

2. Entwicklung der einzelnen Teilgebiete der tierärztlichen Lebensmittelhygiene

2.1 Historischer Überblick

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts hatte man zur Zeit der großen Seuchenzüge festgestellt, daß wissenschaftlich ausgebildete Tierärzte fehlten. Das rechtzeitige Erkennen der Seuchen und die Beurteilung dieses Fleisches wurden jetzt Notwendigkeit. Erhebliche Verluste an Schlachttieren hatten auch das Proviantwesen des Heeres schwer getroffen, ganz abgesehen von der notwendig werdenden tierärztlichen Betreuung der Zug- und Reittiere der Armeen. Als Folge davon kam es zur Gründung von Tierarzneischulen in Deutschland. Daß diese Maßnahmen nebenbei auch die Produktivkraft der Einzelbauern stärkten, war nur eine Begleiterscheinung.

Diese neugegründeten Lehranstalten legten den Grundstein für eine wissenschaftliche Fleischschau, die - nach Meinung von SCHMALTZ - eine ausschließlich tierärztliche Neuschöpfung sei. Die bei anderen tierärztlichen Fächern erkennbare ärztliche Vorarbeit wäre hier nicht vorhanden gewesen. Er faßte damit in Kürze alle die jahrelangen schwierigen Auseinandersetzungen zusammen, die die Tierärzte gegen die Ärzte zu bestehen hatten, bis das Reichsfleischbeschaugesetz vom 3. Juni 1900 (in Kraft gesetzt am 1. April 1903) endgültig die gesamte Fleischschau, einschließlich der Trichinenschau, aus der Sanitätspolizei ausklammerte und dem Veterinärwesen unterstellte. So wurde 1894 durch Polizeiverordnung im Regierungsbezirk Kassel die Kontrolle und die Ausbildung der Trichinenschauer ausschließlich dem Kreisphysikus übertragen. In der Prüfungskommission nahm der Departementstierarzt hinter dem Kreisphysikus erst die zweite Stelle ein. Andererseits war es dem Kreistierarzt LYDTIN zu verdanken, daß in Baden 1878 als erstem Land eine allgemeine Fleischschau eingeführt wurde (Schmaltz, 1936).

Desgleichen führte er eine Milchuntersuchung ein und forderte bereits 1883 auf dem Internationalen Tierärztekongreß in Brüssel Maßnahmen für das Fleisch und die Milch tuberkulöser Tiere, nachdem KOCH den Tuberkuloseerreger entdeckt hatte.

Von der Fleischschau, dem ältesten Arbeitsgebiet der Tierärzte in der Lebensmittelüberwachung, kann nicht gesprochen werden, ohne der Verdienste SCHMIDT-MÜHLHEIMs, GERLACHs, BOLLINGERS und v. OSTERTAGs zu gedenken, die dieser Disziplin durch ihre theoretischen und praktischen Forschungen zu der ihr gebührenden Achtung verholfen haben (v. Ostertag, 1922).

Auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung herrschte eine Unsicherheit sowohl in den gesetzlichen Bestimmungen als auch in den Überwachungsmaßnahmen aufgrund der einzelnen Landesgesetze (Grüttner, 1926), die besonders zutage trat 1870/71 nach der Einigung Deutschlands zum Deutschen Reich und dem damit verbundenen wirtschaftlichen und wissenschaftlich-technischen Aufschwung. Denn diese Einigung stellte zwar eine politisch reaktionäre Maßnahme dar, bildete aber für die Entwicklung der Produktivkräfte eine aufgrund des gewonnenen einheitlichen nationalen Marktes relativ progressive Grundlage. Dazu bestanden für Vergehen auf dem Lebensmittelsektor außerordentlich milde Strafen. Das änderte sich auch nicht grundlegend nach Erlaß des Reichsstrafgesetzbuches vom 1 Januar 1872. Im § 367, Ziffer 7 des Reichsstrafgesetzbuches wird aufgeführt, daß mit Geldstrafe bis zu 150.00 Mark oder mit Haft derjenige bestraft wird, der verfälschte oder verdorbene Getränke oder Eßwaren, insbesondere trichinienhaltiges Fleisch feilhält oder verkauft.

Jedoch mehrten sich die Mißstände, so daß im Jahre 1877 eine Kommission von medizinischen, chemischen und landwirtschaftlichen Sachverständigen zu Beratungen einberufen wurde, in deren Ergebnis das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 resultierte. Hierin vermied man allerdings die Klärung solcher Begriffe wie "Verfälschung", "verdorben", "gesundheitsschädlich", "nachgemacht", "irreführende Bezeichnung", wonach es in entsprechenden Fällen den Gerichten oblag, über diese Frage zu entscheiden, was die Rechtsprechung sehr erschwerte (Holthöfer, 1948).

Es war daher schwer möglich, die Überwachung in ganz Deutschland einheitlich durchzuführen. Dennoch brachte dieses Gesetz einen Ausbau der Lebensmittelüberwachung und als Folge davon vermehrte Gründungen von Nahrungsmittel-Untersuchungsämtern (Fincke, 1933).

So wurde, wie aus dem Sächs. Veter.-Bericht für 1895 hervorgeht, ab 1. Oktober 1895 die Kontrolle von animalischen Nahrungsmitteln in der städtischen Markthalle Leipzig den am städtischen Vieh- und Schlachthof angestellten Tierärzten übertragen. Dasselbe führte dazu, daß jetzt die Fleischbeschau in der Stadt Leipzig mit einheitlichen Maßstäben gestaltet werden konnte. Außerdem war es möglich, das wegen des erhöhten Anfalls von Schlachtvieh zu den Hauptschlachttagen vermehrt notwendige tierärztliche Personal vollständiger auszunutzen. Die Überwachung in der Markthalle bezog sich auf eine Kontrolle der zum Verkauf angebotenen animalischen Nahrungsmittel, wobei man eine eingehende Untersuchung nur in Verdachtsfällen auf eine abnorme Beschaffenheit der Waren vornahm. Weiterhin sollte die Anwesenheit von Sachverständigen zu bestimmten Stunden dem Käufer die Möglichkeit geben, verdächtige Ware sofort an Ort und Stelle beurteilen zu lassen.

Aus dem Bericht über die Nahrungsmittelkontrolle in der städtischen Markthalle Leipzig für das Jahr 1900 geht hervor, daß bei den von den Tierärzten des Schlachthofes durchgeführten Überwachungen folgendes beanstandet und unschädlich beseitigt werden mußte wegen:

Tuberkulose:	10	Hühner
Magen-Darm-Entzündung:	1	Taube
chronische Entzündung:	1	Stück Rindsleber

Fäulnis: 4 Stück Pökelrindfleisch, 1 Rinderhinterviertel,
 5 Stück Rindfleisch, 1 Stück Rindslede,
 1 Schinken, 7,2 kg Leberwurst, 1/2 Kalbsfuß,
 2 Rehböcke, 1 Reh, 1 Stück Rotwild,
 2 Hasenrücken mit Vorderteil,
 1 Gans, 1 Gänseklein, 1 Ente, 1 Taube, 6 Hühner
 3 Kisten Schellfische, 2 einzelne Schellfische,
 4 Rotzungen.

Gleichzeitig wurden begutachtet, jedoch wieder freigegeben:

1 Rentierkeule, 1 Stück Hasenrücken, 6 Gänse, einmal Gänsefleisch,
 1 Schleie, 1 Stück Karpfen, zweimal gekochter Schinken und einmal geschabtes Rindfleisch.

Diese Statistik zeigt, in welchem bescheidenen Umfange damals die tierärztliche Lebensmittelüberwachung durchgeführt wurde, aber es ist doch beachtlich, daß damit der Grund für eine planmäßige veterinärmedizinische Kontrolle der von Tieren stammenden Lebensmittel gelegt wurde.

In München allerdings war die tierärztliche Lebensmittelüberwachung schon älteren Datums. Bereits 1897 konnte man folgende beachtenswerte Mitteilung lesen:

”Seit mehr als 50 Jahren befindet sich die praktische Ausübung der Lebensmittelpolizei in München, und zwar anfangs als Tier-, Fleisch- und Milchbeschau, in den Händen der städtischen Tierärzte”(Drechsler, 1897).

Auch in Hamburg lag die Nahrungsmittelkontrolle schon seit längerer Zeit in den Händen eines Tierarztes. Der Sohn des ersten hamburgischen Tierarztes, Anton Otto Schrader (1796 Pferdearzt am Dragonerstell) war Georg Wilhelm Schrader, der 1863 Polizeitierarzt wurde (Froehner, 1941/42).

Einen interessanten Einblick in den Umfang der tierärztlichen Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachung um die Jahrhundertwende kann auch der Kontrollbericht von 1906 aus Chemnitz (veröffentlicht in der ”Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene” Heft IX, XVI. Jahrgang, Berlin 1906, S. 311) vermitteln:

Hierbei wurden 128 Kontrollen vorgenommen und dabei beschlagnahmt:

1 kg Pferdehackfleisch wegen Fäulnis

1 Schaflunge wegen Fadenwürmern
 10 Kaninchenlebern wegen Coccidiose
 9 Karpfen wegen Fäulnis
 1 Krebs, weil verendet.

Weiterhin mußten
 2 Rindsköpfe
 2 halbe Rindsköpfe und
 2 geschlachtete Hunde

an das Fleischbeschauamt überwiesen werden, da der Fleischbeschauempel fehlte. Danach konnten sie an die Besitzer wieder ausgehändigt werden

Vergleichsweise seien hier die Untersuchungszahlen des Institutes für Veterinärwesen in Karl-Marx-Stadt für 1968 angeführt:

Zahl der Untersuchungen

	<u>Plan</u>	<u>Ist</u>
Milchhygiene	91.000	102.754
LM-hyg.	51.200	48.296
BU-Labor	29.000	24.511

Wenn auch beide Tätigkeitsberichte keine ganz exakte Grundlage für einen Vergleich darstellen, so kann doch ungefähr daraus abgelesen werden, welchen gewaltigen Aufschwung die tierärztliche Lebensmittelüberwachung in Deutschland genommen hat, die sich heute auf alle Gebiete der tierischen Nahrungsmittel erstreckt, wengleich sich die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung in Deutschland nach 1945 unterschiedlich vollzog, unter dem Gesichtspunkt, in wessen Interesse sie durchzuführen sei. Richtungsweisend für die tierärztliche Tätigkeit in der DDR ist die auf dem VIII. Parteitag der SED (15. - 19. Juni 1971) für den Fünfjahrplan (1971 bis 1975) formulierte Hauptaufgabe, betreffend die sozialistische Volkswirtschaft.

Diese besteht in der weiteren Erhöhung des materiellen und kulturellen Lebensniveaus der Bevölkerung auf der Basis eines hohen Entwicklungstempos der sozialistischen Produktion, der Erhöhung der Effektivität, des wissenschaftlich-technischen Fortschritts und des Wachstums der Arbeitsproduktivität (Honecker, VIII. Parteitag).

Entsprechend den sozialistischen Produktionsverhältnissen in der DDR tragen die tierärztlichen Anweisungen staatlichen Charakter und werden durch staatliche Einrichtungen im Sinne der Interessen der Arbeiter- und Bauernmacht verwirklicht, während in der BRD das Privateigentum an den Produktionsmitteln das bestimmende Moment für die tierärztliche Tätigkeit darstellt (Strümpf, 1964).

Auch anhand der Geschichte der animalischen Lebensmittelüberwachung in Berlin läßt sich die Entwicklung und der weitere Ausbau der tierärztlichen. Lebensmittelüberwachung in Deutschland. erkennen.

Am 15. Oktober 1853 erhielt in Berlin ein Kreistierarzt seine Anstellung. Dabei erteilte man ihm in einer Dienstanweisung die Aufgabe, neben der Überwachung des Seuchengeschehens die Schlächter und Roßschlächter zu kontrollieren sowie die Vieh- und Wochenmärkte täglich zu inspizieren. Das Entgelt war gering bemessen, so daß der Kreistierarzt gezwungen war, nebenbei eine Privatpraxis zu unterhalten, wodurch natürlicherweise seine Amtsgeschäfte leiden mußten.

Mit dem Wachstum Berlins nahm die Zahl der Verkaufsstellen und Märkte sowie das Angebot an tierischen Nahrungsmitteln zu, 1866 wurde die Kreistierarztstelle in die eines Departementstierarztes umgewandelt und bald darauf ein zweiter Tierarzt widerruflich als Hilfskraft benannt. Bereits 1871 lag die gesamte Überwachung tierischer Lebensmittel in den Händen der Veterinärpolizei, die zunächst nur aus dem Departementstierarzt bestand. Daneben existierten Exekutivbeamte, die gegebenenfalls Sachverständige hinzuziehen konnten. Doch 1872

erweiterte man die Lebensmittelkontrollorgane um zwei Kreistierärzte, die von fünf Hilfstierärzten Unterstützung erhielten.

Eine bedeutungsvolle Aufgabe trat an die Veterinärpolizei heran, als im Jahre 1875 die Mahl- und Schlachtsteuer aufgehoben wurde und somit alle Kontrolle über das nach Berlin eingeführte Fleisch unmöglich war. Um diesen Bedingungen gerecht zu werden, schuf man neue Dienststellen, in denen als Sachverständige sogenannte "Polizeitierärzte" tätig waren. Diese neue Einrichtung bestand 1875 zunächst aus fünf Polizeitierärzten, deren Arbeitsgebiet es war, vorzugsweise die Fleisch- und Fischmärkte zu kontrollieren, jedoch unterstanden diese Polizeitierärzte dabei der Aufsicht des Departementstierarztes und der Kreistierärzte. Daneben erstreckte sich ihre Tätigkeit auch auf den Schlachtviehhof und die Roßschlächtereien.

1866 wurde die Zentralmarkthalle eröffnet, der dann andere Markthallen folgten. Dadurch gewann der tierärztliche Überwachungsdienst an Umfang in der Art, daß in jeder Markthalle während der Dauer der Kaufhandlungen ein Polizeitierarzt anwesend sein mußte. Dem folgte 1896 die Errichtung von Nahrungsmittel-Kontrollstationen, die die vom Verbraucher eingelieferten Lebensmittel beurteilen sollten. Im weiteren Entwicklungsverlauf kam es dann am 1. Februar 1909 in zwei Räumen der Zentralmarkthalle zur Gründung einer "Polizeilichen Untersuchungsstation für animalische Nahrungs- und Genußmittel", einer Vorstufe der heutigen Veterinäruntersuchungsämter (Teicke, 1940; Janeck, 1959).

In Vervollständigung dieser Entwicklungstendenz erließen am 20. September 1906 die Königlich-Preußischen Ministerien der geistlichen usw. Angelegenheiten, des Handels, der Landwirtschaft und des Inneren betreffend die Nahrungsmittelkontrolle die Anweisung, daß in Ausübung dieser Tätigkeit jährlich eine gewisse Anzahl von Proben zu entnehmen und, wenn deren Verfälschung oder Verdorbenheit nicht bereits offensichtlich, einer Untersuchungsanstalt zuzuleiten seien.

Aber trotz dieser erfreulichen Beispiele war die Position der Tierärzte noch nicht vollständig gefestigt, da man sie als Wissenschaftler nicht allseits anerkannte. Es wurde keineswegs als eine Selbstverständlichkeit betrachtet, daß die Überwachung der tierischen Lebensmittel das ausschließliche Ressort der Tierärzte ist, obwohl man ihre Bedeutung bei der Verhütung von Nahrungsmittelverlusten akzeptierte. So wies 1903 ein Erlaß des Ministers der usw. Medizinalangelegenheiten (Königreich Preußen) nochmals ausdrücklich darauf hin, daß in Fragen, die das Fleisch als Nahrungsmittel beinhalten, der Regierungs- und der Medizinalrat im Koreferate mitzuwirken hätten. Auch eine Notiz in der "Berliner tierärztlichen Wochenschrift" (Jahrgang 1896, 22. Okt., Nr, 43, S. 529) verweist darauf, daß die Tierärzte noch nicht genug in die Lebensmittelüberwachung mit einbezogen werden.

So tagte am 3./4. Oktober 1896 eine Konferenz zur Beratung eines einheitlichen Verfahrens bei der Untersuchung von Nahrungsmitteln. Dabei standen solche Themen wie: Fleisch, Wurst, Eier, Milch auf dem Programm. Trotzdem war den Tierärzten hierzu keine offizielle Vertretung eingeräumt worden, obwohl sie sich an der Nahrungsmitteluntersuchung sowohl praktisch als auch wissenschaftlich stark beteiligten.

An diesem Zustand hatte sich auch 1921 noch nichts Grundlegendes geändert; denn zu diesem Zeitpunkt mußte festgestellt werden, daß in dem Preußischen Landesgesundheitsrat kein Tierarzt vertreten war. Diese Institution umfaßte 120 Mitglieder, die vorerst für fünf Jahre nominiert waren und sich unter anderem aus 15 Verwaltungsbeamten, 71 meistens Ärzten und Professoren, deren Stand nicht ersichtlich ist, 2 Nahrungsmittelchemikern, 11 Abgeordneten (höhere Techniker, Lehrer, Apotheker, Zahnärzte, Drogisten, Frauen) zusammensetzten. Die tierärztlichen Hochschulen waren einzig und allein durch den Geheimen Medizinalrat Professor Dr. FROSCH, Hochschule Berlin, vertreten, der aber Arzt war. Man unterschätzte damals leider die Bedeutung der Tierärzte, besonders in Fragen der Fleisch- und Milchhygiene, wobei letztere besonders bei der Entstehung der Kindertuberkulose im Vordergrund stand (Anonyma VI, 1922).

Dabei bemühten sich seit Verabschiedung des Nahrungsmittelgesetzes die Tierärzte ständig um die Verbesserung der Lebensmittelüberwachung.

Bereits 1896 beschäftigte man sich mit organisatorischen Fragen auf diesem Gebiet. Daraus resultierte eine Anzahl von Vorschlägen: Die Nahrungsmittel sollten nicht nur auf ihre Reinheit

und Verfälschung, sondern auch auf ihre entsprechende Zusammensetzung und Preisgestaltung überprüft werden. Um dem genügen zu können wurde angeregt, der Chemie mehr Beachtung zu schenken, sie sogar zum Prüfungsfach für die Kontrollbeamten werden zu lassen, Gleichzeitig war die Gründung von öffentlichen Staats- oder Gemeinde-Untersuchungsämtern vorgesehen worden, damit die Lebensmittelüberwachung möglichst unbeeinflusst durchgeführt werde. Hierbei sollten in einem solchen Amt, das mit den modernsten Einrichtungen zu versehen war, Chemiker, mit Kenntnissen der Bakteriologie ausgestattete Mikroskopiker und für ärztliche und tierärztliche Fragen jeweils ein Arzt und ein Tierarzt im Nebenamte tätig werden. Auf internationale Vereinbarungen wurde vorläufig verzichtet, da die einzelnen Länder erst Erfahrung in der Lebensmittelüberwachung sammeln mußten (König, 1896).

Erst in den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts erlebten diese Vorstellungen neuen Aufschwung, nachdem durch den ersten Weltkrieg alles zum Erliegen gekommen war.

Nachdem bereits in Hamburg und in Bayern die Untersuchungsämter verstaatlicht worden waren, forderte man dieses auch für Preußen, wie in einem Artikel der "Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene" (Heft IV, XXX. Jahrgang, Berlin 1920, S. 63) zu lesen ist, um eine bessere Überwachung zu garantieren. Diese Nahrungsmitteluntersuchungsämter mußten bedauerlicherweise möglichst viele Untersuchungen durchführen, um die nötigen Mittel aufzubringen. Demzufolge lag der Verdacht nahe, daß wirklich verdächtige oder fragliche Objekte aus Zeitmangel nur oberflächlich untersucht wurden, ganz abgesehen davon, daß unter diesen Zuständen die wissenschaftliche Arbeit litt.

Andererorts gingen die Reorganisationsgedanken dahin, daß die Überwachung der Lebensmittel in Städten, ursprünglich eine rein polizeiliche Angelegenheit, wozu man aber immer mehr Sachverständige, in diesem Falle Tierärzte hinzuzog, nunmehr entweder den städtischen Polizei-Tierärzten oder den am Schlachthof angestellten Stadttierärzten zuzuweisen sei (Grüttner, 1925).

Desgleichen wurde auch zu dieser Zeit (1925) wieder, wie schon damals 1896, die weitere Errichtung von Untersuchungsämtern, vorrangig für die Fleischuntersuchung, vorwiegend in allen größeren Städten als notwendig erachtet. In Zusammenhang damit sollte die Kontrolle des Verkehrs mit animalischen Nahrungsmitteln, vor allem hinsichtlich der Milch, erweitert und dazu besondere geeigneten Tierärzten übertragen werden (Gottbrecht 1925).

Inzwischen, mit dem weiteren Ausbau der Lebensmittelüberwachung, mußte festgestellt werden, das das Nahrungsmittelgesetz von 1879 doch erhebliche Lücken aufwies. Seit 1912 gingen Verhandlungen über die Neuschaffung eines Lebensmittelgesetzes. Vor allem war eine straffere Definition der Begriffe "gesundheitsschädlich", "verdorben", "nachgemacht", "verfälscht" usw. notwendig geworden.

Dieser Forderung kam dann das Lebensmittelgesetz vom 5. Juli 1927 nach, indem es zwar an den Grundzügen des Gesetzes von 1879 festhielt, sich aber auch den neuen Bedingungen entsprechend anpaßte. Trotzdem existierte für das gesamte damalige Deutsche Reich keine einheitliche Lebensmittelüberwachung, da es jedem Land. überlassen war, selbst Ausführungsbestimmungen zu erlassen. Dieses war ein Ausdruck der ungebrochenen Macht der Partikulargewalten in Deutschland, trotz Bestehens der "Weimarer Republik" und erschwerte die exakte Durchführung der Nahrungsmittelkontrolle.

Es kamen neben der Fleischschau auch die anderen Gebiete der tierischen Lebensmittelüberwachung als Tätigkeitsbereich der Tierärzte mehr und mehr zur Geltung. In Bremerhaven setzte sich trotz vieler Anfeindungen eine tierärztliche Fischüberwachung durch. Für den Milch- und Eierverkehr waren gesetzliche Regelungen erlassen worden.

