

2.2 Die Entwicklung des Fleischhygienerechts

2.2.1 Das Fleischbeschaugesetz und seine Weiterentwicklung

Schon im Altertum hat man erkannt, dass Fleischgenuss zu Krankheiten beim Menschen führen kann. Derartige Erkenntnisse wurden häufig als religiöse Gebote und Verbote weitergegeben.

In Deutschland kam es mit zunehmendem Wachstum der Städte im Mittelalter zu einem Rückgang der Hausschlachtungen und damit zur Entstehung des Fleischerhandwerks. Die Metzger organisierten sich in Zünften, und während des Mittelalters und der frühen Neuzeit oblag die Fleischschau der Zuständigkeit der Mitglieder der Fleischerzunft. Sie diente zu dieser Zeit jedoch vorrangig der Qualitäts- und Preiseinstufung und war erst in zweiter Linie eine hygienische Maßnahme (GIESE 2000). Zunächst wurde auf der Straße geschlachtet und die Waren auf Bänken und in einfachen Holzbuden angeboten. Da diese Handhabung rasch – auch durch die immer größere Nachfrage und die dadurch stark ansteigende Tagesschlachtmenge – zu einem hygienischen Problem heranwuchs, wurde ab dem 13.-15. Jahrhundert vielerorts versucht, diese Tätigkeit in die Peripherie der Städte zu verlagern. Es dauerte jedoch sehr lange, bis diese Maßnahmen allgemein Anwendung fanden. In Preußen bewirkte erst das „Preußische Gesetz betreffend die Einrichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser“ von 1868 eine ausschließliche Schlachtung in dafür extra eingerichteten Schlachthöfen (Schlachthauszwang) in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Wissenschaftliche Erkenntnisse, die gesundheitspolitische Auswirkungen hatten, kamen vor allem im 19. Jahrhundert zur Geltung, so etwa die Klärung des Finnen-Bandwurm-Kreislaufes durch Küchenmeister 1852, das Erkennen der Gefahr durch Trichinellen für den Menschen 1860 durch Zenker oder die Entdeckung der Ätiologie von Infektionskrankheiten durch Robert Koch Ende des 19. Jahrhunderts (LERCHE 1964).

In den deutschen Ländern der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sind in unterschiedlichem Maße fleischbeschaurechtliche Vorschriften ergangen. Die Staaten, die keine allgemein verbindlichen Vorschriften über die Beschau von Schlachttieren einführten, besaßen jedoch immerhin eine obligatorische oder fakultative Trichinenschau. Eine mustergültige Fleischschau bestand vielerorts aufgrund besonderer Schlachthausgesetze (VON OSTERTAG 1902).

Literatur

Nach der Gründung des Deutschen Reiches 1871 wurden die Rechtsvorschriften reichseinheitlich, so die Bestimmungen zum Schutz der menschlichen Gesundheit im Nahrungsmittelgesetz vom 14.5.1879 und im § 367 Ziffer 7 des Reichsstrafgesetzbuches.

Das erst für das ganze deutsche Reich geltende Fleischbeschaugesetz wurde am 3. Juni 1900, mit dem Titel „Gesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau“ verkündet. Es trat am 1. April 1903 in Kraft. Durch Verbote, Untersuchungen und Kontrollen wollte man der von Lebensmitteln ausgehenden Schäden Herr werden. GIESE (2000) bezeichnete Deutschland als den ersten großen Kulturstaat, in welchem die Fleischnahrung regelmäßig einer sachverständigen Kontrolle unterworfen wurde. In der amtlichen Begründung der Regierungsvorlage zum ersten umfassenden Fleischbeschaugesetz vom 3.6.1900 heißt es, diese Bestimmungen würden nicht ausreichen, da nur das Inverkehrbringen von schädlichem Fleisch mit Strafe bedroht wird, aber noch nichts über prophylaktische Maßnahmen ausgesagt wird (NÜSE et al. 1979). Zu diesem Zeitpunkt gab es in der Reichsgesetzgebung keine genauen Rechtsregulative, die Hygienevorschriften für die Schlachtung und Ausschachtung enthielten. Während sich das Fleischbeschaugesetz primär auf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bezog, erkannte man bald, dass es bei der Produktion von Fleisch noch erheblich mehr zu beachten gab. Am 30. Mai 1902 wurden die Ausführungsbestimmungen (AB) A-F durch den Bundesrat erlassen. Sich verändernde politische Verhältnisse und der Fortschritt in der Wissenschaft bewirkten ständige Neuanpassungen. Eine wichtige Neuerung bildete die Einführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung, die erstmals in den Ausführungsbestimmungen A zum Reichsfleischbeschaugesetz nach der Verordnung des Reichsministers des Inneren vom 10. August 1922 vorgeschrieben wurde (GIESE 2000). Außerdem wurde das Fleischbeschaugesetz durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. Dezember 1935 und durch das 2. Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937 in verschiedenen Punkten ergänzt und abgeändert. Grundsätzlich wurde festgelegt, dass die Leitung der Schlachthöfe in tierärztlicher Hand liegen soll, die amtliche Trichinenschau wurde ausnahmslos vorgeschrieben und eine einheitliche Regelung bei gewerblichen und Hausschlachtungen sowie eine einheitliche Regelung des Freibankzwanges für bedingt taugliches, minderwertiges und brauchbar gemachtes Fleisch vorgeschrieben. Am 29. Oktober 1940 wurde eine neue Fassung des Fleischbeschaugesetzes bekannt gegeben und bereits am 1. November 1940 wurde die „Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes“ (DVO) erlassen. Sie besteht aus einer Zusammenfassung der bis dahin gültigen reichs- und landesrechtlichen Vorschriften, jedoch ohne Vorschriften über die Kosten.

