlagen rund um die Fleischkontrolle (früher: Fleischschau, -hygiene) von der federführenden Behörde des Bundes übernommen. Diese sind namentlich in den Beständen E 10100* Bundesamt für Veterinärwesen (1979-2013) (darin: Serie E7270D#4) und E 10869* Veterinäramt (1915-1979) (darin: Serien E7270A#S, E7270B#33, E7270C#4 und E7270-02#6) verzeichnet. Darin befinden sich u.a.:

- Gesetze, Erlasse und Instruktionen zur Fleischschau
- Gebührenerhebungen
- Fleischschau in den Kantonen
- Unterlagen zu Schlachthöfen und -anlagen
- Ausbildung Fleischschauer
- Betriebskontrollen
- etc.

Kantone

Geschäfte mit einer Federführung bei den kantonalen Gesundheitsbehörden werden durch die zuständigen Staatsarchive gemäss deren eigenen Bewertungskriterien gesichert. Die Kernüberlieferung zur Fleischkontrolle dürften allenthalben folgende Unterlagentypen darstellen: (Jahres-)Berichte und Statistiken der involvierten Behörden, Unterlagen zur entsprechenden Gesetzgebung, ausgewählte (Fall-)Dossiers (aussergewöhnliche Fälle, Fälle mit medialem Echo [z.B. Schlachtung von an BSE erkranktem Vieh] usw.).

Archivierungsempfehlung

Bundesarchiv

Das Bundesarchiv (BAR) sichert nach eigenen Bewertungskriterien die aus den (gesetzlichen) Aufgaben und Kompetenzen der auf Ebene Bund federführenden Behörde, dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) entstandenen Unterlagen im Bereich der Fleischkontrolle bzw. der Lebensmittelsicherheit im weiteren Sinne. Archiviert werden dabei

insbesondere die Unterlagen zur eidgenössischen Gesetzgebung, zu Vorschriften, Richtlinien und Informationsschreiben zur Lebensmittelsicherheit sowie übergreifende Unterlagen zur Aufsicht bzw. Überwachung der Lebensmittelsicherheit (u.a. Nationale Kampagnen, Nationaler Kontrollplan). Mehrheitlich nicht archiviert werden Unterlagen des BLV, welche rein operative Tätigkeiten nachweisen sowie Aufgabenbereiche umfassen, in welchen die Federführung den Kantonen obliegt.²

Die Inhalte der Informationssysteme FLEKO und TVD waren bisher noch nicht Gegenstand von Angebot und Bewertung auf Ebene Bund.

Staatsarchive

Das enge Geflecht von Gesetzen, Verordnungen und Vorschriften lassen den Kantonsbehörden bzw. den Akteuren der Fleischkontrolle wenig eigenen Handlungsspielraum. Die aggregierten Daten dieser Aufsichts- und Vollzugsbehörden (Unterlagen von Leitungsgremien, (Jahres-)Berichte, Statistiken usw.) dürften ausreichen, um das Amtshandeln – den «Courant normal» – in seinen wesentlichen Zügen zu dokumentieren.

Die Untersuchungsunterlagen stellen dagegen in der Regel Massenakten ohne historische oder langfristige rechtliche Bedeutung dar; eine dauerhafte Archivierung dieser Unterlagen ist verzichtbar. Eine Ausnahme hiervon können ausgewählte Falldossiers bilden (Fälle mit kantonsweitem oder gar nationalem Medieninteresse, Fälle von grösserer fachlicher Bedeutung oder Fälle mit wesentlichen grundrechtlichen Einschnitten).

Zu beachten gilt es, dass im Rahmen der gesundheitspolizeilichen Tätigkeit anfallende Konflikt- oder Spezialfälle bereits weitgehend über die Unterlagen der Polizei und der Gerichte parallel überliefert werden.

Erstversion vom Vorstand des VSA genehmigt am 8. Juni 1989

Überarbeitete Version (Stand November 2020) vom Vorstand des VSA genehmigt am: 2. August 2021

² Vgl. prospektiver Bewertungsentscheid des Ordnungssystems (OS) des Bundesamtes für Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit BLV vom 07.12.2016 (nicht publiziert).