Mit dem Jahr 1933 kam in Deutschland der Faschismus, die offene terroristische Diktatur der reaktionärsten, am meisten chauvinistischen, am meisten imperialistischen Elemente des Finanzkapitals an die Macht. Einzige Aufgabe der Forschung und Lehre dieser Zeit war es, die Kriegsvorbereitungen und Autarkiebestrebungen dieses Regimes zu unterstützen. In diesem Sinne müssen auch die von ihm einesteils besonders ausführlich erlassenen Heeresveterinärvorschriften und andererseits die Einsparungsmaßnahmen, mühsam errungene Erfolge in der

Lebensmittelüberwachung wieder zunichte machend, infolge des Kriegszustandes verstanden werden.

1933 existierten in Deutschland etwa 150 Untersuchungsanstalten, die sich mit der Lebensmittelüberwachung beschäftigten (Fincke, 1933). Diese Tatsache darf allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, daß auch die Nahrungsmittelkontrolle die Folgen der Weltwirtschaftskrise verspürte. Um der Notlage der Gemeinden Rechnung zu tragen, ordnete der Preußische Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten in einem Runderlaß (vom 1. Oktober 1931 -Nr. V 7691) an, daß die Zahl der im Rahmen der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung regelmäßig auszuführenden Kontrollen um die Hälfte verringert werde. Doch auch der von den Faschisten provozierte zweite Weltkrieg erforderte Maßnahmen zur Vereinfachung der tierärztlichen Kontrolltätigkeit, wenn auch ein Runderlaß des faschistischen Reichsministers des Innern anwies, daß die Lebensmittelüberwachungen keineswegs ganz einzustellen seien, sondern die Untersuchungsämter betriebsfähig gehalten werden müßten, so gut es die Zahl an Personal und der Zustand der Institutseinrichtungen zuließen. Im Zuge dieses Geschehens wurde auch die Fleischschau in öffentlichen Schlachthäusern bei Mangel an Tierärzten von Fleischschauern unter tierärztlicher Aufsicht durchgeführt. Trotzdem war die Schlachtvieh- und Fleischschau auch weiterhin vorschriftsmäßig durchzuführen (Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 25. 9. 1939).

1934 wurden Vorschriften für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom Reichsministerium des Innern erlassen, worin der Artikel 3 die Zuständigkeit der Tierärzte genau definierte. Besagter Artikel legte fest, daß die Überwachung des Verkehrs mit frischem und zubereitetem Fleisch warmblütiger Tiere sowie Erzeugnissen daraus, mit Fischen, Weich-, Krusten- und Schalentieren und deren Zubereitungen sowie mit Eiern, von beamteten Tierärzten, nur in Ausnahmefällen von anderen mit amtlichen Aufgaben betrauten Tierärzten wahrzunehmen sei. Daneben waren auch die chemischen Sachverständigen zur Entnahme von Plan- und Verdachtsproben berechtigt. Notwendig werdende eingehendere Untersuchungen oblagen den Veterinäruntersuchungsanstalten, die auch die Aufgabe hatten, die im Verkehr befindliche Milch regelmäßig auf abweichende Beschaffenheit, verursacht durch irgendwelche Krankheitszustände der Milchtiere, zu überprüfen, während die ständige Überwachung des Gesundheitszustandes der milchgebenden Tiere selbst den praktizierenden Tierärzten oblag. Alle übrigen, sich aus der Überwachung des Milchverkehrs ergebenden Aufgaben gehörten zum Zuständigkeitsbereich der chemischen Sachverständigen (Holthöfer, 1948).

Am 17. Januar 1936 wurde das Lebensmittelgesetz von 1927 neu verfaßt. Für die Lebensmittelüberwachung in der damaligen Wehrmacht gab es gesonderte Heeresveterinärvorschriften, wonach die Veterinäroffiziere alle tierischen Lebensmittel, jedoch auch die Feldküchen, Kantinen, Kameradschafts-, Offiziersheime, Truppenküchen und gemietete Zivilbetriebe, die Lazarettküchen dagegen nicht, beaufsichtigten. Daneben existierten auch Heeres-Veterinäruntersuchungsämter und Wehrkreisveterinäruntersuchungsstellen.

Insgesamt gesehen hatte damals in Deutschland die Lebensmittelpolizei folgende Organisation und Untergliederung in bestimmte Zuständigkeitsbereiche:

Lebensmittelgesetz

(Vorschriften für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes)

Wehrmacht

Polizei

Lebensmittelpolizei

(Polizeibeamte mit Sonderschulung)

Sachverständige der
Lebensmittelpolizei

amtliche Untersuchungsanstalten

Lebensmittelchemiker	chemisch
Tierarzt	veterinärmedizinisch
Arzt	medizinisch

Dabei hatten gemäß § 6 und § 7 des Lebensmittelgesetzes und Artikel 1, 3, 7, 8, 9 der Vorschriften für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes die tierärztlichen Sachverständigen der Lebensmittelpolizei folgend untergliedertes Aufgabengebiet:

Tierärztliche Lebensmittelüberwachung

Fleischgroßmärkte	Warenhäuser-, Markthallen Wochenmärkte, Kleinpreisgeschäfte
Fleischereien, Fleisch- und Wursthandlungen, Fleisch- und Wurstfabriken	Gemischtwarenhandlungen
Betriebe, in denen Hausschlachtungen vorgenommen werden	Fischauktionen, Fischgroßmärkte
Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen, Speisewirtschaften, Mittagstische, Werkkantinen	Fisch-, Wild- und Eiergeschäfte
Gefrier- und Kühllhäuser, Vorrathshäuser	Geflügelgeschäfte Geflügelschlächtereien

(Wundram, 1943)

Dieses gut ausgebaute System der Lebensmittelüberwachung war, wie viele Dinge während dieser- Zeit, auf die bevorstehende Kriegsführung zugeschnitten, um in Eroberungsfällen die Einschleppung von Seuchen und Krankheiten nach Deutschland zu verhindern.

1945, nach Zerschlagung des Hitler-Faschismus auf deutschem Boden durch die Antihitler-Koalition unter Führung der Sowjetunion hatte es zunächst den Anschein, als läge die Lebensmittelüberwachung völlig darnieder, doch gerade die Sowjetische Militäradministration Deutschlands (SMAD) war sofort nach Kriegsende bestrebt Maßnahmen zu ergreifen, um eine Seuchenausbreitung zu vermeiden und die Gesunderhaltung der Bevölkerung zu garantieren, wobei großer Wert auf Ursachenforschung gelegt wurde. Hierbei versuchte sie im Rahmen von Konsultationen mit deutschen Tierärzten die bestehenden deutschen Gesetze, z.T. noch vom Faschismus geschaffen, fachlich und sachlich zu überprüfen und, wenn möglich, in Kraft zu lassen, sie sogar oft auf ihre Dienststellen auf deutschem Boden auszudehnen. Maßgebend für diese Beurteilung war nicht der Ursprung dieser Erlasse, sondern ihre Handhabung innerhalb der neuen antifaschistisch-demokratischen Ordnung. Eine ebensolche Arbeitsweise der Zusammenarbeit zwischen der SMAD und deutschen Veterinärstellen praktizierte man gleichfalls bei Neuerlassen von gesetzlichen Regelungen (Brehmer u.a., 1967). Die ersten Bestimmungen blieben auf Berlin beschränkt, wurden aber im Zuge der weiteren Entwicklung auf das gesamte Gebiet Ostdeutschlands übernommen und faßten so das vormals durch Partikulargewalt geprägte Recht zu einem einheitlichen zusammen. Hierbei handelte es sich zunächst um allgemeine hygienische Richtlinien, erst später wurden von der DDR dann für die einzelnen Lebensmittelgruppen spezifische verbindliche Forderungen (TGL usw.) erarbeitet,

während in der BRD, gemäß dem Privateigentum an den Produktionsmitteln, der umgekehrte Weg beschritten wurde (Farchmin, 1967).

Die SMAD unterstützte die deutsche Bevölkerung noch vor Aufbau eines neuen demokratisch-antifaschistischen Gesundheitswesens tatkräftig bei der Bekämpfung von Hunger, Seuchen, hygienischen Mißständen. Erschwert wurde die Lage durch die nach Deutschland zurückkehrenden Reste der vernichteten Hitlertruppen und die Vielzahl der Flüchtlinge. Auf dem Gebiet der Seuchenbekämpfung war die Bekämpfung der Tuberkulose und der Geschlechtskrankheiten vorrangig (Redetzky, 1967).

Aus den Erlassen der SMAD seien beispielsweise erwähnt:

Befehl Nr. 17 des Oberbefehlshabers der SMAD vom 27. Juli 1945 der u. a. die Schaffung einer Zentralverwaltung für Gesundheitswesen anordnete.

Befehl Nr. 272 des Obersten Chefs der SMAD vom 11. Dez. 1947, der die Errichtung von ärztlichen Ambulanzen und Polikliniken beinhaltet.

Befehl Nr. 78/1948 des Obersten Chefs der SMAD, der sich mit der Gewerbe- und Sozialhygiene befaßt.

Besonders erwähnenswert aus dieser Zeit ist der Befehl Nr. 105 des Obersten Chefs der SMAD und Oberkommandierenden der Gruppe der sowjetischen Besatzungstruppen in Deutschland vom 4. April 1946 betreffs Einführung einwandfreier hygienischer Zustände in den Lebensmittelbetrieben der Sowjetischen Besatzungszone Deutschlands. Diese Bekanntgabe wurde veranlaßt durch die baulichen und hygienischen Unzulänglichkeiten der Betriebe, das Fehlen von Berufsbekleidung sowie das Nichtvorhandensein einer Untersuchung der Beschäftigten in Lebensmittelbetrieben auf Keimausscheider. Diese Anordnung war von besonderer Wichtigkeit, da durch die Kriegseignisse die Verbreitung der Salmonellen stark zugenommen hatte. Sie ging zunächst in die 4., nach deren Außerkraftsetzung in die 6. Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz der DDR ein (Farchmin, 1967).

Jedoch führte der Befehl Nr. 105 dazu, daß die tierärztliche Lebensmittelüberwachung der sanitären Aufsicht, also den Hygieneärzten, unterstellt wurde. Es kam durch diese neue Rechtslage zu Überschneidungen und erheblichen Lücken in der Durchführung der Lebensmittelkontrolle, besondere in den Untersuchungsanstalten. Dieser Zustand war erst wieder normalisiert worden durch die "Anordnung über das Veterinärwesen in der Deutschen Demokratischen Republik" vom 21. Mai 1954. Damit wurden wieder eindeutig die Aufgaben der Tierärzte festgelegt, wie sie sich aus dem Artikel 3 der Vorschriften für- die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes von 1934, der allerdings auch neben dem Befehl Nr.105 weiter existiert hatte und dadurch die Kompetenzschwierigkeiten verursachte, ergaben (Bergmann, 1954).

Eine endgültige Neuregelung des Lebensmittelrechtes in der DDR erfolgte 1962 mit Erlaß eines neuen Lebensmittelgesetzes am 30. November 1962 und des Veterinärgesetzes vom 20. Juni 1962. Dem Befehl Nr.105 folgte als weitere Maßnahme die Durchführungsverordnung zum SMAD-Befehl Nr. 234/1947, die einige grundlegend Normen über die Errichtung von Betriebsküchen und die hierfür geforderte Hygiene enthielt. Diese Bestimmung fand ihren Niederschlag in der Anordnung über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen vom 18. Mai 1955 und deren Neuerlaß vom 18. Oktober 1963 (Farchmin, 1967).

Das Lebensmittelrecht in Deutschland geriet in dem vergangenen Jahrzehnt in eine Bewegung, die mit der um die Jahrhundertwende verglichen werden könnte und hervorgerufen wurde durch den sich vollziehenden Wandel in Herstellung, Verkehr und Verzehr von Lebensmitteln und in der DDR durch die neuen sozialistischen Verhältnisse. Es entstanden für die tierärztliche Lebensmittelüberwachung neue Aufgaben durch die Konzentrationserscheinungen in der Nahrungsmittelherstellung und die Liberalisierung des internationalen Handels, andererseits aber auch durch die erhöhten Forderungen nach verbessertem Verbraucherschutz, der sich weniger auf die Kontrolle von Fertigprodukten, sondern mehr auf internationale Vereinbarungen über Mindestanforderungen an die Hygiene der Produktion und Ausgangsprodukte begründete.

Bereits die 2. Durchführungsbestimmung zum LMG (1962) vom 18. Oktober 1963 (GB1. II/S. 821) betont nochmals, daß als Hochschulkader u.a. auch Tierärzte als wissenschaftliche Sachverständige tätig zu sein haben. Ihr § 3 (2) beinhaltet die Aufgabengebiete wie folgt: "Tierärzte sind zuständig für anatomische, histologische, mikrobiologische, pathologische, physiologische, serologische und organoleptische sowie parasitologische Untersuchung und Beurteilung bei Lebensmitteln tierischer Herkunft sowie für die Technologie der Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft be- oder verarbeiten, vorbehaltlich der Regelung im § 6". Im § 5 wird präzisiert, daß hinsichtlich der tierärztlichen Aufgaben der Lebensmittelhygiene Eier und Milch sowie deren Konserven und sonstige Dauerwaren von Tierärzten untersucht und beurteilt werden.

In der gleichen Durchführungsbestimmung werden in Anlage 1 die für die Überwachung zuständigen staatlichen Organe benannt, welche für das Veterinärwesen sind:

Landwirtschaftsrat beim Ministerrat der DDR -Veterinärwesen-
Staatliches Veterinärmedizinisches Prüfungsinstitut

Veterinärhygiene-Inspektion

4. Veterinär-Untersuchungs- und Tiergesundheitsamt

5. Institut für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultäten Berlin und Leipzig.

Dabei unterstehen der zentralen Veterinärhygiene-Inspektion bei der Abteilung Veterinärwesen des Rates für Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft (RLN) die Bezirksveterinärhygiene-Inspektionen, die u.a. die Veterinär-Hygiene-Inspektion und den Tierärztlichen Hygienedienst fachlich anleiten und betreuen. Maßgebend für die Arbeit der Veterinär-Hygiene-Inspektion (VHI) ist die "Anordnung über das Statut der Veterinär-Hygiene-Inspektionen" vom 29. Mai 1967 (GB1. II/S. 369), Darin wird festgelegt, daß die VHI Einfluß zu nehmen hat auf die Hygiene und Qualität der Lebensmittel tierischer Herkunft im Produktionsprozeß der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft. Demzufolge erstreckt sich die Kontrolle auf die veterinärhygienische Überwachung der Schlachthöfe, Sanitätsschlachtbetriebe, Geflügelschlachtstätten, Fleischverarbeitungsbetriebe, Kühlhäuser, Fischanlandestellen, Fischverarbeitungsbetriebe und alle sonstigen Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft gewinnen. Weiterhin obliegt der VHI neben der Beratung der Produktionsbetriebe auch die Organisation und Durchführung der tierärztlichen bzw. veterinärhygienischen Untersuchung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, so u. a. die Schlachttier- und Fleischuntersuchung, die Untersuchung von frischem oder zubereitetem Fleisch warmblütiger Tiere (auch Schlachtgeflügel, Schlachtkaninchen, Wildbret) sowie von Fischen, Krusten- und Weichtieren, Eiern und Milch.

Das Aufgabengebiet des Tierärztlichen Hygienedienstes (THD) wird durch die "Anordnung über die Eingliederung der tierärztlichen Hygienedienste in die volkseigenen Betriebe der Nahrungsgüterwirtschaft" vom 31.12. 1968 (GB1. II/S. 90) geregelt. Dazu heißt es, daß der THD verantwortlich zeichnet für die Organisation und Durchführung der gesamten Schlachttier- und Fleischuntersuchung, einschließlich Geflügel und Kaninchen, auf dem Gebiet der Tierseuchen und Lebensmittelhygiene. Weiterhin wird von ihm die Auslandsfleischbeschau bei Einfuhren durchgeführt. Die Mitarbeiter des THD unterstützen die Gütekontrolle und arbeiten beratend in Erzeugerbeirat, Erzeugerberatungsdienst, Kooperationsverbandsrat, d. h. im komplexen Reproduktionsprozeß mit. Wobei letzteres auf der "Empfehlung für die Stellung, die Aufgaben und die Arbeitsweise der Erzeugerbeiräte im Bereich der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft" vom 11. März 1967 (Erlaß des Vorsitzenden des RLN der DDR) basiert. Hierin wird darauf hingewiesen, daß die Produzenten in LPG, GPG, VEG und der Nahrungsgüterwirtschaft sowie des Lebensmittelhandels gleichberechtigt auf demokratischer Grundlage zusammenarbeiten haben, um die Planaufgaben quantitativ und qualitativ erfüllen zu können.

Einen gewissen Einblick in die heutige Vielfalt der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung soll das Modell Berlin, der Hauptstadt der DDR, als Beispiel geben:

Ziel jeglicher Lebensmittelüberwachung ist es

1. den maximalen Schutz der Bevölkerung vor Erkrankungen durch von Tieren stammende Lebensmittel
2. den Schutz der Tierbestände vor Seuchen usw. durch Lebensmittel oder deren Abfallprodukte
3. die Vermeidung von Lebensmittelverlusten
4. die Sicherung der Einheit von Qualität und Hygiene zu erwirken

Diese Aufgaben können nur erfüllt werden in einer komplexen Zusammenarbeit zwischen

1. Gesundheitswesen
2. Veterinärwesen
3. DAMW, welche zwischen den Kontrollorganen exakte Vereinbarungen über Kontrollbereiche und Kompetenzen voraussetzt, um Überschneidungen zu vermeiden und eine optimale Überwachungstätigkeit zu garantieren. Dabei ist ein rascher Informationsaustausch unbedingt erforderlich.

Der Aufbau des Kontrollsystems gestaltet sich im einzelnen folgendermaßen:

Als Kontrollorgane arbeiten zusammen:

1. dem RLN der DDR unterstellte Einrichtungen des Veterinärwesens
 - Veterinärhygienischer Verkehrsüberwachungsdienst (VHVD)
 - für den Bereich Verkehrswesen
 - Staatliches Veterinärmedizinisches Prüfungsinstitut (SVP)
 - Erarbeitung von Grundsatzentscheidungen und Obergutachten
 - dem Bezirkstierarzt unterstellte Einrichtungen der Veterinär-Hygiene-Inspektion (VHI)
 - Wahrnehmung der Aufgaben des staatlichen veterinärmedizinischen Fachorgans für die Kontrolle des Verkehrs mit tierischen Lebensmitteln
 - Institut für Veterinärmedizin (IVM)
 - Untersuchung von tierischen Lebensmitteln
 - Tierärztliche Hygienesdienste beim Fleischkombinat und Kühlbetrieb
 - werden vom Leiter der VHI angeleitet und kontrolliert
2. dem Präsidenten des DAMW unterstellte Prüfdienststellen für
 - Fleisch (hierbei arbeitet die VHI gleichzeitig als Außenstelle)
 - Milch
 - Fisch
3. dem Stadtrat für Gesundheitswesen unterstellte Einrichtungen, insbesondere
 - das Hygiene-Institut Berlin (HIB)
 - die Kreishygiene-Inspektionen in den Stadtbezirken.

Alle diese Stellen sind durch Informationssysteme fest miteinander verknüpft, arbeiten aber darüber hinaus ebenfalls mit den handelsleitenden Organen, dem Transportwesen, der ABI und anderen gesellschaftlichen Organen eng zusammen.

Im Rahmen der VHI sind tätig:

1. Kontrollbereiche in den Stadtbezirken
(Kontrolle des gesamten Handels)
2. Veterinärhygienische Kontrollschwerpunkte für die Hauptschwerpunkte
 - Fleischkombinat
 - sonstige Fleischindustrie (z.B. Konsum-Fleischwarenfabrik)
 - Kühlbetrieb
 - Milchhof
 - Fisch

Eier

gesellschaftliche Speisenproduktion und Kaufhallenverband.

Demzufolge überwachen die veterinärmedizinischen Organe der Hauptstadt Berlin haupt- und eigenverantwortlich folgende Einrichtungen:

Schlachthöfe, Geflügelschlachthöfe und Notschlachtbetriebe (auch Durchführung der Fleischuntersuchung)

- Fleischbe- und -verarbeitungsbetriebe einschließlich des Handwerks
- Fischbe- und -verarbeitungsbetriebe
- Milchhöfe und Milchsammelstellen
- Eiersammelstellen und Eiergroßhandel
- Kühlhäuser (einschließlich Eiversprühwerk)

Spezialverkaufsstellen für Fleisch und Fleischerzeugnisse,

Fisch und Fischerzeugnisse, Wild und Geflügel

- Fleisch- und Fischstände in Kaufhallen, auf Märkten und in Markthallen
- Betriebe der industriellen Speisenproduktion (Fleisch - Soße - Gerichte).

In diesen Einrichtungen erfolgt nur eine sporadische Überwachung durch die Hygiene-Inspektion. Auflagen, Ordnungsstrafen usw. erteilt nur das Veterinärwesen.

Vollverantwortlich auf dem Gebiet der von Tieren stammenden Lebensmittel kontrolliert dagegen das Gesundheitswesen (Kontrollen durch das Veterinärwesen nur nach Rücksprache):

- Fettschmelzen
- Salat- und Feinkostproduktion
- Hersteller von Steril- und Gefrierkonserven - (Wenn die Erzeugnisse nicht nur aus zubereitetem Fleisch bestehen)
- Hersteller kochfertiger Suppen
- eierverarbeitende Betriebe
- Gaststätten und Gemeinschaftsküchen
- Märkte, Kauf- und Markthallen (außer Fleisch- und Fischstände)
- Lebensmittelverkaufsstellen.

Die Kontrolle durch das Veterinärwesen erfolgt nach dem Erzeugnisgruppenprinzip, unterteilt nach "Fleisch", "Milch" und "Fisch", durch jeweils spezialisierte Tierärzte in Zusammenarbeit mit den Prüfdienststellen des DAMW und dem Hygieneinstitut Berlin (Lebensmittelchemie, Ernährungshygiene).