Als 1957 die Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) vollzogen wurde, kam es zu Änderungen in der Fleischbeschaugesetzgebung der Mitgliedstaaten, da im Sinne einer Liberalisierung des Handels eine Harmonisierung des gemeinschaftlichen Rechts erreicht werden musste. Das „Durchführungsgesetz EWG- Richtlinie Frisches Fleisch“ vom 28. Juni 1965 übertrug als erstes Gesetz eine EWG- Richtlinie in deutsches Recht.

Als bedeutungsvoll anzusehen ist die am 23. Juli 1965 erlassene „Mindestanforderungen-Verordnung“ (MindV). Sie regelte den Import von Fleisch, welches aus nicht EWG- Ländern (heute EU) stammt, in den Geltungsbereich des Durchführungsgesetz EWG- Richtlinie Frisches Fleisch. Außerdem erstreckte sich der Anwendungsbereich der Mindestanforderungenverordnung auf zubereitetes Fleisch, frisches und zubereitetes Wildbret und in § 12a Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes genanntes Frisches Fleisch aus den Mitgliedstaaten der EWG, das vom „Durchführungsgesetz EWG- Richtlinie Frisches Fleisch“ nicht erfasst wurde (NÜSE et al. 1979).

Diese Verordnung wurde letztlich durch die „Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch“ –Fleischhygiene-VO vom 30. Oktober 1986 außer Kraft gesetzt und zum größten Teil in sie eingegliedert.

Das Fleischbeschaugesetz erfuhr 1986 wesentliche Änderungen, die auch äußerlich durch die neue Bezeichnung „Fleischhygienegesetz“ (FIHG) dokumentiert wurden und die vor allem Vorgaben für die hygienische Erzeugung von Fleisch in das alte Fleischbeschaugesetz integrierten.

2.2.2 Dem damaligen Fleischbeschaugesetz zugeordnete Verordnungen

Eine Vielzahl von Verordnungen, Durchführungsbestimmungen und Ausführungsbestimmungen bezogen sich in ihrem Inhalt und ihrer Aussage auf das Fleischbeschaugesetz und auf seine heutige Fassung, das Fleischhygienegesetz.

An dieser Stelle wird auf Passagen eingegangen, die sich mit der Frage der Hygiene der im Fleischgewinnungsprozess eingesetzten Handgeräte beschäftigen.

2.2.2.1 Die Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz

Das Fleischbeschaugesetz und die nachgeordneten Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches

bei Schlachtungen im Inland – AB.A – in der Fassung vom 3. Februar 1978 beinhalteten primär die Schlachtier- und Fleischuntersuchung, während die hygienischen Umfeldbedingungen von der Mindestanforderungenverordnung geregelt wurden.

Die AB.A formulieren in § 17: „Verunreinigte Geräte, insbesondere Schneidwerkzeuge, dürfen ohne vorherige Reinigung und Desinfektion zur Schlachtung oder zur Untersuchung nicht benutzt werden. Jeder Beschauer muss für diese Untersuchung stets mindestens zwei geeignete Messer zur Hand haben.“

Zum Sinn und Zweck der AB.A schreiben NÜSE et al. (1979): „(...) Der unaufhaltsame Trend zur Massenproduktion von Schlachtvieh und damit zum Auftrieb eines weitgehend gleichförmigen Tierstapels sowie die Einführung rationeller Schlachttechniken (Bandschlachtung) haben bereits dazu geführt, dass der Untersucher heute in der Regel unter Zeitdruck arbeitet und angesichts der verhältnismäßig selten auftretenden sichtbaren krankhaften bzw. pathologisch-anatomischen Veränderungen keine über das vorgeschriebene Maß hinausgehenden Handgriffe verrichtet. Es ist daher zu befürchten, dass der Fortfall einer ins einzelne gehenden Untersuchungsanweisung zu einer Aushöhlung der Schlachtier- und Fleischschau führen würde.“