Im Bereich "Milch" erfolgt die Kontrolle des Milchhofes durch alle drei Institutionen, während der Milchhandel, infolge seiner Zersplitterung (ca. 1500 Einrichtungen) von der Hygiene-Inspektion überwacht wird. Hierbei soll eine Kontrolle der Spezialverkaufsstellen durch die VHI angestrebt werden. Auch ist die Überwachung des Milchhofes durch drei Institutionen, resultierend aus der langjährigen Beschränkung der Kreistierärzte, alleinig auf den Erhitzungsnachweis, die geringe Überwachungstätigkeit des Gesundheitswesens und demzufolge verstärkte Kontrollen des DAMW, noch unbefriedigend gelöst. Ziel muß sein, die präventive Überwachungstätigkeit seitens des Veterinärwesens weiter auszubauen und neben dem Erhitzungsnachweis die Kontrolle auch auf den Nachweis von Antibiotika, Insektiziden, Östrogenen usw. auszudehnen, um nicht nur die Gesundheit der Verbraucher zu schützen, sondern auch große Lebensmittelverluste zu vermeiden.

Ähnlich wie der Bereich "Milch" ist auch der Bereich "Fisch" gegliedert, unterteilt in die Kontrollabschnitte

- Fischlabor, Fischräuchereien, Fischverarbeitung (Spezialkontrollbereich Fisch)
- Langlagerung von Frostfisch (Kontrollbereich Kühlbetrieb).

Auch hier erfolgt die Überwachung des Lebensmittelhandels durch das Gesundheitswesen.

Vorgesehen ist, die Prüfdienststelle "Fisch" des DAMW mit der gesamten Qualitätskontrolle in der Erzeugnisgruppe "Fisch" zu betrauen.

Neben allen diesen erwähnten Arbeitsbereichen ist noch die Lebensmittelüberwachung im Bereich des Verkehrswesens (Transport), durchgeführt vom VHVD, anzuführen, die ebenfalls von großer

Bedeutung ist im Hinblick auf Qualität und hygienische Beschaffenheit der von Tieren stammenden Lebensmittel. Hierbei soll die Zusammenarbeit zwischen VHVD und VHI noch verstärkt werden (Seybt, 1971).

Alle in der DDR getroffenen Anordnungen und Maßnahmen der Reorganisation des Veterinärwesens dienen der Intensivierung der tierärztlichen Tätigkeit bei der Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft.

Im Rahmen der tierärztlichen Lebensmittelhygiene kommen zu den bereits erwähnten noch Aufgabengebiete in der Abwasser- und Wasserkontrolle, Bekämpfung der Fischkrankheiten und vor allem die Überwachung der Anlandung und Verarbeitung der Fische in Rostock und Saßnitz dazu.

Dabei ist es nicht mehr so, wie beispielsweise um 1850 in Berlin, daß der beamtete Tierarzt neben seinen Amtsaufgaben noch eine Privatpraxis unterhalten mußte, um die Lebenshaltungskosten tragen zu können. In der DDR erhalten alle Tierärzte ein festes Gehalt, entsprechend ihren Fähigkeiten und Leistungen. Es ist ihnen daher möglich, ihre schöpferische Kraft voll in den Dienst des Fortschritts und des wahren tierärztlichen Berufsethos zu stellen, indem sie bewußt an der Planung und Leitung des Staates teilnehmen. Darüber hinaus arbeiten sie in gesellschaftlichen und fachlichen Organisationen mit, da ihre privaten Interessen mit den gesellschaftlichen in Übereinstimmung gebracht worden sind (Heinicke, 1967).

In der DDR sind momentan etwa 15 % der Tierärzte voll in der Lebensmittelhygiene tätig, ein weiterer beachtlicher Prozentsatz der Tierärzte hat Teilaufgaben in der Lebensmittelhygiene zu erfüllen. Das Gebiet der Lebensmittelhygiene gewinnt immer mehr an Bedeutung und wird mit dem Zuwachs an geeigneten Kadern immer weiter ausgebaut, wobei die Zusammenarbeit mit den Hygieneärzten und den Lebensmittelchemikern nicht unberücksichtigt bleibt.

Soweit eine allgemeine Übersicht zur Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung. Auf spezielle Fragen wird bei den einzelnen Sachgebieten näher eingegangen werden.

2.2 Ausbildung an Hochschulen und Universitäten

Das 18. Jahrhundert wurde zum Gründungsjahrhundert der meisten Tierarzneischulen. In Europa herrschte die Rinderpest und verursachte erhebliche Tierverluste. Man erkannte, daß diese Situation nur abzuändern war, indem die Tierärzte eine grundlegende Ausbildung erhielten. So begründete aus dieser Einsicht heraus 1762 Claude BOURGELAT in Lyon die erste Tierarzneischule (école vétérinaire) der Welt.

In Deutschland wurden beispielsweise Tierarzneischulen

1778 in Hannover

1780 in Dresden

1784 in Karlsruhe

1790 in München und Berlin geschaffen.

In Berlin, d. h. in Preußen, wurde Friedrich Wilhelm II. durch politische und militärische Auseinandersetzungen (1787) auf die Probleme der Erkrankungen von Tieren aufmerksam, da diese besondere Schwierigkeiten für die Transport- und Proviantfragen innerhalb des Heeres mit sich brachten. Er empfand es für notwendig, dem Mangel an Roß- und Viehärzten durch die Gründung einer Veterinärerschule abzuwehren. Dieser Plan scheiterte zunächst an der Kostenfrage. Es konnte dann jedoch an seine Verwirklichung gedacht werden, als der König privat die erforderlichen Finanzen zur Verfügung stellen wollte. Dieses Interesse entsprang dem militaristischen Gedanken, mit Hilfe der Veterinärmedizin die für die Kriegführung notwendige Kavallerie (Pferde und deren Versorgung) einsatzbereit zu halten. 1790, nach Gründung der Tierarzneischule in Berlin, wurden zunächst Roßärzte und Fahnschmiede ausgebildet (Koch, 1965).

Es sollten allerdings noch knapp hundert Jahre nach Gründung der Tierarzneischulen vergehen ehe man daran ging, auch die Lebensmittelhygiene mit in die Ausbildungspläne aufzunehmen. Hierbei wurde zunächst nur die Fleischschau berücksichtigt, also das Gebiet der Nahrungsmittelkontrolle, in dem die Tierärzte hauptsächlich tätig waren. So war dieses 1886 der Fall an der Tierarzneischule Dresden, wo der Unterrichtsplan für die erstmalig durchgeführte Fleischschau eine Unterweisung der älteren Semester im praktischen Veterinärpolizeidienst, in der Fleischschau auf dem Schlachthof und in den Pferdeschlächtereien vorsah. Diese Ausbildung übernahm der Bezirkstierarzt für die Stadt Dresden, HARTENSTEIN. Später, ab 1892, oblag diese Aufgabe dem Amtstierarzt EDELMANN (Leistner, 1960), der den neu errichteten Lehrstuhl für Fleischschau erhielt (Anonyma 1, 1892). Gleichzeitig unterrichtete er auch Hygiene der animalischen Nahrungsmittel. 1902 erhielt in Dresden Dozent KLIMMER einen Lehrauftrag über Milch- und Fleisckunde nebst Übungen (Schleiter, 1955).

Aber bereits 1896 hatte v. OSTERTAG die Einführung der Milchkunde, und zwar aufgegliedert nach Physiologie der Milch, rationelle Milchgewinnung, Pasteurisieren und Sterilisieren, Milchverarbeitung, Milchprodukte, abnorme Milch und Milchkontrolle, in den tierärztlichen Lehrplan gefordert (v. Ostertag, 1896).

Insgesamt gesehen war man sich um die Jahrhundertwende über die Art und Weise der Durchführung der Ausbildung im Bereich der animalischen Nahrungsmittel an den tierärztlichen Ausbildungsstellen Deutschlands recht uneinig. Einer Notiz in der "Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene" (Heft VIII, IX. Jahrgang Berlin 1899, S. 158) ist zu entnehmen, daß für die Tierärztliche Hochschule Hannover eine Erweiterung des Unterrichtes in der Fleischschau durch vierzehntägige praktische Kurse auf dem Vieh- und Schlachthof vorgesehen war, welches in Berlin strikt abgelehnt wurde, da man aus dieser Neuerung keinen Nutzen ersah (Anonyma IV, 1899).

Andererorts dagegen schlug man vor, die Kurse für animalische Fleischschau gleichzeitig durch Besichtigungen von Wurst-, Fleisch- und anderen Konservenfabriken sowie Fischräuchereien nachhaltiger zu gestalten. Es sollte dieses erreicht werden durch die Schaffung eines besonderen Lehrgegenstandes, der Nahrungsmittelkunde, einschließlich der außerordentlichen und Auslandsfleischschau (Borchmann, 1908).

Entsprechend dieser Forderung wurde 1908 in der "Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene" (Heft VIII, XVIII. Jahrgang, Berlin 1908, S. 270) mitgeteilt, daß an der Tierärztlichen Hochschule Berlin ein Abteilungsvorsteher mit dem Lehrauftrag in der Nahrungsmittelkunde angestellt werden solle. 1912 war dann durch Kabinettsorder BONGERT zum etatsmäßigen Professor für Nahrungsmittelkunde ernannt worden und erhielt gleichzeitig ein eigenes selbständiges Institut, das erste seiner Art in Deutschland. Später erhielten die anderen Tierärztlichen Hochschulen bzw. Fakultäten ebensolche Einrichtungen (Kammel, 1941).

BONGERT wurde somit zum Nachfolger v. OSTERTAGs, der seit 1896 in Berlin den ersten Lehrstuhl für Nahrungsmittelkunde inne hatte (Anonyma VIII, 1941).

Allmählich ist dann die Nahrungsmittelkunde überall zu einem festen Bestandteil der Ausbildungspläne geworden und erfuhr an den einzelnen tierärztlichen Ausbildungsstätten verschiedene Aufgliederungen in einzelne Sachgebiete. An einigen Ausbildungsstätten nahm man auch Vorlesungen über Fischkunde und Fischkrankheiten auf.

Durch den ersten imperialistischen Weltkrieg erhielt das Hochschulwesen in seiner Entwicklung einen empfindlichen Rückschlag. Erst Ende der zwanziger, Anfang der dreißiger Jahre kam es zu einem erneuten Aufschwung in der Ausbildung der Tierärzte in der Lebensmittelüberwachung, wobei sich bei Studium und Berufsbild eine Wandlung vollzog.

So sah eine neue Prüfungsordnung ein dreimonatiges Praktikum an einem hierfür bestimmten Vieh- und Schlachthof im Anschluß an die bestandene tierärztliche Prüfung vor, um somit eine vollkommener Ausbildung des Tierarztes in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau zu erzielen. Gleichzeitig sollten die Praktikanten auch über die Lebensmittelgesetzgebung unterrichtet werden, damit ihnen deren Handhabung geläufiger wurde (Anonyma VII, 1935).

Diese Prüfungsordnung für Tierärzte vom 31. August 1934 wurde 1936 durch Richtlinien ergänzt, die die Ausbildung der Tierärzte in der Lebensmittelüberwachung eingehender analysierten. Hiernach sollte der Praktikant in der Überwachung der Fleischmärkte, in der Nachschau und in der vorschriftsmäßigen Kennzeichnung des schon untersuchten Fleisches bei der Einfuhr in die Schlachthofgemeinde, soweit dieses vorgeschrieben ist, unterrichtet werden. Desgleichen war eine Unterweisung in der Kontrolle von Fischmärkten, einschließlich der Schlachtmethoden und des Aufbewahrens von Fischen vorgesehen. Dazu kam dann noch die Marktkontrolle, die sich auf Fische, Krustentiere, Wild, Geflügel, Eier erstreckte, ganz abgesehen von der Ausbildung in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Trichinenschau und bakteriologischen Fleischuntersuchung (Rd.Erl. des RuPr.MdI. v. 2. 5. 1936).

1939 kam es zu einer erneuten Abänderung in der Ausbildung der Tierärzte auf dem Gebiet der Schlachtvieh- und Fleischbeschau., indem die neue Bestallungsordnung das Praktikum auf sechs Wochen herabsetzte, welches jedoch nicht mehr nach den Fachprüfungen, sondern schon während des Studiums abzuleisten war, wobei ein genauer Zeitpunkt nicht festgelegt worden war (Rd.Erl.d.RMdI. v. 1. 6. 1939).

Doch alle diese Bemühungen, die Ausbildung des Tierarztes in der Lebensmittelüberwachung weiter auszubauen und damit der in den klinischen Fächern gleichzustellen, wurden durch den zweiten Weltkrieg erheblich gehemmt und erfuhren erst nach Überwindung der Kriegsfolgen wieder eine Intensivierung.

Dieses führte dazu, an einigen Instituten für Lebensmittelhygiene der Universitäten die Ordinariate in solche für "Lebensmittel- und Milchhygiene" und "Schlachthofkunde und Fleischbeschau" zu teilen (Anonyma IX, 1961).

In dieser Zeit mehrten sich auch die Forderungen nach der Herausbildung eines "Fachtierarztes für Lebensmittelhygiene". Dieses erforderte eine Spezialausbildung, die nach der Approbation erfolgen sollte (Leuchter, 1950; Schönberg, 1950).

Diese Fachtierarztausbildung sollte u. a. ermöglichen, daß die Tierärzte bereits bei der Produktion der tierischen Lebensmittel wirksam werden und somit oft Herstellungsfehler vermeiden können (Buchwalsky, 1958).

Um die Aufgliederung der verschiedenen Sachgebiete innerhalb der Lebensmittelhygiene sowie ihre Relationen zueinander anschaulicher aufzuzeigen, soll auf die Vorlesungsverzeichnisse der einzelnen tierärztlichen Hochschulen und Fakultäten etwas näher eingegangen werden.

Diese Vorlesungsverzeichnisse sind bis zum Anfang unseres Jahrhunderts zurück zu verfolgen.

Eine Ausnahme in dieser Betrachtung stellt die Königliche Württembergische Tierärztliche Hochschule Stuttgart dar, die bald nach der Jahrhundertwende aufgehört hatte zu existieren. Die wenigen noch vorhandenen Vorlesungsverzeichnisse dieser Hochschule geben Auskunft darüber, daß in den Wintersemestern wöchentlich vier Stunden praktische und theoretische Fleischschau von ZWICK und in den Sommersemestern eine Wochenstunde Milchhygiene von REINHARDT gelesen wurden.

In der Zeit von 1901 bis 1910 wurden an den übrigen Tierärztlichen Hochschulen bzw. Universitäten Deutschlands pro Sommer- oder Wintersemester etwa ein bis zwei Stunden sanitätspolizeiliche Milchkunde und zwei Wochenstunden Fleischhygiene bzw. animalische Viktualienschau gelesen. Daneben fand in den Wintersemestern meist noch ein Fleischbeschaukurs statt.

In München bestand seit dem 1. Januar 1900 eine königlich bayerische Versuchsstation für Fischerei unter der Leitung des Institutes für Zoologie, deren Aufgabengebiet sich auf Fischkrankheiten und Fischwasserverunreinigungen erstreckte. Von hier aus wurde auch jährlich ein dreitägiger öffentlicher Lehrgang durchgeführt, der "auch von Tierärzten frequentiert" wurde. Dementsprechend standen auf dem Vorlesungsprogramm der Königlichen Tierärztlichen Hochschule München Fischkunde mit zwei Wochenstunden im Wintersemester und Fischkrankheiten mit Fischereiexkursionen im Sommersemester.

Solche Vorlesungen über Biologie der Fische, Fischkrankheiten und Fischzucht fanden in den späteren Jahren dann auch an der Königlichen Tierärztlichen Hochschule Dresden statt. Daneben wurden an allen tierärztlichen Ausbildungsstätten Vorlesungen über ordentliche und außerordentliche Fleischschau, einschließlich Gesetzgebung, sowie animalische Nahrungsmittelkunde und sanitätspolizeiliche Milchkunde in etwas erweitertem Stundenumfange gehalten. Zur Ergänzung des Lehrprogrammes fanden Kurse für Fleisch- und Milchuntersuchung statt.

Seit Winter 1911/12 wurden an der Tierärztlichen Königlichen Hochschule Berlin auch Fortbildungskurse in der Milchhygiene und Fleischschau von zweiwöchiger Dauer durchgeführt, die

1. Haltung und Fütterung, Wartung und Leistungsprüfung der Milchtiere
2. Chemie der Milch und die verschiedenen Milcharten
3. Physiologie der Milch
4. Sanitätspolizeiliche Milchkunde
5. Praktischer Milchkursus
6. Bakteriologische Fleischschau, sanitätspolizeiliche Untersuchung und Beurteilung von Fleisch- und Wurstwaren, Wild und Geflügel und Fischen
7. Besuch des städtischen Schlachthofes und einer Mustermolkerei, der Margarinefabrik und Häuteverwertung in Lichtenberg und Kadaveranstalt in Rüdnitz
8. Bakteriologie der wichtigsten Tierseuchen, Seradiagnosen usw.
9. Maschinenkunde auf dem Städtischen Schlachthof

zum Inhalt hatten.

In den zwanziger Jahren siedelte die Hochschule Dresden als Veterinärmedizinische Fakultät nach Leipzig über. Ab diesem Zeitpunkt wurden die Vorlesungen über tierärztliche Lebensmittelüberwachung gesondert für die Tierärzte gelesen, während sie vorher vereinzelt innerhalb der Landwirtschaftsvorlesungen bzw. für Hörer aller Fakultäten stattfanden.

Im Laufe der folgenden Jahre wurde an allen deutschen tierärztlichen Ausbildungsstätten das Gebiet der Lebensmittelhygiene vermehrt in einzelnen, oft je Fakultät unterschiedlich formulierten Themen der Fleischschau, Milchkontrolle und Lebensmittelüberwachung unterteilt und die wöchentliche Stundenzahl von ein bis zwei auf drei bis vier erhöht. Daneben fanden zu allen

diesen Teilgebieten ergänzend praktische Kurse, z. T. auch Exkursionen in Betriebe statt. Parallel dazu, um den erweiterten Aufgaben Rechnung tragen zu können, wurden auch die Institute für animalische Nahrungsmittelkunde entsprechend ausgebaut.

Während des zweiten Weltkrieges und in der unmittelbaren Nachkriegszeit hatte der Lehrbetrieb mit erheblichen Schwierigkeiten zu kämpfen.

Nach 1945 wurden für die beiden Fakultäten der DDR, Berlin und Leipzig, nahezu gleichlautende Stellen- und Lehrpläne aufgestellt. So fanden beispielsweise Ende der sechziger Jahre hier folgende Lehrveranstaltungen statt:

Herbstsemester:

Fleischuntersuchung	2 Wochenstunden
Milchhygiene	1 Wochenstunde
Lebensmitteluntersuchungen 1. Teil	2 Wochenstunden
Milchuntersuchungskurs	2 Wochenstunden
Lebensmitteluntersuchungen 2. Teil	2 Wochenstunden

Sommersemester:

Fleischuntersuchungskurs	2 Wochenstunden
Lebensmittelhygiene	3 Wochenstunden

(Personal- und Vorlesungsverzeichnisse der betreffenden Tierärztlichen Hochschulen und Fakultäten).

Im Rahmen der Zielsetzung: Schaffung eines wissenschaftlichen Vorlaufs für die industriemäßige tierische Produktion, wurde eine inhaltliche und methodische Umgestaltung der Ausbildung der Studenten in Angriff genommen durch die Gründung der Sektionen "Tierproduktion und Veterinärmedizin" in Berlin und Leipzig. Indem die Studenten befähigt werden, die gesellschaftliche, volkswirtschaftliche und wissenschaftliche Entwicklung zu erkennen, soll eine hohe Effektivität und Produktionswirksamkeit der Lehrtätigkeit erreicht werden.

Insgesamt gesehen bedeutet diese neue Organisationsform an den Hochschulen, d. h. die 3. Hochschulreform, einen weiteren Schritt zur Verbesserung der veterinärmedizinischen Betreuung in ihren verschiedenen Teilgebieten (Heider, 1968).

Im Ergebnis dessen bestehen an der Sektion "Tierproduktion und Veterinärmedizin" in Berlin zwei Lehrstühle für die Bereiche Lebensmittelhygiene und Schlacht- und Fleischhygiene. Von großer Bedeutung ist auch die postgraduale Weiterbildung. Bereits seit über einem Jahrzehnt werden Weiterbildungsveranstaltungen durchgeführt von der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Veterinärmedizin der DDR, die mit der "Anordnung über die Rechtsfähigkeit der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Veterinärmedizin der DDR" vom 17. 9. 1968 (GB1. II/S. 836) ihre Rechtsfähigkeit erhielt. Ihre Aufgabe besteht in der systematischen wissenschaftlichen Fortbildung der in der Praxis und Wissenschaft tätigen veterinärmedizinischen Hoch- und Fachschulkader auf der Grundlage des wissenschaftlich-technischen Höchststandes.

Desgleichen erfolgt eine Weiterbildung der Tierärzte im Rahmen der Qualifizierung zum Fachtierarzt gemäß "Anordnung über die Durchführung von postgradualen Studien zur Weiterbildung zum Fachtierarzt an den Universitäten und Hochschulen der DDR" vom 20. Mai 1970 (GB1. II/S. 409). Diese Anordnung sieht von fünf Fachgebieten auch einen Fachtierarzt für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft vor. Die Ausbildung hierfür erfolgt mittels Fernstudium, Vorlesungen, Übungen, Seminaren, Praktika und Belegarbeiten.

Somit wird eine ständige schnelle Umsetzung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in die Praxis zum Nutzen der gesamten sozialistischen Volkswirtschaft garantiert.

2.3 Fleischbeschau und Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren

Die Fleischbeschau wird schon sehr lange von den Menschen betrieben, wenn auch nicht so wie in unserem heutigen Sinne. Bereits im Alten Testament, eine der ältesten erhalten gebliebenen schriftlichen Quellen menschlicher Kultur, Sitten und Geschichte früherer Zeiten, sind Vorschriften für die Gesundheit der Opfertiere enthalten ("Ist es blind oder hat es ein gebrochenes Glied, ist es verstümmelt oder hat es eiternde Geschwüre oder die Krätze oder Flechten - dergleichen Tiere sollt ihr dem Herrn nicht darbringen" 3. Moses 22), welche bereits als eine Art Fleischbeschau angesehen werden können.

In Deutschland gewann die Fleischbeschau mit dem Aufblühen der Gewerbe und Zünfte eine große Bedeutung. Im mittelalterlichen Lehensstaat war sie von den Ortsbehörden geregelt worden, also in den einzelnen Stadtrechten mit ihren verschiedensten Durchführungsarten verankert. Erst mit dem Übergang zum Absolutismus kam es auch in der Fleischbeschaugesetzgebung zu einer zentralbehördlichen Regelung (v. Ostertag, 1922).

Ursprünglich war die Fleischbeschau in Deutschland keine hygienische Maßnahme, sondern rein wirtschaftlicher Natur, indem der Wert einer jeden Fleischsorte abgeschätzt wurde. Erst später ward sie zu einer sanitären Einrichtung, indem das Fleisch in einwandfreies, nicht gesundheitsschädliches und in bankwürdiges unterteilt wurde (Froehner, 1927). Als Fleischbeschauer wurden Fleischer, Garköche oder Amtspersonen wie Ratsmänner, Schöffen, Unterkäufer, Marktmeister, Feuerherren, Wägemeister, niedere städtische Beamte ausgewählt. Dementsprechend subjektiv, da sie keinerlei Ausbildung erhielten, war auch ihr Beurteilungsvermögen bezüglich des zu untersuchenden Fleisches, das sie nach den Ansprüchen der bürgerlichen Hausfrau einschätzten. Trat Rinderpest auf, so hatten zuweilen die Stadtärzte oder Wundärzte eine den gesundheitlichen Erfordernissen entsprechende Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches vorzunehmen. Erst später übernahmen Tierärzte diese hygienische Aufgabe (Froehner, 1954).

Die Aufklärung der Entwicklung und Gesundheitsschädlichkeit von *Taenia solium* durch KÜCHENMEISTER, *Taenia saginata* durch LEUCKART und der Trichine durch ZENKER führten zur, oft sogar negativen Wandlung des Beurteilungsschemas für Fleisch zum menschlichen Genuß. Besonders die Trichinose wurde zu einer bedeutenden Gefahr. Daher kam es in den meisten deutschen Ländern zur Einführung der Trichinenschau und zum Schlachthofbau.

In Preußen erließ man ein diesbezügliches Gesetz 1868. Da in Preußen die Trichinenschau zur Sanitätspolizei gehörte, stand sie unter ärztlicher Oberaufsicht. Daraus ergab sich für den Kreisphysikus das Recht, die Trichinenschauer und auch die Fleischbeschauer an den Schlachthöfen zu prüfen und nachzuprüfen. Zur Ausbildung waren zwar neben dem Kreisphysikus und Apotheker auch die Tierärzte berechtigt, aber es konnte vorkommen, daß der Kreisphysikus die Prüfung ablehnte, wenn der Trichinen- oder Fleischbeschauer nicht von ihm ausgebildet worden war. So nahm beispielsweise in Cottbus der Kreisphysikus die Nachprüfung der unter tierärztlicher Leitung stehenden am Schlachthofe tätigen Fleischbeschauer vor.

Jedoch zeitigte das Schlachthofgesetz nur einen geringen Erfolg, weil zwar in der Schlachtgemeinde Schlacht- und Untersuchungszwang eingeführt wurden, die Fleischeinfuhr allerdings völlig unberücksichtigt blieb. 1874 gab es erst in Solingen und Liegnitz einen Schlachthof. Auch sechs Jahre später existierten im ganzen Reich nur dreizehn Schlachthöfe. Erst durch die Novelle zum preußischen Schlachthofgesetz, gegeben am 9. März 1881, beseitigte man die aufgetretenen Mängel und es kam zur vermehrten Gründung von Schlachthöfen. Als förderndes Moment kam noch hinzu, daß in Baden bereits seit 1876 von LYDTIN eine allgemeine Fleischbeschau eingeführt worden war. So gab es 1890 in Preußen 183 öffentliche Schlachthöfe, die in drei Jahren schon 243 betrogen, während 1893 in Bayern 91, in Baden 44 (dazu 1408 Privatschlachthäuser in 1608 Gemeinden) und in ganz Deutschland 557 in Betrieb waren. Von den 290 Schlachthöfen (1894) in Preußen verfügten 144 über eine Freibank.

Im Jahre 1910 verfügten die deutschen Städte mit über 50 000 Einwohnern sämtlich, die zwischen 20 000 und 50 000 Einwohnern zu drei Vierteln und die kleineren zu über einem Drittel (551) über

einen Schlachthof. Dabei stellte man für die Leitung der Schlachthäuser von vornherein Tierärzte an (v. Ostertag, 1922; Edelmann, 1923; Schmaltz, 1936; Froehner, 1954; Kubaschk, 1965).

Natürlich vollzog sich neben dieser allgemeinen Hauptentwicklung in jedem deutschen Land noch zusätzlich eine gesonderte Entwicklung, je nach verschiedenen Gegebenheiten in demselben. Diese sind vielseitig und umfangreich beschrieben worden, es soll daher hier nur am Rande darauf eingegangen werden.

So wurde in München die Fleischbeschau schon seit den vierziger Jahren des 19. Jahrhunderts von der Lebensmittelpolizei und damit den Tierärzten durchgeführt (Drechsler, 1897), während man in Hamburg erst 1867 dazu übergang, die Fleischbeschau von Tierärzten ausführen zu lassen (Struck, 1954). Die Einführung des Schlachthofzwanges und damit einer tierärztlichen Fleischbeschau - einschließlich der Trichinenschau - auch für Hausschlachtungen, wurde hier ab 1. Juni 1894 gesetzlich geregelt (Froehner, 1941/42).

In Köln wurde 1876 in dem neuerbauten Schlachthof der Betrieb aufgenommen. Dabei kamen hier Rinder, Pferde, Schweine, Schafe, Ziegen zur Schlachtung. Allerdings schloß man dieses öffentliche Schlachthaus im Jahre 1895. Zunächst jedoch führte die Neueröffnung zur Einführung einer geordneten Fleischbeschau, die vorsah, daß alles zur Schlachtung anstehende Vieh vor und nach dem Schlachten tierärztlich zu untersuchen und zu beurteilen sei, wobei nur die für genußtauglich befundenen Organe und Fleischteile in den Verkehr gebracht werden durften. Dazu kam der Untersuchungszwang auf Trichinen und Finnen der Schweine (Regierungs-Polizeiverordnung vom 7. Oktober 1878), so daß in Köln bereits vor Erlaß des Reichsfleischbeschaugesetzes eine geordnete Fleischbeschau bestand (Rehmet, 1905).

Das Herzogtum Sachsen-Meiningen legte in einer Schrift von 1865 fest, daß die Fleischbeschau bei Pferden stets nur von geprüften Tierärzten vorgenommen werden dürfe. Erweiternd wurden in Orten, in denen geprüfte Tierärzte wohnten, vornehmlich diese als Fleischbeschauer eingesetzt. Es genügte hierbei eine einmalige Untersuchung des Tieres nach der Schlachtung, während Nichttierärzte eine zweimalige Besichtigung, also vor und nach der Schlachtung vornehmen mußten. Sowohl die Fleischbeschauer als auch die Polizeibehörden waren berechtigt und verpflichtet, die Schlachthäuser mit allen Gewerberäumen, desgleichen Läden und Gastwirtschaften in denen Fleisch gelagert wurde, des öfteren zu kontrollieren sowie den gesamten Fleischhandel nach hygienischen Gesichtspunkten zu überwachen.

1866 ordnete man eine obligatorische Trichinenschau für alle Schweine an, welche in den Städten von Personen geschlachtet worden waren, die den Fleischhandel gewerbsmäßig betrieben. Hierbei war die Bescheinigung über Trichinenfreiheit bei Kontrollen des Fleischhandels vorzuweisen. Für diese mikroskopische Untersuchung der Schweine wurden besondere Sachverständige berufen, darunter 22 Ärzte, 11 Physici, 13 Apotheker und nur sechs Tierärzte, die Amtstierärzte waren. Praktizierende Tierärzte konnten jedoch keine Sachverständige werden. Daneben bestand noch eine Schlachthausverordnung (1896) für die Residenzstadt Meiningen (Schöppe, 1958).

Demgegenüber wurde die obligatorische Fleischbeschau in Nürnberg erst 1880 eingeführt mit dem Ergebnis, daß ab diesem Zeitpunkt keine Trichinosefälle mehr auftraten (v. Merkel, 1909).

Zu einem verhältnismäßig frühen Zeitpunkt (1853) gehörte die Fleischbeschau, einschließlich bei Notschlachtungen (1873), in Breslau mit zu den Obliegenheiten der Tierärzte. Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau auf dem Schlachthof (1878) wurde von dem Departementstierarzt und später (1884) auch noch durch den Kreistierarzt ausgeübt (Mahlendorff, 1930).

Auch in Berlin, wie vielerorts in Deutschland, zeichnete zunächst der Kreisphysikus für die Tierseuchenerkennung und Fleischbeschau verantwortlich, Das "Viehsterbepatent" von 1803 legte fest, daß jeder Meister dem Kreisphysikus seine Kenntnisse über Viehseuchen nachweisen mußte. Erst 1855 ging die Seuchenkontrolle in die Hände der Tierärzte über (Junack, 1926). In den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurde dann in Berlin die Fleischbeschau und Trichinenschau gesetzlich eingeführt. Auch im Deutschen Strafgesetzbuch fand die Trichinenschau ihren Niederschlag, indem es den Verkauf trichinienhaltigen Fleisches verbot. Nachdem 1882 der Berliner Schlachthof in Betrieb genommen worden war, bestand für den gesamten Gemeindebezirk Berlin Schlachthauszwang und die obligatorische Untersuchung der

Tiere vor und nach der Schlachtung (Biallas, 1920). Dazu kam dann noch die sogenannte außerordentliche Fleischschau, die derart gestaltet war, daß acht Polizeitierärzte ausschließlich zur Kontrolle der Fleischwaren und übrigen animalischen Nahrungsmittel in den Markthallen und Ladengeschäften beschäftigt wurden (Anonyma V, 1908).

In Sachsen-Gotha wurde mit Rücksicht auf dessen berühmte Wurstfabrikation bald nach dem Bekanntwerden der Entdeckung der Gesundheitsschädlichkeit der Trichine für den Menschen durch ZENKER (1860) eine obligatorische Trichinenschau eingerichtet.

Insgesamt wurde die Trichinenschau mehr auf landespolizeilicher Ebene bzw. durch die einzelnen Regierungsbezirke geregelt, wobei zunächst die Hausschlachtungen nicht mit einbezogen wurden und somit eine erhebliche Gefahrenquelle, besonders beim inoffiziellen Handel darstellten. Außerdem gestaltete sich die Trichinenschau in den West- und Südabschnitten des damaligen Deutschen Reiches weniger intensiv, da hier die Trichinenfunde seltener waren. Die Durchführung der Trichinenschau und die Ausbildung der Trichinenschauer oblag der Kontrolle durch die Sanitätspolizei. Die Fleischbeschauer unterstanden also den Ärzten und erst sekundär wurden die Tierärzte mit einbezogen. Erst das Reichsfleischbeschaugesetz vom 3. Juni 1900, verbindlich seit dem 1. April 1903, brachte eine endgültige Regelung, indem für die Trichinenschau und die gesamte übrige Fleischuntersuchung einzig und allein nunmehr die Tierärzte zuständig waren (Schmaltz, 1936). Ein Nachteil dieses Gesetzes war allerdings die Tatsache, daß es die Hausschlachtungen nicht mit in die Fleischbe- und Trichinenschau einbezog (Gmelin, 1936). Dieses Versäumnis wurde erst 1937 nachgeholt.

Das Jahr 1855 wird als das Geburtsjahr der Fleischschau als angewandte Naturwissenschaft (Müller, 1924) angesehen, deren wissenschaftliche Basis jedoch wesentlich erst durch die Tierärzte, nachdem durch die Festlegung des Reichsfleischbeschaugesetzes sie allein für die Schlachtier- und Fleischschau verantwortlich zeichneten, erweitert wurde (Schels, 1923).

Trotzdem existierten auch vorher schon wissenschaftliche Veröffentlichungen auf dem Gebiet der Schlachtier- und Fleischschau. Als erstes Lehrbuch auf diesem Sektor erschien 1833 die Anleitung zur Fleischschau für die Praxis von MEUTH. Er war Königlich-Bayerischer Kantonsphysikus in Zweibrücken und schrieb sein Werk aufgrund der dreizehnjährigen Fleischbeschauerfahrungen des Distriktierarztes OBERMAYER in Kaiserslautern. Daneben dienten MEUTH die "Tierärztliche Polizei" von TSCHEULIN (1821), auch wenn sie fast ebensowenig Anweisungen für die Praxis enthielt wie FRANKS "Medizinische Polizei", ferner die Handbücher von LAUBENDER, VEITH und DIETRICH und die Diktate von SCHWAB als Ausgangspunkte für dieses erste in sich abgeschlossene Lehrbuch für die Praxis. Er forderte die Fleischschau durch Tierärzte für größere Städte, in kleineren und auf dem Lande solle man sich, da Tierärztemangel herrschte, mit Fleischbeschauern behelfen (Weber, 1943). Dieses Lehrbuch unterschied zwischen einem öffentlichen (Verkauf von Fleisch gesunder, einwandfreier oder mit geringer Perlsucht behafteter Tiere, sowie dem Fleisch von Kälbern mit Nabelgeschwülsten) und einem privaten Fleischverkauf (alte, magere, abgezehrte, tragende, nicht infektiös erkrankte Tiere) in einem besonderen Lokal, da es noch keine Freibank kannte, wohl aber einen gesonderten Verkauf beider Fleischarten unterschied. Dazu nannte es noch verschiedene Beispiele, wann das Fleisch ungenießbar sei. Desgleichen wurde der Unterschied zwischen gestorbenen und geschlachteten Tieren erörtert (Weber, 1943).

Später erschienen dann Werke von GERLACH, KREUTZER, BÜTTEL und dergleichen, bis mit LYDTIN, v. OSTERTAG, EDELMANN usw. die moderneren einschlägigen Lehrbücher herausgegeben wurden (Froehner, 1954).

Ende des vorigen Jahrhunderts nahm die Fleischschau schon einen recht beachtlichen Umfang an. So belief sie sich in Berlin in folgenden Ausmaßen (Berichte über die städtische Fleischschau in Berlin):

In den öffentlichen Schlachthäusern wurden vom 1. April 1889 bis 31. März 1890

154 218 Rinder

116 005 Kälber

430 362 Schafe

442 115 Schweine

1 142 700 Tiere geschlachtet, das waren 67 181 Tiere mehr als im Vorjahr. Im gleichen Zeitraum mußten wegen Tuberkulose zurückgewiesen werden:

1.397 Rinder von 7 240 überhaupt damit behafteten,
 30 Kälber von 52
 5 Schafe von 6
 1 636 Schweine von 8 437 überhaupt damit behafteten.

Desgleichen wurden wegen Krankheiten beanstandet und zurückgewiesen:

1.889 Rinder
 129 Kälber
 174 Schafe

4.159 Schweine

6 351 Tiere.

In der Zeit vom 1. April 1890 bis 31. März 1891 wurden geschlachtet:

124 593 Rinder
 115 431 Kälber
 371 943 Schafe
472 859 Schweine
 1 084 826 Tiere,

dabei stellte man Tuberkulose fest:

14 397 mal bei Rindern
 91 mal bei Kälbern
 18 mal bei Schafen
 8 513 mal bei Schweinen,

wobei 3 352 Tiere hiervon beanstandet und zurückgewiesen werden mußten. Weiterhin wurden beanstandet und (mit Ausnahme der schwachfinnigen Tiere) vom Genuß ausgeschlossen:

1 660 Rinder
 190 Kälber
 141 Schafe
3 901 Schweine
 5 899 Tiere.

Ähnlich können die Zahlen der verkauften Tiere auf der Freibank zu Nürnberg einen Einblick in die damaligen Größenordnungen gewähren (Jahresberichte des Bezirkstierarztes SCHWARZ). Demnach kamen 1889 wegen geringerer Qualität zum Verkauf:

55 Schafe
 56 Ochsen
 295 Kälber
 556 Schweine
 428 Stiere
 40 Ziegen.

Gleichzeitig wurde an einem abgesonderten Platz der kleinen Bank mit Angabe der besonderen Beschaffenheit das Fleisch von

49 Ochsen
 7 Stieren
 68 Kühen
 5 Jungrindern

wegen Tuberkulose und

231 Schweine

wegen Finnen (schwachfinnig) sowie

78 Schweine wegen Rotlauf (im Anfangsstadium) verkauft.

Doch die Tierärzte zeichneten nicht nur für die Durchführung der Schlacht- und Fleischschau verantwortlich, sondern auch für die Kontrolle der Schlachthäuser.

In Preußen existierte eine Verfügung (Preußen, Reg.-Bez. Bamberg, Verfügung betr. die technische Kontrolle der Schlachthäuser; vom 23. April 1891), die den entsprechenden Tierärzten vorschrieb, die in ihrem Verwaltungsbezirk gelegenen Schlachthäuser mindestens zweimal im Vierteljahr einer Kontrolle zu unterziehen. Diese Besichtigung sollte sich auf den gesamten Schlachtbetrieb einschließlich der Art der Schlachtungen sowie der Fleischschau und Trichinenschau erstrecken. Dazu wären in die Überprüfung die Führung der Fleischschaubücher, die Sauberkeit der Schlacht- und Nebenräume, die Durchführung der Desinfektion in Ställen, Viehrampen und dergleichen, das sogenannte Polizeischlachthaus und der Verbleib des nicht voll genußtauglichen Fleisches einzubeziehen.

Zu damaliger Zeit stand die Beurteilung des tuberkulösen Fleisches sehr im Vordergrund. So forderten preußische Tierärzte auf einer Generalversammlung des tierärztlichen Vereins der Provinz Westfalen (1892) neben der Einführung einer allgemeinen Fleischschau und einem Berufungsverfahren in der Fleischschau auch ein Beurteilungsschema des Fleisches tuberkulöser Tiere vom gesundheitlichen und marktpolizeilichen Standpunkte aus.

Es erfolgte der "Tuberkulose-Erlass" für das Königreich Preußen vom 26. März 1892, der genaue Anweisungen enthielt, wann das Fleisch von perlsüchtigen Rindern noch für den freien Verkehr zuzulassen und in welchen Fällen es als genußuntauglich anzusehen sei. In Zweifelsfällen sollte die Entscheidung eines approbierten Tierarztes eingeholt werden.

Auch im Königreich Sachsen stand die Fleischschau innerhalb der Lebensmittelpolizei an erster Stelle, Dies geht beispielsweise hervor aus dem Personalstand in der Dresdener Fleischschau (1894), der sich zusammensetzte aus einem tierärztlichen Direktor, drei Amtstierärzten, fünf Hilfstierärzten, außerdem aus zwei Inspektoren, fünf Assistenten, zwei Expedienten, fünf Probenehmern, fünfundzwanzig Trichinenschauern, fünf Hallenaufsehern, einem Schlachtmeister der Sanitätsanstalt, zwei Freibankverkäufern, zwei Aufwärtern und einem Boten, wobei der Direktor, EDELMANN, der städtische Obertierarzt und Dozent für Fleischschau war, gleichzeitig die Funktionen eines Königlichen Bezirkstierarztes für den Bereich des Schlacht- und Viehhofes übertragen worden waren (Anonyma I, 1894).

Daneben fanden an der Tierärztlichen Hochschule Dresden Trichinenschaukurse statt. Beispielsweise wurden im Jahre 1890 fünf derartige Lehrgänge durchgeführt, an welchen sich 88 Personen beteiligten. Von diesen unterzogen sich 86 Teilnehmer einer Prüfung und erhielten, wie 35 weitere Prüflinge, die anderweitig vorgebildet worden waren, ein Befähigungszeugnis (Anonyma II, 1892).

Im gleichen Zeitabschnitt erschien auch eine Verordnung (Königreich Sachsen; Revidierte Verordnung, Maßregeln zum Schutze gegen die Trichinen-Krankheit bei dem Menschen betreffend, vom 10. März 1893), die Maßregeln zum Schutze gegen die Trichinenkrankheit beim Menschen enthielt. Hierin wurde betont, daß die Ausübung der Trichinenschau an öffentlichen Schlachthäusern durch die Tierärzte von den Bezirkstierärzten im Rahmen der Ortspolizeibehörden beaufsichtigt wurde.

Als Abschluß dieser progressiven Entwicklung wurde 1898 für das Königreich Sachsen die Einführung einer allgemeinen obligatorischen Fleischschau für dieses Gebiet von der zweiten Kammer des sächsischen Landtages beschlossen (Anonyma III, 1898).

Erst 1900 wurde für das gesamte Deutsche Reich in der Fleischschau eine einheitliche gesetzliche Regelung getroffen. Zunächst wurde der Entwurf eines Reichsfleischbeschaugesetzes mit 163 gegen 123 Stimmen vom Deutschen Reichstag angenommen. Dieser Entwurf erhielt am 3. Juni 1900 Gesetzeskraft, das Gesetz selbst erhielt jedoch erst ab 1. April 1903 seine Gültigkeit.

Um die Jahrhundertwende war auch an allen Tierärztlichen Hochschulen die Fleischschau mit in die Lehrveranstaltungen aufgenommen worden, zunächst hauptsächlich als theoretische Vorlesung, die mancherorts erweitert wurde durch Kurse mit Demonstrationen pathologisch-anatomisch veränderter Fleischteile. Über die Durchführung eines Fleischschau-Praktikums auf

dem Vieh und. Schlachthof war man geteilter Meinung. V. OSTERTAG (1900) lehnte die Einführung desselben strikt ab, Dabei war bereits beispielsweise 1890 vom Württembergischen Ministerium in der Staatsprüfung für Tierheilkunde unter anderem der Nachweis einer mindestens zweimonatigen Tätigkeit in einem größeren, unter geordneter veterinärpolizeilicher Kontrolle stehenden öffentlichen Schlachthof zu erbringen (Verfügung des Württembergischen Ministeriums des Inneren, betreffend die Staatsprüfung in der Tierheilkunde vom 11. Jan. 1890).

Doch nicht nur die Fleischbeschau war Bestandteil der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung, sondern auch die Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch. In diesem Sinne wurde von Preußen eine Polizeiverordnung erlassen (1900), die genaue Bestimmungen und Bedingungen für den Transport von Fleisch festlegte (Königreich Preußen, Berlin, Polizeiverordnung betr. den Transport von Fleisch vom 18. Juli 1900).

Daneben schenkte man allerdings auch der Überwachung des Verkehrs mit Wurst mehr Beachtung. Bereits 1802 hatte man in Württemberg einen Ministerialerlaß zur Verhütung der dort häufigen Wurstvergiftungen erlassen (EDELHANN, 1923).