Zu § 17 schreiben NÜSE et al. (1979):

„§ 17 ist mit Wirkung vom 1.1.1978 durch die ÄndVO vom 9.12.1977 mit folgender amtlicher Begründung neu gefasst worden: Es muss sicher verhindert werden, dass insbesondere durch Schneidwerkzeuge im Schlachtprozess Krankheits- und Verderbniserreger von einem Tierkörper auf den anderen übertragen werden.

Durch das Verbot, verunreinigte Geräte, insbesondere kontaminierte Messer und sonstiges Schneidwerkzeug vor deren Reinigung und Desinfektion zur Schlachtung oder zur Untersuchung zu benutzen, so namentlich keine Schnitte in gesunde, unveränderte Körperteile anzulegen, soll erreicht werden, dass an den Gegenständen möglicherweise anhaftende Infektionserreger nicht weiterverbreitet werden. (...)

Unter „geeigneten“ Messern sind solche zu verstehen, die ausreichend scharf geschliffen sind und aus einem leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Heft aus Metall oder Kunststoff bestehen. Der verwendete Kunststoff muss dabei eine leicht zu reinigende Oberfläche besitzen und hitzebeständig sein. Holzgriffe lassen sich nicht befriedigend reinigen und

desinfizieren. Auch die Messerschneiden müssen aus diesem Grunde aus Metall oder Kunststoff sein.“

SCHROETER und HELLICH (1960) kommentieren zum § 17 AB.A: „Zur Fleischuntersuchung geeignete Messer müssen genügend groß und geschliffen sein. Das Heft soll glatt und fugenlos sein. Holzhefte sind, da sie sich praktisch nicht desinfizieren lassen, abzulehnen. Am besten geeignet sind Messer mit hitzefesten, glatten Kunststoffheften. Große Bedeutung kommt auch der Beschaffenheit der Messerschneiden zu. Hygienisch einwandfrei sind leicht zerlegbare, hitzebeständige Messerschneiden aus Kunststoff, die leicht sauber zu halten und zu desinfizieren sind.“

Auch GIESE et al. (1952) forderten schon „Am besten glatte und ganz aus Metall bestehende Messer“.

Sowohl SCHROETER und HELLICH (1960) als auch GIESE et al. (1952) verweisen auf die AB.C, Anhang Nr. 2 (Reinigung und Entseuchung der Messer und Hände): „Durch die Messer und die Hände des Fleischbeschauers können leicht Krankheitsstoffe auf gesundes Fleisch übertragen werden. Um dies zu verhüten, ist es erforderlich, dass das Anschneiden kranker Tiere vermieden wird, wenn sie ohne Anschneiden erkennbar sind, und dass verunreinigte Messer, gegebenenfalls auch deren Schneiden, alsbald gründlich gereinigt und entseucht werden. (...) Eine solche Reinigung und Desinfektion lässt sich nur durchführen, wenn die Messer frei von Ritzen und Spalten sind. Zum Gebrauch für Fleischbeschauer eignen sich daher nur glatte Messer.“

2.2.2.2 Die Verordnung über Mindestanforderungen

Aufgrund § 12g Abs. 2 des FIBG in der Fassung vom 29. Oktober 1940, zuletzt geändert durch das Durchführungsgesetz EWG- Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965, wurde mit Zustimmung des Bundesrates am 23. Juli 1965 die Verordnung über Mindestanforderungen und Gesundheitszeugnisse für den Export von Fleisch nach Deutschland (Mindestanforderungen-Verordnung- MindV) verkündet. In Anlage 1 sind die Mindestanforderungen für den Export von Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland festgelegt. Abschnitt 1 – Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe – schreibt vor:

„Schlachtbetriebe müssen über folgendes verfügen: (1.9.) in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte“.

Abschnitt 2 bezieht sich auf Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Schlachtbetrieben:

„1. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:

(c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung – insbesondere mit Krankheitserregern – vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

Räume und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für das Schlachten oder nur für das Zerlegen von Fleisch verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Fleischzerlegung dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.“

Nach ihrer Verkündung am 23. Juli 1965 wurde die Mindestanforderungen- Verordnung mehrmals geändert. Nachdem am 8. August 1967 durch die Verordnung zur Änderung der Mindestanforderungen- Verordnung und am 18. Dezember 1973 durch die Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung über Mindestanforderungen und Gesundheitszeugnisse für den Import von Fleisch in die BRD nur einzelne Abschnitte und Punkte geändert und hinzugefügt wurden, erschien am 11. November 1974 eine neue überarbeitete Fassung unter dem Namen: „Verordnung über hygienische Mindestanforderungen an Fleisch, das für die Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist (Mindestanforderungen- Verordnung – MindV –).“

Anlage 1, Kapitel I (– Betriebe und Personal –, Abschnitt 1 – Hygienevorschriften für die Ausstattung von Betrieben) legt fest:

„Betriebe nach § 3 Abs. 1 (§ 3, Abs. 1: – Anerkennung und Bekanntgabe von Betrieben –, Exportschlachtbetriebe, Wildexportbetriebe, Exportzerlegebetriebe, Exportverarbeitungs- betriebe und außerhalb dieser Betriebe gelegene Kühlhäuser werden vom Bundesminister nur anerkannt und bekannt gegeben, sofern die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt, dass diese Betriebe die hygienischen Mindestanforderungen der Anlage 1 erfüllen) müssen unter anderem mindestens über Folgendes verfügen:

in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen nahe bei den Arbeitsplätzen liegen; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein; diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein; das Wasser für die Reinigung der Geräte muss eine Temperatur von mindestens +82 °C haben;“.

Nach wiederum mehrmaligen Änderungen wurde die Mindestanforderungen- Verordnung nach Maßgabe des § 20 Absatz 2 durch die Fleischhygieneverordnung vom 30. Oktober 1986 außer Kraft gesetzt.

2.2.2.3 Die Fleischhygieneverordnung

Die Mindestanforderungen- Verordnung ist zu größeren Teilen in die „Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch“ (Fleischhygiene-Verordnung, FIHV) vom 30. Oktober 1986 eingegliedert worden. In einer Begründung zur FIHV schreibt DUTSCHKE (1988):

Zu Anlage 2: „ Im Zuge einer Entbürokratisierung und um eine Verdopplung des bestehenden Rechts zu vermeiden, ist es notwendig, für innerstaatliche Betriebe die materiellen baulichen Anforderungen auf solche zu beschränken, die hygienisch unerlässlich sind und die sich national nicht bereits aufgrund anderer rechtlicher Bestimmungen wie zum Beispiel der Arbeitsstätten- Verordnung und den Landesbauordnungen ergeben.“

Zu Anlage 2 Kapitel I: „ Es werden die allgemeinen hygienischen Anforderungen an Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe geregelt; sie entsprechen weitgehend schon bisherigen landesrechtlichen Vorschriften.“

So schreibt die FIHV in Anlage 2 Kapitel I (– Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird –) vor:

„In den Räumen müssen in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82 °C vorhanden sein (1.6.2.).“

Die FIHV in der Fassung vom 21. Mai 1997 bis zur heute gültigen Fassung gibt den gleichen Sachverhalt mit einer Ergänzung wieder:

FIHV Anlage 2, Kapitel I (– Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird –):

„In den Räumen müssen in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82 °C oder mit einem anderen geeigneten Desinfektionsverfahren vorhanden sein (1.7.2).“

In Anlage 2, Kapitel II (– Sonstige allgemeine Hygienevorschriften für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird –) wird gefordert:

„(2) Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich sowie am Ende jedes Arbeitstages sorgfältig zu reinigen und soweit erforderlich zu desinfizieren. Sie dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten oder Behandeln von Fleisch verwendet werden (...)“.

Eine weitere Erwähnung finden die Arbeitsgeräte in der Anlage 2 (Kapitel VII) der FIHV. Die hier genannte Vorschrift bezieht sich jedoch nur auf die Arbeit in Isolierschlachtbetrieben und Abgabestellen (– Besondere Vorschriften für Isolierschlachtbetriebe und Abgabestellen –):

„(2) Für Isolierschlachtbetriebe gilt über die Hygienevorschriften nach Kap. I und II und über die besonderen Vorschriften nach Kap. III und IV Nr. 1.1. hinaus folgendes:

Räume und Geräte sind bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor jeder Wiederverwendung, Transportfahrzeuge sofort nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.“

BOROWKA et al. (1988) kommentiert zu Anl. 2 Kap. I FIHV: „(...) Aus den hygienischen Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I sind folgende Vorschriften von besonderer Bedeutung: Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens +82 °C. Dies bedeutet nicht, dass die Reinigung stets mit Wasser von +82 °C durchgeführt werden muss. Nur in den Fällen, in denen eine Desinfektion vorgeschrieben ist, muss das Wasser mindestens +82 °C haben, damit der Desinfektionszweck erreicht wird (...)“.