Um die Jahrhundertwende wurde dieses Thema wieder aufgegriffen und man erhob die Forderung nach einer tierärztlichen Kontrolle der Wurstfabrikation, die sich auf die Begutachtung und die Art der verwendeten Fleischteile, ferner auf das Verdorbensein der Wurstwaren sowie auf Beimengungen von Mehl oder Pferdefleisch erstrecken müsse.

Obwohl eine derartige Überwachung allgemein noch nicht praktiziert wurde, standen die Fabrikate einiger größerer Wurstfabriken bereits unter der Aufsicht eines Tierarztes (Kühnau, 1904). Dementsprechend war auch eine Verbesserung der Ausbildung in der animalischen Nahrungsmittelkontrolle vorgeschlagen worden, indem die Kurse durch Besichtigungen von Wurst-, Fleisch- und anderen Konservenfabriken erweitert werden sollten (Borchmann, 1908).

Trotz der eindeutigen Klarstellung durch das Reichsfleischbeschaugesetz herrschten in der Trichinenschau immer noch Kompetenzschwierigkeiten zwischen den Ärzten und Tierärzten, so daß in Ministerialerlässen wiederholt darauf hingewiesen werden mußte, daß durch jene neue gesetzliche Regelung der Fleischbeschau diese ausschließlich in den Tätigkeitsbereich der Tierärzte falle und anderweitig noch bestehende Regelungen oder Bestimmungen damit ihrer Grundlage entzogen seien (Königreich Preußen; Erlaß des Ministers der usw. Medizinalangelegenheiten vom 20. Febr. 1903) (Erlaß des Ministers der Medizinalangelegenheiten und für Landwirtschaft, Domänen, Forstwirtschaft vom 1. Juli 1904).

Im Zuge der weiteren Entwicklung der Trichinenschau wurden zu ihrer Verbesserung Trichinoskope und das REIßMANN'sche Trichinenschauverfahren eingeführt (Deutsche Schlacht- und Viehhofzeitung Nr. 15, 12. April 1916, 16. Jahrg. S. 142). Interessant dürfte die Tatsache sein, daß 1916 in einer Zeitschriftennotiz ausdrücklich darauf hingewiesen wurde, daß in Blankenberg und Sparenberg ein weiblicher Trichinenschauer angestellt wurde, wohingegen diese Tätigkeit heute, zumindest an den Schlachthöfen, vorherrschend von Frauen ausgeübt wird.

Einen beispielgebenden Einblick in die Wandlung und Ausbreitung der Trichinenschau könnte die Personalstandentwicklung in Nürnberg seit Einführung der Trichinenschau am 27. Oktober 1879 geben. Hiernach waren in den einzelnen Jahren in der Trichinenschau tätig:

1880:

Ambulatorische Beschau. Stadtbezirk in 34 Bezirke eingeteilt. (Oberaufsicht: der Königliche Bezirkstierarzt)

sechs Ärzte, drei Apotheker, vier Chemiker, ein Magister der Chirurgie, dreizehn Bader, zwei Optiker, ein Kaufmann, ein Drechsler, ein pensionierter Kaserneninspektor 32

1892:

Beschau im städtischen Schlachthof. (Oberaufsicht: der Schlachthofdirektor; Prüfung der Beschauer und der Mikroskope: der Königliche Bezirkstierarzt)

zwei Vorstände, zwei Probenentnehmer, zwanzig Trichinenschauer, zwei Hilfstrichinenschauer 26

1900:

zwei Vorstände, fünf Probenentnehmer, neunundzwanzig Trichinenschauer, fünfzehn
Hilfstrichinenschauer 51

(Von jetzt ab außerdem für die ambulante Beschau bei Hausschlachtungen vier Trichinenschauer -
zugleich Fleischbeschauer).

1903:

(Nunmehr auch Prüfung der Beschauer und der Mikroskope seitens des Schlachthofdirektors und
des zuständigen Amtstierarztes).

1906:

Ein tierärztlicher Leiter (Amtstierarzt), zwei Buchführer, fünf Probenentnehmer, sechsundzwanzig
Trichinenschauer, zweiundzwanzig Hilfstrichinenschauer 56

1911:

(Seit Trichinoskopbetrieb und REIßMANN'scher Untersuchungsmethode) ein Amtstierarzt, zwei
Buchführer, fünf Probenentnehmer, siebenundzwanzig Trichinenschauer, sechs
Hilfstrichinenschauer 41

1912: (August)

Ein Amtstierarzt, zwei Buchführer, fünf Probenentnehmer, siebenundzwanzig Trichinenschauer,
zwei Hilfstrichinenschauer 37

Untersucht wurden

1880	46 173	Schweine
1908	159 640	Schweine
	184 253	Schweine

(Böhm, 1913).

Welche Bedeutung der Fleischbeschau auch bei der Erkennung von Tierseuchen zukommt, soll
folgendes Beispiel zeigen:

Nach dem Bericht des Kaiserlichen Gesundheitsamtes wurden im Jahre 1912 bei der Ausführung
der Schlachtvieh- und Fleischbeschau an Seuchen

Milzbrand in	85 Fällen
Rotz in	33 Fällen
Maul- und Klauenseuche in	68 Fällen
Räude der Pferde in	14 Fällen
Räude der Schafe in	3 Fällen

sowie zahlreiche Fälle von Schweineseuche, Schweinepest und Schweinerotlauf ermittelt
(Jahresbericht über die Verbreitung von Tierseuchen im Deutschen Reich des Kaiserl.
Gesundheitsamtes für das Jahr 1912).

Mit dem ersten Weltkrieg kam die Überwachung des Verkehrs mit Fleisch- und Wurstwaren fast
völlig zum Erliegen. Neben dem Personalmangel spielte auch noch die schlechte Rauhfutterernte
des Jahres 1915 eine Rolle. Es mußte eine zentrale Fleischbewirtschaftung verfügt werden, die
durch die Reichsfleischstelle organisiert wurde (Bundesratsverordnung vom 27. März 1916).

Erst Mitte der zwanziger Jahre war wieder eine Aktivierung in Fragen der Kontrolle von
Fleischbe- und -verarbeitung zu beobachten. Es wurden Vorschläge zur Einrichtung von
Fleischuntersuchungsämtern in allen größeren Städten und Orten mit gehäuften Schlachtungen,
zur Einführung einer obligatorischen bakteriologischen Fleischuntersuchung für bestimmte Fälle
sowie zur allgemeinen Ausdehnung der Kontrolle animalischer Nahrungsmittel durch die Tierärzte
erbracht (Gottbrecht, 1925). In begrifflicher Hinsicht unterschied man neben der animalischen
Nahrungsmittelkontrolle noch die ordentliche Fleischbeschau, also die Untersuchung der Tiere vor
und nach der Schlachtung, und die außerordentliche Fleischbeschau, die die Überwachung des
Verkehrs mit Fleisch betraf und sowohl nach dem Reichsfleischbeschaugesetz als auch nach dem
Nahrungsmittelgesetz gehandhabt wurde, wobei sie sich bei dieser Regelung jedoch nicht
überschnitten sondern ergänzten (Grüttner, 1926; Klimmeck, 1931).

Im Ergebnis des fünfundzwanzigjährigen Bestehens des Reichsfleischbeschaugesetzes konnte festgestellt werden, daß daraus der Landwirtschaft großer Nutzen erwuchs, da sich das Vorkommen von Rinder- und Schweinefinne sowie der Trichinen in minimalen Grenzen hielt. Hingegen konnte eine Senkung des Echinokokkenbefalls nicht erreicht werden, da das Gesetz die Hausschlachtungen nicht mit einbezog, also dadurch der Übertragungsweg dieser Parasiten nicht unterbrochen werden konnte. Desgleichen ließ das Fleischbeschaugesetz eine Lücke in der Überwachung des Fleischverkehrs, indem die Nahrungsmittelkontrolle nach dem Nahrungsmittelgesetz den Beamten der Polizei (Sachverständige) oblag, die ordentliche Fleischschau aber von städtischen Beamten durchgeführt wurde (v. Ostertag, 1925), welches in beiden Fällen jedoch Tierärzte waren.

Die gemäß des Reichsfleischbeschaugesetzes erhalten gebliebene Einzelverantwortlichkeit der verschiedenen deutschen Länder bezüglich der Durchführungsbestimmungen dazu führte zu dem Ergebnis, daß 1924 in allen Ländern außer Bayern, Württemberg, Baden und Hessen eine obligatorische Trichinenschau bestand. Auch der Untersuchungszwang bei Hausschlachtungen war fast in allen Regierungsbezirken Preußens eingeführt worden (Kuppelmayr, 1924).

Um den Mangel des Reichsfleischbeschaugesetzes auszumerzen, steigerten sich die Bemühungen um eine Regelung der bakteriologischen Fleischschau. Es entstanden in den verschiedenen Regierungsbezirken Untersuchungsstellen und diesbezügliche Verordnungen (beispielsweise 1925 für Mecklenburg - Amtlicher Anzeiger Nr. 39, Strelitz). Zwar war man bereits vor dem ersten Weltkrieg bestrebt gewesen, eine einheitliche Regelung für die Durchführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung zu finden, indem die "Anweisung für die Handhabung der bakteriologischen Fleischschau" vom Reichsgesundheitsamt (1914) aufgestellt wurde, aber erst 1922 schrieb dann eine Verordnung zum Fleischbeschaugesetz die Durchführung einer bakteriologischen Fleischuntersuchung, soweit diese möglich sei, vor. Eine bindende Vorschrift konnte nicht gegeben werden, da es in Süddeutschland an den hierfür notwendigen Instituten und Laboratorien mangelte. In Erweiterung dieser Verordnung legte man den Schlachthöfen nahe (1927), die für die Untersuchung nötigen Einrichtungen zu beschaffen und besonders ausgebildete Tierärzte damit zu betrauen (Niederehe, 1950). Außerdem wurde in Erwägung gezogen, dem Fleischbeschaugesetz besondere Bestimmungen für die Einfuhr ausländischen Gefrierfleisches hinzuzufügen (Grüttner, 1924).

Daneben erfuhr auch die Überwachung des Verkehrs mit Fleisch eine eingehendere gesetzliche Regelung. So erließ am 10. August 1925 das Deutsche Reich ein "Gesetz zur Änderung der Verordnung über den Verkehr mit Vieh und Fleisch" (Reg.-Bez. Magdeburg).

Preußen veröffentlichte eine "Polizeiverordnung über den gewerbsmäßigen Verkehr mit Fleisch, Fleischwaren, Wild, Geflügel, Fischen, Weich- und Krustentieren" (22. Februar 1927, Amtsblatt S. 30), die genaue Bestimmungen über die polizeiliche Beaufsichtigung, Betriebsräume und Gerätschaften, Feilhalten und Verkauf sowie Beförderung enthielt.

Weiterhin erschien in Preußen (Polizeipräsident in Berlin) eine Polizeiverordnung, die den gewerbsmäßigen Verkehr mit Hackfleisch, Schabefleisch und Hackepeter regelte (10. September 1926, Amtsblatt S. 222) und Bedingungen enthielt für die Räume, die geschlossen sein mußten sowie für das Vorrätighalten und die Hauptabsatzzeiten.

Allgemein wurde von den Tierärzten ein Ausbau der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung als notwendig erachtet. Auch die Pathologen forderten eine größere Einbeziehung der Schlachthoftierärzte und Laboratorien in die Erforschung pathologischer Zustände, um somit rückwirkend wieder dem Schutz der menschlichen Gesundheit dienlich zu sein (Nieberle, 1928).

Es sollten die Fachtierärzte über die erforderlichen Kenntnisse in der Be- und Verarbeitungstechnik des Fleisches sowohl beim Ladenschlächter als auch in der Industrie verfügen. Gleichzeitig müsse das Arbeitsgebiet des Chemikers von dem des Tierarztes abgegrenzt werden, wobei beide jedoch in einem bestimmten Umfang zusammenarbeiten sollten. Den Untersuchungsstellen der Schlachthöfe wurde die Aufgabe gestellt, Merkmale für die Beurteilung von Schlachttieren und Fleischteilen auszuarbeiten. Aber auch die nicht in der Lebensmittelüberwachung tätigen Tierärzte könnten zur Verbesserung der Lebensmittelkontrolle

beitragen, indem sie in Verbindung mit den Landwirten die Qualität des Schlachtviehs steigerten (Schwerdt, 1929).

Demgemäß erfolgte der Ausbau der bakteriologischen Fleischuntersuchung und der Trichinenschau, wenn auch in den einzelnen Ländern auf verschiedene Weise und zu voneinander abweichenden Zeitpunkten.

Im Schlachthoflaboratorium Leipzig belief sich die bakteriologische Fleischuntersuchung für die Kreishauptmannschaft Leipzig im Jahre 1929 auf eine Gesamtzahl von 1140, davon 544 Rinder, 145 Schweine, 55 Pferde, 380 Kälber, 13 Schafe, 3 Ziegen. Demgegenüber wurden 1928 insgesamt 1004 Proben von 513 Rindern, 282 Kälbern, 134 Schweinen, 9 Schafen, 2 Ziegen, 64 Pferden bakteriologisch untersucht (Bericht über die Tätigkeit des Leipziger Schlachthoflaboratoriums).

Mecklenburg dehnte durch besondere Verordnungen den Trichinenschauzwang und die Untersuchung auf Finnen auch auf die Hausschlachtungen aus. Es wurden ebenfalls die Wildschweine, Hunde, Katzen und sonstige Omni- und Carnivoren, deren Fleisch für den menschlichen Genuß vorgesehen worden war, in den Untersuchungszwang mit einbegriffen (Mecklenburg-Schwerin: Gesetz über den Trichinen- und Finnenschauzwang vom 4. Juli 1930, Rb. S. 128) (Mecklenburg-Schwerin; Ministerium für Medizinalangelegenheiten, Verordnung vom 1. Oktober 1930, Regierungsbl. S. 232).

Gleiche Maßnahmen erfolgten in Hessen-Nassau und anderen Regierungsbezirken Dabei wies das Sächsische Wirtschaftsministerium besonders auf die Tatsache hin, daß die Gemeinden bei der Einrichtung von Schauämtern für die Durchführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau, zwecks genauer Richtlinien hierfür Rücksprache mit den Bezirkstierärzten zu nehmen hätten (Verordnung des Sächsischen Wirtschaftsministeriums vom 9. April 1930 - JVBl. S. 33).

In Deutschland waren am 1. Juli 1929 7537 Tierärzte tätig, das war eine Verminderung gegenüber dem Vorjahre um 67. Diese Gesamtzahl setzte sich zusammen aus 1108 beamteten Tierärzten, 152 Lehrpersonal, 186 Militär-Tierärzten, 919 Schlachthoftierärzten, 240 ausschließlich in wissenschaftlichen Instituten tätigen Tierärzten und 4932 Privat-Tierärzten. An der Fleischbeschau beteiligten sich, wenn auch in den verschiedensten Formen, 5498 Tierärzte, das entsprach 72,9 %.

Am 1. Juli 1930 belief sich die Zahl der in Preußen in der Fleischbeschau tätigen Tierärzte auf 3288, das entsprach 72,13 % aller Tierärzte. Davon kauen auf die ordentliche Fleischbeschau mit Ergänzungsbeschau 1519 (davon 166 Schlachthoftierärzte, auf die ordentliche Fleischbeschau ohne Ergänzungsbeschau 791 (davon

429 Schlachthoftierärzte), auf die ausschließliche Ergänzungsbeschau 776 (davon 2 Schlachthoftierärzte) und als Stellvertreter 202 Tierärzte (Statistik des tierärztlichen Personals in Preußen nach der Statistik vom 1. 7. 1930). Einen Einblick in den Umfang der Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Deutschen Reiche soll folgende Statistik vermitteln:

3. Vierteljahr	1930	1929	1913
Pferde und übrige Einhufer	30 578	35 534	30 104
Ochsen	98 205	104 748	126 351
Bullen	132 191	146 791	126 619
Kühe	413 763	464 646	361 506
Jungrinder			
über 3 Monate	287 080	353 095	221 949
Kälber			
bis 3 Monate	980 831	1 123 244	884 126
Schweine	4 069 653	3 779 972	3 903 359
Schafe	547 783	520 398	647 455
Ziegen	21 784	25 476	29 626
Hunde	566	462	1 249

Bei diesem Vergleich sei zu beachten, daß zwar der gleiche Gebietsumfang in den einzelnen Jahren gegenübergestellt wurde, jedoch im Laufe der weiteren Entwicklung der Fleischbeschau die Hausschlachtungen in diese immer mehr mit einbezogen wurden (Statistische Berichte, Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Deutschen Reiche).

Im Jahre 1931 bestanden in Preußen 394 öffentliche Schlachthäuser im Sinne des preußischen Schlachthofgesetzes (Preußischer Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forste, Ministerialblatt Nr. 50 vom 27. 12. 30).

Es wurde für Preußen angeordnet, daß alle Notschlachtungen ausschließlich in Polizeischlachthallen durchzuführen seien. Verständlicherweise sollten diese Räume jederzeit benutzbar sein. Die beamteten Tierärzte waren angewiesen, bei ihren Kontrollen der öffentlichen Schlachthäuser vor allen Dingen auf die ständige Einsatzbereitschaft und die Instandhaltung der Polizeischlachträume zu achten (Runderlaß des Preuß. Ministers für Landwirtschaft usw. vom 4. Dezember 1933 - V 6967). Doch die Weltwirtschaftskrise wirkte sich auch auf die Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung negativ aus. Preußen sah sich veranlaßt, in einem Runderlaß der Notlage der Gemeinden Rechnung zu tragen und gestattete, daß die Zahl der innerhalb der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung vorzunehmenden regelmäßigen Überprüfungen der Betriebe und Fleischmärkte für die Dauer dieser Krise auf die Hälfte reduziert wurde (Preußischer Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, Runderlaß vom 14. Oktober 1931 - V 7691).

Nach Überwindung dieser Schwierigkeiten ging man daran, auch die Ausbildung in der Fleischbeschau zu intensivieren. Um die ordnungsgemäße Durchführung der Fleischbeschau zu garantieren, schrieb eine Verordnung des sächsischen Wirtschaftsministeriums vor (1934), daß approbierte Tierärzte nur dann mit der Schlachtvieh- und Fleischbeschau betraut werden dürften, wenn sie den Nachweis einer mindestens dreimonatigen Tätigkeit an einem der hierfür vorgesehenen Schlachthöfe (Dresden, Leipzig, Chemnitz, Plauen, Zwickau) erbringen würden (Sächsisches Wirtschaftsministerium, Verordnung vom 1. März 1934).

In Berlin war ab Sommersemester 1934 der Vorlesungsplan um das Fach "Schlachthofkunde und Schlachthofbetriebslehre", vorgetragen von dem Stadtober-tierarzt HEMMERT-HALSWICK, erweitert worden (Genehmigung vom Preußischen Minister für Wissenschaft, Kunst u Volksbildung). Auch die neue Prüfungsordnung wurde 1935 dahingehend abgeändert, daß man der Ausbildung des Tierarztes in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau sowie in der allgemeinen Lebensmittelüberwachung mehr Beachtung schenkte. Diese Verordnung schrieb vor, daß nach bestandener tierärztlicher Prüfung eine dreimonatige Fortbildungstätigkeit an einem hierfür bestimmten Schlachthofe zu absolvieren sei. Neben der Fleischbeschau sollten dort ebenfalls Kenntnisse über die Lebensmittelgesetzgebung und deren praktische Durchführung vermittelt werden. Einige Jahre später (1939) war die Vorschrift dahingehend geändert worden, daß die Ausbildungszeit am Schlachthof auf sechs Wochen herabgesetzt wurde und bereits während des Studiums abgeleistet werden mußte (Ausbildung der Studierenden der Tierheilkunde in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, Rd.Erl. des RMdI. vom 1. Juni 1939).

Desgleichen blieb jahrelang die Frage ungeklärt, wer mit der Leitung der Schlachthöfe betraut werde, bis durch ein Reichsgesetz (1935) endgültig festgelegt wurde, daß in Gemeinden über 5000 Einwohner die Leitung der öffentlichen Schlachthäuser nur durch approbierte Tierärzte erfolgen solle. Die gleiche Regelung erstreckte sich auch auf Schlacht- und Viehhöfe sofern sie einen einheitlichen Betrieb darstellten (Änderung des Gesetzes betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900, Reichsgesetzblatt S. 547). Dieses Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes stellt an die Tierärzte, die zur Leitung herangezogen werden sollten, die Anforderung, daß sie über Kenntnisse auf dem Gebiet der Fleischbeschau, Bakteriologie, der tierischen Lebensmittelkunde, Veterinärpolizei, Futtermittelkunde, Abfall- und Tierkörperverwertung, Tierwirtschaft, des Tierschutzes und. Kühlhaus- und Freibankwesens verfügen müßten, gleichzeitig aber auch mit der Organisation und Verwaltung solcher Betriebe vertraut seien (Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. März 1935).

Eine zweite Abänderung erfuhr das Fleischbeschaugesetz im April 1937 (Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937).

In dieser Zeit beschäftigte man sich auch etwas mehr mit den Wurstwaren und deren Überwachung im Verkehr. Es fand dieses seinen Niederschlag in der Veröffentlichung einiger gesetzlicher Bestimmungen. Genannt sei hier stellvertretend nur die "Verordnung über Wurstwaren" vom 14. Januar 1937, die genau angibt, welche Bindemittel erlaubt sind und welche nicht.

Durch Kriegseinwirkungen und die Autarkiebestrebungen des Faschismus in Deutschland erfuhr diese Verordnung dann Sonderregelungen (beispielsweise Kartoffel- oder Gemüsezusatz zu Wurstwaren).

Trotzdem blieb die Fleischschau die vorherrschende Tätigkeit der Tierärzte innerhalb der Lebensmittelüberwachung. So waren am 1. Juli 1937 in Preußen 4599 Tierärzte tätig, abgesehen von den Angehörigen des Veterinärkorps. Von diesen beschäftigten Tierärzten führten 71 eine Fleischschau mit Ergänzungsschau, 2476 nur eine Fleischschau ohne Ergänzungsschau, 375 nur eine Ergänzungsschau durch. Außerdem waren 155 Tierärzte nur als Stellvertreter, ohne ordentliche Fleischschau und Ergänzungsschau, vorgesehen. Insgesamt beschäftigten sich 3077 Tierärzte mit der Fleischschau. Daneben übten 15 754 nichttierärztliche Beschauer eine Fleischschau aus, und zwar 8650 Fleischschau und Trichinenschau, 7054 nur Trichinenschau und 50 nur Fleischschau (Statistik des tierärztlichen Personals in Preußen nach dem Stande vom 1. Juli 1937).

Kurze Zeit später sah sich jedoch das Reichsinnenministerium gezwungen, Maßnahmen zur Vereinfachung der Veterinärverwaltung zu veröffentlichen. Darin wurde festgelegt, daß die Lebensmittelkontrolle unter keinen Umständen ganz eingestellt werden dürfe. Allerdings war es gestattet, die Schlachtier- und Fleischschau durch Fleischbeschauer ausüben zu lassen, die unter tierärztlicher Aufsicht tätig sein sollten. Die Schlachtvieh- und Fleischschau mußte auch weiterhin vorschriftsmäßig durchgeführt werden. Die bakteriologischen Fleischuntersuchungen konnten bei Bedarf von den Schlachthoflaboratorien auf die Veterinäruntersuchungsämter übertragen werden (Maßnahmen zur Vereinfachung der Veterinärverwaltung - Rd. Erl. d. RMdI. vom 25. 9. 1939). Von großer Bedeutung war die Beratungstätigkeit der Tierärzte bei Hausschlachtungen bezüglich der Vermeidung von Bombagen bei Fleisch- und Wurstkonserven, da besonders in den Kriegsjahren die Verhütung des Verderbs von Fleisch- und Wurstwaren notwendig war (Anonyma X, 1944).

Wie wesentlich die Trichinenschau war, zeigten 1941 drei Trichinosefälle in Berlin, die vier Todesfälle und vier weitere Erkrankungen zur Folge hatten. In allen diesen Fällen war trichinöses Schweinefleisch (einmal Schinkenspeck, einmal geräucherter Schinken, einmal Schweinebraten), das aus Schwarzschlachtungen stammte und von Soldaten aus Polen mitgebracht worden war, die Ursache (Bericht über die staatliche tierärztliche Lebensmittelüberwachung im Jahre 1941 in Berlin).

Auch in den Nachkriegsjahren traten Erkrankungen durch Lebensmittelgenuß auf, teilweise verursacht durch mangelhafte Behandlung der Nahrungsmittel seitens des Verbrauchers, so daß es zum Verderb kam, teilweise durch lückenhafte Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln. So traten beispielsweise in der DDR im Jahre 1949 84 Fleischvergiftungen mit 3920 Erkrankungen und 16 Todesfällen auf. Im Jahre 1948 kamen 56 Fleischvergiftungen mit 2045 Erkrankungen und 12 Todesfällen vor, Ursachen hierfür waren die Verwendung von Freibankfleisch für Großküchen (1949), eingeweckte

Fleisch- und Wurstwaren bei Hausschlachtungen und Fisch (Farchmin, 1950).

In welchem Umfang heute in der DDR die Schlachtier- und Fleischschau, einschließlich Trichinenschau, durchgeführt wird, d. h. welche weitgehende Bedeutung sie erreicht hat, mag folgende Tabelle aus dem Statistischen Jahrbuch der DDR (1968, 13. Jahrgang, Staatsverlag der DDR, Berlin 1968, S. 301) vermitteln:

Aufgetriebene Schlachttiere und beschaute Hausschlachtungen

	<u>Rinder (ohne Kälber)</u>		<u>Kälber</u>		<u>Schweine</u>	
	aufgetrieb. Schlachttiere	beschaut Hausschl.	aufgetrieb. Schlachtt.	besch. Hausschl.	aufgetr. Schlachtt.	besch. Hauss
1963	1 130 933	17 315	197 953	104 818	5 721 219	1 079 065
1964	1 115 041	18 630	348 682	110 698	6 668 608	1 146 499
1965	1 143 186	18 218	377 558	109 426	7 171 474	953 309
1966	1 235 932	17 229	321 059	101 925	7 712 140	969 860
1967	1 355 483	16 207	235 274	94 275	8 174 973	941 678

Um eine exakte Grundlage zu schaffen für die tierärztliche Überwachung sowohl der Rohprodukte als auch der Fleisch- und Wurstwaren wurden von der DDR eine Reihe Standards erlassen, z.B.:

TGL 11 652 Blatt 1: Tier. Erzeugnisse; Schlachtvieh, Schafe und Ziegen - lebend -verbindlich ab 1. 7. 69

TGL 8231 Blatt 1: Schlachtschweine - lebend -verbindlich ab 1. 1. 71

TGL 8230 Blatt 1: Schlachtrinder - lebend -verbindlich ab 1. 1. 71

TGL 7915 Tierische Fette - Schweineschmalz
verbindlich ab 1. 9. 61

TGL 7916 Tierische Fette - Rindertalg
verbindlich ab 1. 8. 61

TGL 6606 Blatt 1: Feinkostwaren - Fleischpasteten verbindlich ab 1. 9. 61

TGL 7075 Feinkostwaren - Fleischsalate
verbindlich ab 1. 9. 61

TGL 7436 Gefrierkonserven - Fleischfeinfrost
Tafelfertige Fleisch-Soße-Gerichte
verbindlich ab 1. 9. 61

TGL 80-22-440 Blatt 1: Schlachtkaninchen - lebend -verbindlich ab 1. 1. 69
Blatt 2: Schlachtkaninchen - geschlachtet -verbindlich ab 1. 7. 69

Q 1/68 Mastlammfleisch: ganze Tierkörper und Hälften
- Qualitätsrichtlinie - Ausg. 12. 68 verbindlich ab 1. 1. 69

Q 2/68 Schweinefleisch, Schweinehälften
- Qualitätsrichtlinie - Ausg. 12. .68

Q 3/68 Kalbfleisch; ganze Tierkörper und Hälften
- Qualitätsrichtlinie - Ausg. 12, 68 verbindlich ab 1. 1. 69

Q 4/68 Rindfleisch; Rinderhälften und -viertel
- Qualitätsrichtlinie - Ausg. 12. 68 verbindlich ab 1. 1. 69 (früher TGL
5654)

Q 5/68 Schaf- und Ziegenfleisch; ganze Tierkörper und -hälften
- Qualitätsrichtlinie - Ausg. 12. 68

- verbindlich ab 1. 1. 69
- TGL 87 - 3 Erzeugnisse der Fleischgewinnung
 Blatt 1: Innereien und Schlachtabchnitte vom Schwein
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 2: Innereien und Schlachtabchnitte vom Rind
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 3: Innereien und Schlachtabchnitte vom Kalb
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 4: Innereien und Schlachtabchnitte
 von Hammeln und Ziegen
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 4 Schlachtblut für die menschliche Ernährung
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 7 Erzeugnisse der Fleischzerlegung
 Blatt 1: Schweinefleisch
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 2: Rindfleisch
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 3: Kalbfleisch
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 4: Hammelfleisch
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 5: Ziegenfleisch
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 8 Innereien und Schlachtabchnitte
 Industrie-Feinsortiment
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 9 Fleisch und Rohfette
 Blatt 1. Wertsortierung
 verbindlich ab. 1- 1- 65
 Blatt 2: Chemische Merkmale
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 12 Rohwurstarten
 Blatt 1: Frische Rohwurst
 verbindlich ab 1. 1. 65
 Blatt 2: Rohwurst – Halbdauerware, Dauerware
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 13 Brühwurstarten
 Brühwürste - Aufschnittware
 Halbdauerware – Dauerware
 Würstchen und sonstige Sorten
 verbindlich ab 1. 1. 65
- TGL 87 - 14 Kochwurstarten
 Blatt 1: Leberwürste

		verbindlich ab 1. 1. 65
	Blatt 2:	Blutwürste
		verbindlich ab 1. 1. 65
	Blatt 3:	Sülzwürste und sonstige Sorten
		verbindlich ab 1. 1. 65
TGL 87- 16		Prüfung von Fleisch- und Wurstwaren
		verbindlich ab Juni 1965
	Blatt 3:	Bestimmung des Wassergehaltes
	Blatt 4:	Bestimmung des Fettgehaltes
	Blatt 5:	Bestimmung des Eiweißgehaltes
	Blatt 6:	Bestimmung des Mineralstoffgehaltes
	Blatt 7:	Bestimmung des Kochsalzgehaltes
	Blatt 8:	Nachweis und Bestimmung von Stärke
	Blatt 9:	Nachweis und Bestimmung von Sulfit
	Blatt 10 :	Nachweis und Bestimmung von Nitrit und Nitrat
Q 6/68		Fleisch
		Teilstücke von zerlegten Tierkörpern, Hälften und Vierteln
		- Qualitätsrichtlinie-
		verbindlich ab 1. 1. 65
TGL 47 – 258		Maschinen und Ausrüstungen für Fleischverarbeitung
Blatt 2, 3, 4:		Kutter
		verbindlich ab 1. 7. 64
TGL 7202		Chemisch-physikalische Prüfung von Schmalz und Talg
		verbindlich ab 1. 7. 71
	Blatt 1:	Bestimmung der Säurezahl
	Blatt 2:	Bestimmung der Peroxidzahl
	Blatt 3:	Bestimmung des Ätherunlöslichen
	Blatt 4:	Nachweis und Bestimmung des Wassergehaltes
TGL 7913		Trockenkabinen für Fleisch- und Fischwaren
		verbindlich ab 1. 3. 61
TGL 7914	Blatt 1:	Fleisch von Tierkörpern
		ausgeschnitten für die Produktion von Wurstwaren, Fleisch- und Wurstkonserven
		verbindlich ab 1. 9. 61
TGL 8043	Blatt 1:	Räucher cabinen für Fleisch- und Fischwaren
		- gemauert -
		verbindlich ab 1. 4. 61
TGL 8063		Maschinen und Ausrüstungen für Fleischverarbeitung – Wölfe -
		verbindlich ab 1. 4. 61
TGL 8245		Speckschneider
		verbindlich ab 1. 4. 61

TGL 9334	Blatt 22:	Dampfwurst, Brühwurst verbindlich ab 1. 11. 61
TGL 9336		Fleischbrät verbindlich ab 1. 11. 61
TGL 23368	Blatt 1:	Schlachtkälber - lebend – verbindlich ab 1. 1. 71
TGL 24704		Chemisch-physikalische Prüfung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen verbindlich ab 1. 7. 71
	Blatt 1:	Vorbereitung der Probe
	Blatt 2:	Bestimmung des Wassergehaltes Trockenschrankmethode
	Blatt 4:	Bestimmung des Fettgehaltes durch Petrolätherextraktion
	Blatt 5:	Bestimmung des Fettgehaltes nach Rüdischer
	Blatt 6:	Bestimmung des Eiweißgehaltes nach Kjeldahl
	Blatt 7:	Rechnerische Ermittlung des Eiweißgehaltes
	Blatt 8:	Bestimmung des Aschegehaltes
	Blatt 9:	Maßanalytische Bestimmung des Kochsalzgehaltes nach Volkard
	Blatt 10:	Maßanalytische Bestimmung des Kochsalzgehaltes nach Mohr
	Blatt 11:	Nachweis von Stärke
	Blatt 12:	Bestimmung des Stärkegehaltes
	Blatt 13:	Nachweis von Sulfit
	Blatt 14:	Bestimmung des Sulfits
	Blatt 15:	Nachweis von Nitrit und Nitrat
	Blatt 16:	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes
	Blatt 17:	Bestimmung des pH-Wertes mit Indikatorstreifen
	Blatt 18:	Elektrometrische Bestimmung des pH-Wertes
	Blatt 19:	Bestimmung der Grobbestandteile in Fleischerzeugnissen
	Blatt 20:	Bestimmung der Bestandteile im Fleischsalat
	Blatt 21:	Prüfung von Fleisch- und Wurstkonserven auf Dichtigkeit
TGL 24 706	Blatt 1:	Chemisch-physikalische Prüfung von Mayonnaise Bestimmung des Fettgehaltes verbindlich ab 1. 7. 71
TGL 24 707		Mikrobiologische Prüfung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
	Blatt 1:	Stabilitätsprüfung von Fleisch- und Wurstkonserven verbindlich ab 1. 4. 71
TGL 26 058		Rohstoffe für die Fleischverarbeitung verbindlich ab 1. 4. 71
	Blatt 1:	Produktionsfleisch sortiert
	Blatt 2:	Chemische Merkmale

TGL 26 059

Erzeugnisse der Fleischzerlegung
verbindlich ab 1. 4. 71

Blatt 2:	Rindfleisch
Blatt 3:	Kalbfleisch
Blatt 4:	Hammelfleisch

In Anpassung der Gesetzgebung an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse wurde in der DDR die Fleischuntersuchung durch die Anordnung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung –Fleischuntersuchungsanordnung- vom 5. 11. 71 (GBl. II. Nr. 75 S. 644) neu geregelt. Diese Fleischuntersuchungsanordnung basiert auf den §§ 27 und 32 des Gesetzes vom 20. Juni 1962 über das Veterinärwesen (GBl. 1, S. 55) sowie dem § 4, Absatz 2, und dem § 12 der Veterinärhygienischen Grenzüberwachungsverordnung vom 22. September 1966 (GBl. II, S. 659) und trat mit dem 1.1.72 in Kraft. Gleichzeitig wurden alle vor dem 8. Mai 1945 erlassenen Rechtsvorschriften auf dem Gebiet der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, alle von den ehemaligen Ländern auf dem Territorium der DDR erlassenen Rechtsvorschriften auf dem Gebiet der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie eine Reihe speziell aufgeführter Weisungen außer Kraft gesetzt.

Das Gesetz beinhaltet die Abschnitte:

- I. Allgemeine Bestimmungen
- II. Schlachttier- und Fleischuntersuchung vor und nach der Schlachtung
- III. Veterinärhygienische Überwachung und Untersuchung von Importfleisch und -fleischwaren
- IV. Sonstige Bestimmungen

und ist gleichzeitig durch folgende Weisungen des Ministeriums für Land-, Forst- und Nahrungsgüterwirtschaft, ebenfalls mit dem 1.1.72 in Kraft tretend, ergänzt worden:

- Weisung Nr. 1 zur Fleischuntersuchungsanordnung
 - Untersuchungsgang der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Schlachtungen (vom 9. Dez. 1971)
- Weisung Nr. 2 zur Fleischuntersuchungsanordnung
 - Kennzeichnung von Fleisch, Importfleisch und -fleischwaren (vom 9. Dez. 1971)
- Weisung Nr. 3 zur Fleischuntersuchungsanordnung
 - Durchführung der Trichinenschau (vom 9. Dez. 1971)
- Weisung Nr. 4 zur Fleischuntersuchungsanordnung
 - Durchführung der Kältebehandlung und anderer Verfahren zur Abtötung von Trichinen (vom 9. Dez. 1971)
- Weisung Nr. 5 zur Fleischuntersuchungsanordnung
 - Zuständigkeit veterinärmedizinischer Fachkräfte (außer Tierärzte) (vom 9. Dez. 1971)
- Weisung Nr. 6 zur Fleischuntersuchungsanordnung
- Durchführung der Eingangs-, Lagerungs- und Ausgangskontrolle im Rahmen der veterinärhygienischen Überwachung und Untersuchung von Importfleisch und -fleischwaren (vom 21. Dez. 1971)
- Weisung Nr. 7 zur Fleischuntersuchungsanordnung
- Verfahren zur Behandlung von Fleisch, Importfleisch und -fleischwaren, die tauglich nach Behandlung wurden (vom 24. Dez. 1971).

Daneben wird die Fleischuntersuchungsanordnung auch weiterhin eine ständige Ergänzung erfahren, wie es z.B. durch eine Erweiterung der TGL 27 296 (Bakteriologische Fleischschau) unter Hinzufügung von besonderen Hinweisen auf:

Bearbeitung der Proben

- Verfahren bei verkürzter bakteriologischer Fleischuntersuchung
- Diagnose und Differenzierung von Salmonellen
- Verdacht auf Milzbrand, Rotlauf, Listeriose, Infektion mit anaeroben Sporenbildnern (Clostridien)
- Bakteriologische Nährmedien

vorgesehen ist.

Daraus wird ersichtlich, daß gesetzliche Regelungen nicht den Charakter unveränderlicher Normen besitzen, sondern einer ständigen Angleichung an den neuesten Stand der wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse bedürfen.

2.4 Milchüberwachung

Als Milch wird landläufig die durch regelmäßiges, ununterbrochenes und vollständiges Ausmelken gewonnene Kuhmilch bezeichnet, der nichts hinzu gesetzt oder entzogen werden darf. Milch anderer Tierarten wird besonders gekennzeichnet.

Die Milch dient neben der Nahrungsquelle für das Jungtier besonders der menschlichen Ernährung. Sie ist ein gehaltvolles und billiges Volksnahrungsmittel, zugleich aber auch sehr empfindlich, weshalb viel Sorgfalt auf ihre Gewinnung, Aufbewahrung: und Verarbeitung verwendet werden muß.

Dieser Tatsache trug man schon lange Rechnung, indem die Milchüberwachung bereits frühzeitig in die Lebensmittelkontrolle mit einbezogen wurde. Dabei lag die Milchuntersuchung in den siebziger und achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts einzig und allein in den Händen der Chemiker (Meßner, 1937).

Die erste deutsche Milchordnung wurde, wie einer Notiz der "Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene" (Heft X, III. Jahrgang, Berlin 1942) zu entnehmen ist, 1813 in Hamburg erlassen und 1840 erneuert. Doch wahrscheinlich war die Überwachung des Milchverkehrs noch nicht sehr durchgreifend, denn noch 1835 klagt ein Arzt darüber, daß sich schon aus der Gepflogenheit der Händler, die Milch nicht teurer als zum Einkaufspreis zu verkaufen, schließen lasse, daß sie aus dem Erlös nicht ihre Unkosten für Wagen und. Pferde und ihre eigenen Bedürfnisse decken.

Ein weiteres "Gesetz", betreffend den Verkehr mit Kuhmilch wurde dann in Hamburg am 18. April 1894 erlassen. Darin hieß es, daß der Viehbestand, die Stallungen, welche mit Düngrinnen versehen sein müssen, die Futtermittel und der gesamte Milchbetrieb der Kontrolle des Staatstierarztes oder dessen Vertreters zu unterliegen haben. Außerdem seien die Besitzer von Kühen verpflichtet, jede Erkrankung in ihrem Viehbestand sofort entweder der nächstgelegenen Polizeiwache oder dem Staatstierarzt oder dessen Vertreter anzuzeigen. Die etwa inzwischen gewonnene Milch von solchen erkrankten Tieren durfte ohne Genehmigung des Tierarztes nicht in den Verkehr gebracht werden.

Die tierärztliche Milchkontrolle in Hamburg erfuhr eine weitere Ergänzung in dem Milchgesetz vom 28. Dezember 1914 und. der Vollzugsanweisung vom 30. Juli 1926.

Für Berlin wurde am 23. August 1898 eine "Polizeiverordnung, betreffend den Verkehr mit Kuhmilch" erlassen, die sich in die Abschnitte:

Transportwagen und Läden, Frische Milch, Vollmilch, Halbmilch, Kindermilch, Säuglingsmilch, Sanitätsmilch u.a.. gefrorene, abgekochte oder sterilisierte Vollmilch, künstliche Milchpräparate, Ausschluß vom Verkehr, Gefäße, Aufbewahrungsräume und. tierärztliche Kontrolle der Tiere, unterteilte.

In München bestand eine Milchkontrolle unter Leitung der städtischen Tierärzte bereits seit den vierziger Jahren des vorigen Jahrhunderts (Drechsler, 1897). Es sind dieses mit die Anfänge der Mitarbeit von Tierärzten bei der Milchüberwachung. Eine wesentliche Rolle spielte hierbei der städtische Obertierarzt DRECHSLER, der in Zusammenarbeit mit dem städtischen Obertierarzt SCHNEIDER erhebliche Grundlagen für die praktische Tätigkeit der Tierärzte in diesem Bereich schuf (Meßner, 1937). In Fortsetzung dieser Entwicklung wurde dann 1903 das Milchamt der Stadt München geschaffen, das aus drei Abteilungen bestand, und. das ein Tierarzt leitete (Hornbogen, 1960).

Nürnberg besaß seit 1864 ortspolizeiliche Vorschriften für den Handel und Verkehr mit Milch, die durch einen Erlaß des Staatsministeriums des Innern, gültig für das ganze Königreich Bayern, vom 15. April 1887 und eine Entschließung darüber vom 20. Juli 1887 ergänzt wurden und die Durchführung der Milchkontrolle eingehender festlegten. 1892 erfolgte dann eine nochmalige Abänderung und Erweiterung der Gesetzgebung über den Milchverkehr durch den Stadtmagistrat von Nürnberg (Vogel, 1893).

Über den Umfang der Milchkontrolle in Nürnberg berichtete der städtische Bezirkstierarzt VOGEL (1893), daß er im Berichtsjahre 1892 12730 Milchvisitationen vorgenommen und hierbei 112 Fälle von Milchfälschung festgestellt habe, nämlich 75 mal Entrahmung, 27 mal

Wasserszusatz. Die größte Menge des zugesetzten Wassers betrug 112 Teile auf 100 Teile Milch, der stärkste Fettentzug 80 Prozent, 149 mal mußte die Milch wegen Verwendung unreiner, auf der Innenseite verrosteter Milchkrüge beanstandet werden, 29 besonders schmutzige Krüge wurden beschlagnahmt. Gleichzeitig wies der Bezirkstierarzt auf die unerläßliche Forderung einer sanitätspolizeilichen Überwachung aller Milchkühe hin.

In diesem Zusammenhang sei auch noch auf einen Bericht über bakteriologische Milchuntersuchungen im Jahre 1915 in Nürnberg hingewiesen. Eine Notiz der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene (Heft III, XXV. Jahrgang, Berlin 1915, S. 45) besagt:

”In dem für die bakteriologische Milchuntersuchung in Nürnberg errichteten Laboratorium wurden in der Zeit vom 1. bis 30. Mai und vom 16. bis 30. Juli ds. Jhrs. 472 Milchproben geprüft. Es waren hierzu insgesamt 1359 Proben erforderlich. Die Milch wurde geprüft: in 419 Fällen auf Schmutzgehalt, wobei sie sich in 163 Fällen als stark verschmutzt erwies; in 312 Fällen auf ihren Frischzustand (Haltbarkeit), wobei die Milch in 195 Fällen als nicht mehr genügend frisch zu beanstanden war; ferner in 386 Fällen auf Bakteriengehalt. Hier zeigte die Milch in 161 Fällen einen Keimgehalt von über 20 bis einige 100 Millionen im Kubikzentimeter, 44 Milchproben erwiesen sich bei der Untersuchung als erhitzt (pasteurisiert). An 21 von diesen Proben konnte festgestellt werden, daß das Pasteurisieren erst erfolgte als die Milch bakteriell zersetzt, angesäuert und der Gerinnung nahe war. Dadurch wurde der alten Milch der Anschein einer guten frischen Ware gegeben. Eine weitere Anzahl Proben pasteurisierter Milch erwies sich als im Zustand bakterieller Zersetzung befindlich infolge erneuten Bakterienwachstums (mehrere Millionen Keime im Kubikzentimeter). Auf Grund der Untersuchungen mußten 76 Personen aus 208 Anlässen wegen Inverkehrbringens verdorbener Milch verwahrt werden; in einen Fall wurde Strafantrag gestellt. Wegen saurer Beschaffenheit der Milch wurden 432 Liter in 23 Kannen wieder an den Herkunftsort zurückgeschickt, wegen starker Verrostung der Innenwände 12 Milchkannen dem Verkehr entzogen und die Besitzer der Kannen zur Wiederinstandsetzung oder Beseitigung der Kannen veranlaßt.”

Trotz umfangreicher Milchuntersuchung mußte 1913 in Nürnberg festgestellt werden, daß die Milchfälschungen zugenommen hatten als Folge des Fehlens einer geregelten, planmäßigen polizeilichen Kontrolle des Milchverkehrs auf dem Lande. Daher wurde beabsichtigt, in denjenigen Gemeinden, die mehr als fünfzig Liter Milch täglich ausführen und in denen noch keine polizeiliche Kontrolle stattfindet, in bestimmten Abständen durch Polizeiorgane Milchproben entnehmen und sie durch die zuständigen Untersuchungsämter auf ihre Beschaffenheit chemisch zu Lasten der Gemeinde untersuchen zu lassen (”Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene”, Heft XXIII, XXIII. Jahrgang, Berlin 1913).

Den bayerischen Beispielen, eine ständige Milchkontrolle in den Städten zu organisieren, folgten auch andere deutsche Städte mit sogenannten städtischen Milchverordnungen, so beispielsweise 1891 Stolp, Prenzlau 1892, Mainz 1895, Berlin 1898. 1899 erschien dann die erste staatliche Milchvorschrift für Preußen, welche anordnete, daß sich die Kontrolle auch auf die Milchtiere zu erstrecken habe (Meßner, 1937).

Eine erste öffentliche Forderung nach einer Regelung der Milchversorgung im Hinblick auf die Gefahr der Verbreitung ansteckender Krankheit durch die Milch wurde auf Internationalen Tierärztekongressen bereits Ende des vorigen Jahrhunderts erhoben LYDTIN, der in Baden eine geordnete Fleisch- und Milchuntersuchung eingeführt hatte und die Entdeckung des Tuberkuloseerregers durch R. KOCH im Umfang ihrer ganzen Bedeutung voll einzuschätzen wußte, beantragte schon 1883 auf dem Internationalen Tierärztekongreß in Brüssel Maßnahmen gegen die Milch tuberkulöser Tiere (Lerche, 1964).

1891 wiederholte v. OSTERTAG auf dem Hygiene-Kongreß in London den Antrag von LYDTIN. V. OSTERTAG (1896) war es auch, der die Aufnahme einer Vorlesung über Milchhygiene in den Lehrplan forcierte und nach seiner Berufung an die Tierärztliche Hochschule Berlin (1902) über ”Sanitätspolizeiliche Milchkunde” las, worin die Themen ”Physiologie der Milch”, ”Milchverarbeitung”, ”Milchprodukte”, ”Abnorme Milch”, ”Rationelle Milchgewinnung”, ”Pasteurisieren und ”Sterilisieren”, ”Milchkontrolle” inbegriffen waren.

Desgleichen entwickelte er bestimmte Vorstellungen zur Regelung der Milchversorgung im Hinblick auf übertragbare Krankheiten, die vorsahen,

- daß alle Milchwirtschaften einer polizeilichen Genehmigung unterliegen,
- daß alle Milchtiere in gewissen Zeitabständen einer tierärztlichen Untersuchung zu unterziehen sind,
- daß die Tiere nur unverdorbenes Futter erhalten, ferner die Besitzer verpflichtet sind, auftretende Erkrankungen sofort dem zuständigen Tierarzt anzuzeigen und die bis zu dessen Entscheidung anfallende Milch nicht in den Verkehr zu bringen,
- daß das Melken unter Einhaltung von Sauberkeit und nur von Personal ohne Infektionskrankheiten durchzuführen ist,
- daß die Milch in besonderen Milchkammern gekühlt und aufbewahrt wird,
- daß der Transport nur in geeigneten Gefäßen erfolgt,
- daß bei Maul- und Klauenseuche und Tuberkuloseverdacht die Milch nur gekocht in den Handel zu bringen ist, ekelerregende oder gesundheitsschädliche Milch vom Nahrungsmittelverkehr auszuschließen ist,
- daß für sogenannte Sondermilch besondere Regelungen ergehen (v. Ostertag, 1891).

Aus einer Bemerkung in der "Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene" (Heft 1, XII. Jahrgang, Berlin 1902, S. 32) ist zu entnehmen, daß mit Hinweis auf den in Berlin bereits im Lehrplan der Hochschule verankerten Unterricht in Milchkunde der Verein der württembergischen Schwarzwaldtierärzte in einem Antrag an den tierärztlichen Landesverein selbiges für sämtliche Hochschulen forderte. Gleichzeitig sei eine Erweiterung der Fortbildungskurse für beamtete Tierärzte um die Sachgebiete Fleisch- und Milchhygiene notwendig.

Um die Jahrhundertwende schenkte man dann auch den Sammelmolkereien mehr Aufmerksamkeit, vor allem, da man die maßgebende Rolle erkannte, die sie bei der Verbreitung der Maul- und Klauenseuche spielten. Diese Tatsache kam auch in den verschiedensten Verordnungen der damaligen Zeit zum Ausdruck:

1897 richtet, wie einem Artikel in der "Berliner tierärztlichen Wochenschrift" (Jahrgang 1897, Nr. 17, S. 204) zu entnehmen ist, die Landwirtschaftskammer der Provinz Brandenburg an das Ministerium für Landwirtschaft das Ersuchen, daß als Polizeiverordnung vorgeschrieben werden möge, sämtliche Mager- und Buttermilch, die aus Sammelmolkereien in die Einzelwirtschaften zurückgeht, auf 85 °C bis 95 °C zu erhitzen. Desgleichen solle der Zentrifugenschlamm durch Verbrennen oder Desinfektion unschädlich gemacht und in keinem Fall an Schweine verfüttert werden. Für eine ausreichende Erhitzung der Milch wurde als Maßstab festgelegt: bei 80 °C eine Erhitzungsdauer von 5 Minuten, die sich bei 90 °C auf 2 Minuten, bei 95 °C auf eine Minute verkürzte, wobei von einer Erhitzung über 100 °C wegen Verdaulichkeits- und Geschmacksbeeinflussung abgeraten wurde.

1900 erließ beispielsweise der Regierungsbezirk Frankfurt (Oder) eine Polizeiverordnung, die ebenfalls festlegte, daß Magermilch, Buttermilch und Molke nicht unabgekocht von den Sammelmolkereien an die Betriebe ausgeliefert werden dürfen; eine Maßnahme, die dem Schutz gegen die Verbreitung der Maul- und Klauenseuche dienen sollte (Reg.-Bez. Frankfurt a.O., Polizeiverordnung vom 4. Januar 1900). Des weiteren wies man hier an, daß, sofern unter den Viehbeständen, welche die Milch zu einer Sammelmolkerei lieferten, die Maul- und Klauenseuche ausbräche, Magermilch, Buttermilch, Molke, Käse und Vollmilch erst nach erfolgter Abkochung bzw. Sterilisation von der Molkerei abgegeben werden dürfte (Reg.-Bez. Frankfurt a.O., Polizeiverordnung vom 14. August 1900).

Aber auch in veterinärpolizeilicher Hinsicht gewannen die Molkereien immer mehr an Interesse. Zunächst konnte nur eine Erhitzung der Vollmilch angestrebt werden, während dieses für Magermilch nicht möglich war. Dabei führt der Kreistierarzt eine ständige Kontrolle des Erhitzungsverfahrens durch. Seine Kontrollen erstreckten sich gleichzeitig mit auf die ordnungsgemäße unschädliche Beseitigung des Zentrifugenschlammes und auf die Reinigung und

Desinfektion der Milchgefäße und Milchwagen (Matthiesen, 1898).

Jedoch nicht nur die Kreistierärzte sollten die Molkereien revidieren um die Verbreitung ansteckender Krankheiten durch die Molkerei zu verhüten, sondern auch die Kreisärzte. Für diese war sogar bindend festgelegt worden, daß sie sämtliche Molkereien ihres Dienstbezirkes einmal jährlich unvermutet zu überprüfen hätten, während für Kreistierärzte lediglich angewiesen wurde, daß sie sich an der sanitätspolizeilichen Beaufsichtigung des Verkehrs mit Milch in Gemeinschaft mit dem Kreisarzt zu beteiligen hätten (Verfügung des Regierungspräsidenten in Aachen vom 20. Juni 1901).

Die praktische Milchkontrolle der Tierärzte untergliederte sich in die vorläufige Kontrolle der Milch in der Verkaufsstelle, die endgültige Überprüfung im Laboratorium und andererseits in die Stallprobe (Bremme, 1911). Daraus ergab sich, daß man der Mitwirkung der praktischen Tierärzte immer mehr Aufmerksamkeit schenkte, da sie bereits bei der Gewinnung der Milch entscheidenden Einfluß ausüben und gleichzeitig auch die Milchtiere einer ständigen Überwachung unterziehen konnten. Dies wurde besonders hervorgehoben in der Plenarversammlung (22. Februar 1913) des Verbandes der praktischen Tierärzte in Preußen, Bezüglich der Laboruntersuchung wurde je angestrebtem Untersuchungszweck nach Aufgabenbereichen des Tierarztes oder des Chemikers unterschieden. Letzterer war zuständig für Untersuchungen auf chemische Zusammensetzung, Wasserzusatz, Abrahmung, Zusatz von Konservierungsmitteln usw., während es dem Tierarzt oblag, die Milch auf krankhafte Veränderungen, insbesondere bakteriologischer Ursache, zu überprüfen (Meßner, 1908).

Bereits im Jahre 1912 wurde die Forderung nach Schaffung eines Milchgesetzes für Deutschland erhoben, das auch die Mitwirkung des Tierarztes in der Milchwirtschaft garantieren sollte (Meßner, 1937).

Allerdings war man nicht allerorts in Deutschland dieser Meinung. Auf einer Sitzung des bayerischen Landwirtschaftsrates am 17. April 1913 stand auf der Tagesordnung auch der "Erlaß eines Reichsmilchgesetzes". Hierzu vertrat man jedoch die Meinung, daß auf Grund der großen Verschiedenheit der milchwirtschaftlichen Verhältnisse in den einzelnen Gebieten des Deutschen Reiches momentan eine einheitliche Regelung des Verkehrs mit Milch nicht möglich wäre, sondern nur auf landespolizeilicher Ebene geschehen könne.

Noch knapp zehn Jahre vergingen nach diesen ersten Bestrebungen nach einer einheitlichen Regelung der Milchkontrolle auf gesetzlicher Basis, ehe im Jahre 1920 die Vorbereitung eines Milchgesetzes von den Behörden in Angriff genommen wurde. Es sollte die Milchhygiene regeln und besondere Vorschriften über die tierärztliche Kontrolle der Milchkühe, einschließlich Anforderungen an die Einrichtung der Ställe und die Behandlung der gewonnenen Milch sowie bestimmte Vorschriften für die Molkereien enthalten.

Doch führten diese Vorbereitungsarbeiten zunächst nicht zum Erlaß eines Milchgesetzes, so daß die Milchkontrolle weiterhin auf landespolizeilicher Ebene ihre gesetzliche Regelung fand.

Beispielsweise sei stellvertretend für die anderen deutschen Länder, wo ähnliche Bestimmungen galten, eine Polizeiverordnung über den Verkehr mit Milch des Regierungspräsidenten von Arnberg vom Jahre 1924 erwähnt (Amtsbl. Stück 6 v. 7.2.1924), die sich mit Begriffsbestimmung, Überwachung, allgemeinen Anforderungen an die Beschaffenheit der Milch, Haltung der Milchtiere und Milchgewinnung, Behandlung der Milch bis zur Übergabe an den Verbraucher, Milchzubereitungen, besondere Vorschriften für Vorzugsmilch, Betriebsvorschriften befaßte. Für die Provinz Sachsen faßte die Landwirtschaftskammer, folgend den Vorbildern anderer Provinzen, am 2. August 1929 den Beschluß, eine amtliche Milchüberwachung einzurichten, in dem Bestreben, die Qualität der Milch zu verbessern und dem Verbraucher eine hygienisch einwandfreie Milch anzubieten. Deshalb bezog sich die Milchkontrolle auch auf Gewinnung, Verarbeitung und Verkauf von Markenmilch, wobei allerdings das Hauptinteresse der Bestimmungen bei der Überwachung des Gesundheitszustandes der Milchkühe lag. Danach hatte der mit der Überwachung der Milchtierbestände betraute Tierarzt die Aufgabe, alle Milchkühe der Bestände, die pasteurisierte Markenmilch lieferten, jährlich einmal auf alle Krankheiten zu untersuchen, die eine Beeinflussung der Milch verursachen könnten. Dabei war besondere

Aufmerksamkeit auf das Vorhandensein von Tuberkulose, Streptokokkenmastitis zu legen und eventuell eine klinische Untersuchung anzuschließen. Daneben mußte der Tierarzt eine Besichtigung der Milchammer und der Milchgeräte sowie der zur Aufbewahrung des Futters dienenden Räume, aber auch der Milchkühe auf Reinlichkeits- und Futterzustand und eine Überprüfung des Melkaktes und der Milchbehandlung vornehmen. Die Ergebnisse einer solchen Kontrolle waren einer Überwachungsstelle mitzuteilen.

In Beständen, die rohe Markenvorzugsmilch lieferten, wurde die klinische Untersuchung monatlich vorgenommen. In Zweifelsfällen notwendige bakteriologische Untersuchungen, vor allem auf Tuberkulose und Streptokokken-Mastitis, nahmen die bakteriologischen Institute vor. Nach Verleihung der Marke erfolgte wöchentlich eine Entnahme einer Gesamtmilchprobe zum Zwecke der Untersuchung auf Krankheitserreger, Schmutz-, Fett-, Keim- und Coligehalt (Schmidt, 1931).

In diesem Zusammenhang sei auch auf die sächsische Verordnung über die Bekämpfung des ansteckenden Verkälbens hingewiesen. Sie sah die beste Möglichkeit um Kühe zu ermitteln, die mit der Milch Brucelloseerreger ausscheiden, in einer lebensmittelpolizeilichen, tierärztlichen Milchkontrolle, welche in einer regelmäßigen Überwachung der Marktmilch auf Brucellose bestünde. Jedoch war Vorbedingung einer staatlichen Bekämpfung der Brucellose die mehr als bisher betonte einheitliche Durchführung einer ordnungsgemäßen Milchüberwachung, also eine hygienische Milchkontrolle auf breiterer Basis (Ketz, 1935).

Immer häufiger wurde in den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts die Forderung nach einer Förderung der Überwachung des Milchverkehrs und dem weiteren Ausbau derselben erhoben (Gottbrecht, 1925).

Im Ergebnis der 1920 begonnenen Ausarbeitung eines Entwurfs für ein Milchgesetz trat 1926 (23. Dezember, Reichsgesetzblatt 1 5, 528) das "Gesetz zur Regelung des Verkehrs mit Milch" in Kraft.

Dieses Gesetz wurde schließlich abgelöst durch das Milchgesetz vom 31. Juli 1930 (RGBl. 1 S. 421), das dann weitere Verordnungen ergänzten.

Das Milchgesetz untergliederte sich in die Abschnitte: Begriffsbestimmung, Allgemeine Vorschriften über den Verkehr mit Milch, Vorschriften für Markenmilch, Vorschriften für Milcherzeugnisse, Überwachungs- und Strafbestimmungen, Schlußbestimmungen. Die erste Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes erschien am 15. Mai 1931 (RGBl. 1 S. 150) mit Begriffsbestimmungen für Milch, Vollmilch, Markenmilch, Vorzugsmilch, zubereitete Milch, Milcherzeugnisse und Verboten zum Schutze der Gesundheit, sich beziehend auf den Gesundheitszustand der Milchtiere und metallische Verunreinigungen in der Milch. Daneben enthielt sie Grundsätze für die Beurteilung und besondere Bestimmungen, die unter anderem festlegten, daß ab 25. Juni 1939 nur solche Melkmaschinen in Verkehr gebracht werden dürften, die das Reichskuratorium für Technik in der Landwirtschaft zugelassen hat. Diese Verordnung wurde durch einen Erlaß des RMdI vom 7. 5. 1940 dahingehend abgeändert, daß Betrieben, die ihre Milch an Molkereien abliefern, gestattet wurde, die erste, fettärmere Milch für den eigenen Verbrauch zu verwenden und das fettreiche Endgemelk an den Milchhof zur Butterherstellung abzugeben. Diese Regelung ließ das gebrochene Melken jedoch für Vorzuge- und Markenmilch sowie für die direkte Abgabe von Milch ab Hof an den Verbraucher nicht zu.

Die fünfte Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 25. April 1936 in der Fassung der achten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 23. Januar 1941 legte fest, daß die technische Leitung von Molkereien nur von Personen mit abgeschlossener Fachausbildung übernommen werden darf.

Es folgten dann weitere Gesetze über Milchprodukte, beispielsweise das Gesetz über den Verkehr mit Milcherzeugnissen (20. Dezember 1933), die Butterverordnung (20. Februar 1934), die Käseverordnung (20. Februar 1934), um nur einige zu nennen.

Das neue Milchgesetz machte es den Tierärzten zur Aufgabe, Milch kranker Kühe vom Milchverkehr auszuschließen. Demzufolge war der Tierarzt auf verschiedenen Gebieten in der Milchkontrolle tätig:

1. die lebensmittelpolizeiliche Überwachung des Milchverkehrs (amtliche tierärztliche Kontrolle)
2. die milchgesetzliche, freiwillige Kontrolle der Milch und Milchviehbestände (halbamtliche tierärztliche Kontrolle)
3. die Tätigkeit im freien Berufe als Vertrauentierarzt (private tierärztliche Kontrolle) (Klimmeck, 1932).

Zu diesem Milchgesetz erschienen 1931 Verordnungen zum Vollzug des Milchgesetzes in den einzelnen Ländern Deutschlands (Bayern, Sachsen, Württemberg u.a.). So hat der Runderlaß des Preußischen Ministeriums des Innern zur Folge gehabt, daß planmäßig jährlich mindestens eine Milchprobe auf tausend Einwohner genommen und den Veterinäruntersuchungsanstalten eingesandt wurde. Diese Maßnahme garantierte eine regelmäßige tierärztliche Untersuchung der Konsummilch (Rasch, 1938).

Auch die Hauptvereinigung der deutschen Milch- und Fettwirtschaft beschäftigte sich in einer Anordnung Nr. 65 vom 1. Januar 1942 mit der laufenden Qualitätsüberprüfung der Milch, einschließlich ihrer verschiedenen Verarbeitungsformen, in Hinblick auf Säuregrade, aber auch Geruch und Geschmack sowie Temperatur. Insbesondere enthält diese Anordnung auch eine Anweisung für die Durchführung der veterinärhygienischen Untersuchung der verkaufsfertigen Milch.

In der DDR erschien am 2. Februar 1951 die "Verordnung über die Bekämpfung der Eutertuberkulose der Rinder", die festlegte, daß sämtliche Milchkühe von beauftragten Tierärzten jährlich mindestens einmal auf Eutertuberkulose zu untersuchen seien.

Daneben wurden in der DDR noch eine Reihe weiterer Verordnungen erlassen:

Am 14. September 1949 erschien eine Bestimmung über die Verarbeitung von Ziegenmilch zu Butter und Käse (ZVO Bl. I S.744), wonach die Beimischung von Ziegenmilch zur Trinkmilch verboten war. Sie durfte nur mit Kuhmilch zusammen verarbeitet werden, und zwar zu Butter in einer Menge von maximal 10 %, wobei eine besondere Kennzeichnung nicht notwendig sei. Dahingegen sei bei Käse, dem maximal 15 % Ziegenmilch zugesetzt werden durften, eine Kennzeichnung der Verwendung dieser Milch erforderlich.

Nach der Anordnung über die Behandlung von Milch in Molkereien vom 13. Dezember 1953 (ZBl. 1954 S. 15) habe eine Reinigung und Entkeimung nach einem anerkannten Verfahren und eine Tiefkühlung für Milch und Molkereierzeugnisse in der Molkerei zu erfolgen.

Mit der Einführung neuer Medikamente bei der Euterbehandlung mußte dem auch Rechnung getragen werden im Verkehr mit Milch. Es geschah dieses durch ein Rundschreiben des Ministers für Land- und Forstwirtschaft betreffend Milch mit Gehalt an Antibiotika (März 1956), das darauf hinwies, daß es verboten sei, Milch von Kühen in Verkehr zu bringen, die mit in die Milch übergehenden Arzneimitteln behandelt werden oder vor weniger als fünf Tagen behandelt worden sind.

Im Jahre 1958 erschien eine Anordnung über den Verkauf von Milch ab Hof (GBl. 1, S. 863), die hierfür bestimmte Bedingungen fest legte, so eine staatliche Anerkennung der Bestände, daß sie frei seien von Brucellose und Tuberkulose. Daneben waren das Frei- sein von Eutererkrankungen und Seuchen, die auf den Menschen übertragbar, und ein nicht zu beanstandender allgemeiner Gesundheitszustand der Milchtiere erforderlich. Die Genehmigung für den Verkauf von Milch ab Hof erteilte der Kreistierarzt nach erfolgter klinischer Untersuchung der Tiere, wobei die weitere ständige Überwachung dem Tiergesundheitsamt oblag.

Mit der weiteren Intensivierung der Milchwirtschaft fanden immer mehr Melkstände Verwendung, die dementsprechend ebenfalls mit in die hygienische Überwachung der Milchgewinnung einbezogen werden mußten. Es geschah dieses auf Grund einer Mitteilung über Reinigungs- und Desinfektionsvorschrift - Fischgrätenmelkstand - (V u M des Ministeriums für Landwirtschaft, Erfassung und Forstwirtschaft - 1960 Nr. 11, 3. 126), in der Durchführung der Reinigung und Desinfektion sowie Lagerung und Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die besonders verzeichnet waren, festgelegt wurden.

In der weiteren Entwicklung erfolgte eine ständige Verbesserung und gesetzliche Fundamentierung der hygienischen Überwachung der Molkereien, welche Ausdruck fanden im Erlaß über die unschädliche Beseitigung des Zentrifugenschlammes (GBl. II, 19. Oktober 1960, S. 418), in der Anweisung zur Rücknahme nur gespülter Flaschen für Trinkmilch (V u M des Ministeriums für Gesundheitswesen, 17. April 1962, S. 49), in der Rahmenrichtlinie für die Betriebshygiene-Ordnungen. in der milchverarbeitenden Industrie vom 11. September 1962 (V u M des Ministerium für Gesundheitswesen S. 112).

Letztere hat die Abschnitte:

Personelle Hygiene-Vorschriften, Sozialräume und sanitäre Anlagen, Transport, Betriebsräume, Hilfsstoffe, Verpackungsmaterialien, Fertigerzeugnisse, Behandlung der Maschinen und Geräte, Bekämpfung von Schädlingen, Betriebsgelände, Plan der Maßnahmen zum Inhalt.

Neben den Produktionsstätten und den darin Beschäftigten unterlagen auch die erzeugten Produkte ständig steigenden Anforderungen an hygienische Gewinnung, Verarbeitung, Transport und Lagerung, sowie Qualität.

Maßgebend hierfür sind die TGL, wie z.B.

TGL 82—043 Blatt 2:	Bewertung von Milch und Milcherzeugnissen Trinkmilch verbindlich ab 1. 1. 68
TGL 2760	Trinkmilch - pasteurisiert verbindlich ab 1. 1. 68
TGL 82-006	Prüfung von Rohkasein und Kasein (Blatt 1, 3, 4 - 7) verbindlich ab 1. 1. 70
TGL 82—007	Prüfung von Kasein verbindlich ab 1. 10. 60
TGL 82—035	Prüfung von Rohmilchzucker, Technischer Laktose und Milchzucker verbindlich ab 1. 9. 68
TGL 82—038	Prüfung von Milch verbindlich ab 1. 10. 64
TGL 8125	Prüfung von Milch verbindlich ab 1. 4. 67
Blatt 1:	Bestimmung des Fettgehaltes nach dem Gerberverfahren
Blatt 3:	Bestimmung des Fettgehaltes nach der quantitativen Analyse-methode von Röse-Gottlieb
Blatt 4:	Bestimmung des Gefrierpunktes (1. 5. 62)
Blatt 5:	Berechnung eines Wasserzusatzes aus der Gefrierzahl (1. 5. 62)
Blatt 6:	Bestimmung des Chloridgehaltes (1. 10. 62)
Blatt 7:	Prüfung von Rohmilch auf Schmutzgehalt (1. 7. 64)
Blatt 8:	Bestimmung des Eiweißtiters (1. 4. 63)
Blatt 9:	Berechnung der fettfreien Trockenmasse und der Trockenmasse (1. 7. 65)
Blatt 10:	Nachweis der Peroxydase (1. 10. 63)
Blatt 12:	Berechnung einer Milchfälschung (1. 7. 64)
Blatt 13:	Nachweis von Ziegenmilch in Kuhmilch (1. 7. 65)
Blatt 14:	Bestimmung des Eiweißgehaltes nach dem

Farbstoffbindungsverfahren (Schnellmethode)
(1. 4.71)

- TGL 8126 Prüfung von Milch und Milcherzeugnissen
 Blatt 1: Bestimmung des Fettgehaltes nach Weibull-Stoldt
 (1. 9. 68)
 Blatt 2: Bestimmung des Eiweißgehaltes nach Kjeldahl
 (1. 4. 63)
 Blatt 3: Bestimmung des Kalziumgehaltes
 (1. 10. 66)
 Blatt 4: Bestimmung des Eiweißgehaltes nach Kjeldahl
 (1. 4. 67)
- TGL 8677 Prüfung von Milch und flüssigen Milcherzeugnissen
 Blatt 1: Bestimmung der Soxhlet-Henkel-Zahl (SH)
 (1. 4. 67)
 Blatt 2: Bestimmung der Asche (1. 10. 62)
 Blatt 3: Butyrometrische Fettbestimmung von Sahne
 (1. 1. 67)
 Blatt 4: Bestimmung der Trockenmasse (1. 9. 68)
 Blatt 5: Bestimmung der Dichte
 Blatt 6: Bestimmung des pH-Wertes (1. 7. 64)
 Blatt 7: Bestimmung des Fettgehaltes in fettarmer Milch
 (1. 1. 65)
- TGL 8995 Prüfung von Käse
 verbindlich ab 1. 10. 63
- TGL 10 343 Probenahme
 (Blatt 1 - 6) verbindlich ab 1. 1. 63
- TGL 19 429 Prüfung von Dauermilcherzeugnissen
 (Blatt 2-9, 11) verbindlich ab 1. 7. 65
- TGL 11 922 Mikrobiologische Prüfung
 verbindlich ab 1. 1. 68
- TGL 82-043 Bewertung von Milch und Milcherzeugnissen
 verbindlich ab 1. 7. 66
- TGL 82-047 Zukaufsmilch
 verbindlich ab 1. 5. 67
- TGL 6838 Buttermilch, geschlagene Buttermilch
 verbindlich ab 1. 4. 68
- TGL 6839 Milchmischgetränke
 verbindlich ab 1. 4. 68
- TGL 6840 Joghurt
 verbindlich ab 1. 4. 68
- TGL 7518 Milchpulver, Sahnepulver
 verbindlich ab 1. 4. 68
- TGL 7519 Kondensmilch, sterilisierte Kaffeesahne
 verbindlich ab 1. 4. 68
- TGL 7947 Käse
 verbindlich ab 1. 1. 66
- TGL 7956 Sauermilchquark
 verbindlich ab 1. 1. 70

Daneben TGL für Melkanlagen und deren Zubehörteile, Milchwirtschaftliche Maschinen und Untersuchungsgeräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Molkereihilfsstoffe.

Erwähnenswert ist auch noch die
TGL 80-22257

Melken
verbindlich ab 1.7. 67,

da die Produktionskontrolle der Milch bereits beim Melkakt beginnt, denn die Hauptschwierigkeiten bei der Milchüberwachung bereitet z.Zt. die Erkrankung der Milchkühe an Gelbem Galt, wobei die Situation dadurch erschwert wird, daß die zahlreiche Anwendung von Antibiotika oft den realen Verseuchungsgrad verschleiert.

Besondere Bedingungen werden an die H-Milch gestellt. Zu diesem Zweck wurden in Berlin im November 1970 besondere H-Milch Parameter erarbeitet, die folgendes vorschreiben:

- die Lieferbetriebe müssen tuberkulosefreie Bestände haben und einem Brucellosebekämpfungsverfahren angeschlossen sein
- die Betriebe müssen eutergesunde Bestände mit eutergesunden Tieren sein
- die Keimzahl der Milch muß unter 200 000 Keime/ml betragen
- die Soxhlet-Henkel-Zahl wird bis 7° angegeben
- die Milch hat frei zu sein von geschmacksbeeinflussenden Fakten und Hemmstoffen.

Zur Überprüfung dieser H-Milch Lieferanten ist vorgesehen:

- eine halbjährliche Tuberkuloseuntersuchung der Bestände
- einmal im Quartal eine bakterielle Untersuchung auf Mastitiserreger und, wenn erforderlich, eine Behandlung
 - in den Zwischenzeiten Überwachung mittels Mastitis-Schnelltest
- bakterielle Nachuntersuchungen bei positiven Reaktionen nach erfolgter Behandlung
- viermalig im Quartal Milchprobenuntersuchung vor Übernahme des Tankfahrzeuges aus dem Lagerbehälter beim Erzeuger (Keimzahl, Geschmack), wobei eine der vier Proben auf Sporenträger zu untersuchen ist
- Bestimmung der Qualität der Rohmilch (SH, Temperatur) täglich durch den Milchhof
- des weiteren werden Schmutzgehalt, Keimzahl, Fettgehalt der Milch ständig überprüft.

Neben dem Problem der Eutererkrankungen mit Gelbem Galt spielen vor allem die Zusätze von Hemmstoffen zur Rohmilch eine große Rolle. Da es hierdurch sowohl zu Gesundheitsschäden, besonders bei Säuglingen, als auch zu Produktionsschwierigkeiten und somit großen volkswirtschaftlichen Verlusten kommen kann, werden diese Verstöße streng mit Ordnungsstrafen belegt.

In Berlin erzeugen die landwirtschaftlichen Betriebe vor allem Milch. Daher muß diesem Produkt seitens des Veterinärwesens besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Um diesem voll gerecht zu werden, wurde beim RLN ein Modell zur Stellung und den Aufgaben des Veterinärwesens der Hauptstadt Berlin als Arbeitsgrundlage für die veterinärmedizinische Produktionskontrolle vorgesehen, Ziel dieser Überwachung durch die Erzeugnisgruppe Milch und Milchprodukte ist die Erfüllung der Volkswirtschaftspläne bei gleichzeitiger Einhaltung der TGL und Parameter unter Berücksichtigung der erweiterten Reproduktion für das Einzugsgebiet des Milchhofes Berlin.

Allgemeine Aufgaben dieser Erzeugnisgruppe sind. u.a. die Kontrolle der Hygiene der Milchgewinnung, die Bekämpfung der Eutererkrankungen, die planmäßige Sanierung der Bestände von Tuberkulose und. Brucellose.

In der Arbeitsgruppe sind als Dienste zusammengefaßt:

- Zuchthygiene
- Milchhygiene

- Kälbergesundheitsdienst
- Tuberkulose- und Brucellosebekämpfung

Hierbei ist der Milchhygiene-Dienst im Bereich der Milchgewinnung beim Erzeuger bis zur Anlieferung beim Milchhof zuständig. Im Milchhof Berlin wird die Überwachung dann durch den Kontrollbereich Industrie der VHI wahrgenommen.

Im einzelnen beläuft sich die Tätigkeit des Milchhygiene-Dienstes beim RLN - Veterinärwesen auf folgende Gebiete:

- Überwachung der Hygiene der Milchgewinnung und Eutergesundheit
- Entnahme der Milchproben
- Überwachung der Therapiemaßnahmen
- veterinärhygienische Kontrolle aller in Aufzuchtstationen eingesetzten Kälber
- Leukoseuntersuchung in Kuhfamilien
- Kontrolle der Sanierungsmaßnahmen für Tuberkulose und Brucellose.

Für die Bewältigung dieses umfangreichen Programmes ist in der Durchführung im Detail vorgesehen:

- mindestens viermal jährlich eine Milchuntersuchung aller Kühe auf Mastitiserreger (für einen späteren Zeitpunkt wird eine Entnahme von Einzelmilchproben zur Galtbekämpfung in sämtlichen Beständen aller 8 Wochen angestrebt)
- zweimal jährlich eine Untersuchung aller Rinder sanierter Bestände auf Tuberkulose und Brucellose
- Feststellung des Leukosestatus durch einmalige Blutuntersuchung aller disponierten Rinder.

Demgegenüber bezieht sich die Kontrolltätigkeit der VHI auf die Einhaltung der Parameter für Trinkmilch und Milcherzeugnisse im Milchhof Berlin, indem sie zuständig ist für die

- Kontrolle der Pasteurisierung
- bakterielle Kontrolle der Handelsmilch und der Milcherzeugnisse (u. a. Keimzahl, Coli-Titer, Sporenbildner, Zellgehalt, Erreger von Infektionskrankheiten)
- Nachweis bakterieller Hemmstoffe
- organoleptische Kontrolle von Handelsmilch und Milcherzeugnissen
- hygienische Kontrolle des Milchhofes, insbesondere der Reinigung und Desinfektion sämtlicher Anlagen und Transportmittel
- bakteriolog. Stufenkontrolle.

Zwischen den einzelnen Kontrollorganen vermittelt ein spezielles Informationssystem die jeweiligen Untersuchungsergebnisse der verschiedenen Bereiche und gewährleistet somit eine enge, effektive Zusammenarbeit auf dem Gebiet der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in der Produktionskette von Erzeuger bis zum Verbraucher.

Für das gesamte Gebiet der DDR gelten, neben örtlichen Vereinbarungen, vorwiegend. das Milchgesetz und TGL als Grundlage für die tierärztliche Lebensmittelkontrolle.

Auf der Basis aller dieser gesetzlichen Regelungen ist es möglich, eine ordnungsgemäße Überwachung der Milch in allen Phasen ihres Produktionsprozesses zu gewährleisten und damit alle nachteiligen Einflüsse von diesem empfindlichen Lebensmittel fernzuhalten.

2.5 Überwachung von Fischen, Fischwaren, Schalen-, Weich- und Krustentieren

Bereits im klassischen Altertum kannte der Mensch den Fisch als Nahrungsmittel, wenn zunächst auch nur in Form der Seefische. Jedoch beschränkte sich seine Verwendung vor allem auf die Notzeiten, wenn Fleisch von warmblütigen Tieren nicht zur Verfügung stand. Ebenso bezog sich die Teichwirtschaft der Römer vorerst nur auf Seefische. Erst mit der Verbreitung des Christentums ging man in den christlichen Klöstern dazu über, Karpfen und Schleie zu züchten und zu füttern, um für die Fastenzeit die Fleischnahrung durch den Fisch ersetzen zu können (Bongert, 1930).

In Deutschland bildete der Fisch im 14./15. Jahrhundert ein weitverbreitetes Volksnahrungsmittel. Man kannte bereits regelrechte Fischmärkte. Bis zum 12. Jahrhundert wurde der Bedarf, auch des städtischen Haushaltes, durch Eigenwirtschaft gedeckt. Erst als dieses nicht mehr möglich war, begann der öffentliche Markt auch Lebensmittel mit einzubeziehen.

In der Regel verkauften die Fischer nur die Ware ihrer eigenen Fänge an Fischhändler, Großhändler, Krämer oder sie boten diese selbst auf dem Markte feil. Neben Süßwasser- und Seefischen, die roh, gesalzen oder geräuchert gehandelt wurden, gab es noch Stock- und Klippfische.

Für den Fischmarkt bestanden besondere Vorschriften, die garantieren sollten, daß der Fisch möglichst schnell abgesetzt werde und so der Käufer frische Ware erhalte. Der Fisch sollte nur am Fangtage oder am darauffolgenden Tag zum Verkauf gebracht werden. Nichtabgesetzte Ware durfte nicht wieder zurück nach Hause genommen werden, sondern konnte zu verbilligten Preisen an Armenhäuser abgegeben werden. Überalterte Fische wurden in das Wasser zurückgeworfen bzw. dem Abdecker überliefert. Auch bestanden schon Anordnungen über die statthafte Größe der gehandelten Fische.

So setzte es sich die Obrigkeit als Ziel, daß nur gute Fische angeboten wurden. Zu diesem Zwecke unterlagen die Fischmärkte auch einer Überwachung. Als zuständig hierfür galten besonders ernannte Beschauer, bezeichnet unter anderem als Fischschauer (Lauingen 1439), Fischbesichtiger (Trier 1593), Fischkörmeister (Wesel 1395), Heringsschauer (Wesel 1482) usw., die entweder aus den Reihen der Angestellten der Marktbehörde, beispielsweise Richter, Schöffen, Anwälte, Marktmeister, Marktknechte oder von den Gewerbetreibenden gestellt wurden, wozu Fischer, Händler, Meister der Fischergilde, Gaffelmeister gehörten. Diese Personen waren vereidigt. Neben ihnen übte gleichzeitig die Konkurrenz aller am Handel Beteiligten eine Kontrolle aus, indem sie den Behörden bei Unregelmäßigkeiten Bericht erstatten mußten (Froehner, 1949). Ein Beispiel der damaligen Organisation der Überprüfung des Fischhandels sollen die Angaben über drei Heringsschauer von Ulm aus dem Jahre 1508 vermitteln:

”Sie hatten in der Zeit des Heringsverkaufs drei Tage in der Woche, in der Fastenzeit alle Tage die Heringe, die gesalzenen Fische: und die Stockfische mit gutem Fleisch zu schauen, die Heringe über den Rücken zu biegen und bei den ”Ohren” genau zu besehen, damit der gemeine Mann mit guter Ware versorgt werde. Fanden sie Heringe, welche nicht kaufmannsgut waren, so mußte der Händler geloben, sie wegzuschicken. Heringe aber, welche so schlecht waren, daß sie den Menschen an ihrem Leib und Leben Schaden bringen konnten, mußten verbrannt werden. Blieb eine Tonne Heringe 14 Tage unverkauft liegen, so war sie von neuem vor die Schau zu bringen. Nicht nur die ungewässerten Heringe waren zu beschauen, sondern auch die gewässerten, ob sie nicht überwässert und dem Menschen schädlich seien. Solche Ware wurde vernichtet”. (Leonhardt, 1902).

Die tierärztliche Überwachung der Fische im Rahmen der allgemeinen Nahrungsmittelüberwachung findet in der Literatur erst um die Jahrhundertwende Erwähnung. Diese Kontrollen wurden zu dieser Zeit in sehr geringem Umfange durchgeführt. Zum Beispiel wurden im Jahre 1900 von den Tierärzten des Schlachthofes Leipzig bei der Nahrungsmittelkontrolle in der städtischen Markthalle unter anderem drei Kisten Schellfische und zwei einzelne Schellfische sowie vier Rotzungen wegen Fäulnis beanstandet und unschädlich beseitigt, während eine Schleie und ein Stück Karpfen nach erfolgter Untersuchung wieder

freigegeben wurden (Leipzig, Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischschau am städtischen Vieh- und Schlachthofe für das Jahr 1900).

1906 wird im Fleischbeschaubericht erwähnt, daß in Chemnitz bei 128 Kontrollen unter anderem neun Karpfen wegen Fäulnis und ein Krebs, der verendet war, beschlagnahmt wurden. Doch schon kurze Zeit danach wurden zahlreiche Stimmen laut, die eine größere Beachtung des Fisches im Rahmen der tierärztlichen Tätigkeit auf dem Lebensmittelsektor forderten. Ursache hierfür war das Auftreten von Fischseuchen und die damit verbundenen Schäden in der Teichwirtschaft sowie die dadurch entstehenden Schwierigkeiten in der Beurteilung des Fisches als Nahrungsmittel. Diese Erkrankungen der Fische, wie wir sie in der Neuzeit kennen, wurden von den Urkunden im Mittelalter und den folgenden Jahrhunderten nicht erwähnt. Sie werden demzufolge auch keine wirtschaftliche Bedeutung gehabt haben. Um so deutlicher traten sie nun in Erscheinung (Froehner, 1949).

So forderte der Deutsche Fischerei-Beirat (1909), daß an allen tierärztlichen Hochschulen Vorlesungen über Fischkrankheiten eingeführt werden sollten, die es bisher nur an den tierärztlichen Hochschulen in München und Wien gab.

Um 1910 präzisierten sich diese Anregungen weiter, indem neben den Fischkrankheiten auch die Fischzucht, das Fischereiwesen, d.h. insgesamt die Binnenfischerei, Krebszucht sowie Wissenswertes über die gesamten Schalentiere, in das neue, obligatorische Lehrfach mit einbegriffen werden sollten. Hierbei wurde darauf verwiesen, daß die sanitäre Seite dieser Probleme in das Gebiet der Nahrungsmittelkontrolle falle (Maier, 1912).

Ebenso forderte die "Allgemeine Fleischer-Zeitung" (1910) in einem offenen Brief an den Preußischen Landwirtschaftsminister die Ausdehnung der Fleischschau auch auf Wild, Geflügel und Fische. Im Rahmen dieser Forderungen wurde 1912/13 an der Königlichen Tierärztlichen Hochschule in Dresden eine Abteilung für Fischkunde geschaffen, deren Vorstand WANDOLLECK war, der seit dieser Zeit auch eine Vorlesung über Fischkunde hielt.

An der Königlichen Tierärztlichen Hochschule Berlin wurde seit 1927/1928 eine besondere Vorlesung "Fische als Nahrungsmittel" von BONGERT übernommen. Doch bereits seit 1911/1912 war die Beurteilung des Fisches in den Ausbildungsplan der jährlichen Fortbildungskurse mit einbegriffen.

Daraus ergibt sich, daß man zu Beginn unseres Jahrhunderts mit der Intensivierung der Kontrolle der Fische durch Tierärzte begonnen hatte. Demzufolge fehlten zu diesem Zeitpunkt auch alle gesetzlichen Grundlagen für eine solche Tätigkeit. Als Hilfsmittel bei der Überwachung der Fischmärkte konnten nur das Gesetz über die Polizeiverwaltung vom 11. März 1350 und die entsprechende Verordnung über die Polizeiverwaltung vom September 1867 des Königreiches Preußen herangezogen werden, da durch sie die Behörden die Befugnis erhielten, "gültige Bestimmungen für den Marktverkehr und das öffentliche Feilhalten von Nahrungsmitteln zu erlassen". Jedoch enthielten weder die oben angeführten Verordnungen, noch das Nahrungsmittelgesetz eine Vorschrift über einen Untersuchungszwang. Außerdem bestand nicht die Möglichkeit einer Kontrolle von Fischräuchereien, Salzereien und Konservenfabriken, "solange diese ihre Waren nicht öffentlich feilboten oder zum Verkauf stellten".

Auch findet sich in diesen Anordnungen keine bindende Verfügung, daß für die Beurteilung von Fisch die Tierärzte zuständig sind. Lediglich blieb es den Polizeibehörden überlassen, geeignete Sachverständige hinzuzuziehen (Horn, 1909).

Aber nicht nur in Preußen mangelte es an den für den Fischmarkt entsprechenden Erlassen, sondern auch in anderen deutschen Ländern. Wohl gab es in einigen Verwaltungsgebieten Polizeiverordnungen, wie beispielsweise die Polizeiverordnung des Regierungsbezirkes Aachen über den Verkehr mit Fleischwaren, Wild, Geflügel und Fischen vom 22. Februar 1913. Sie befaßte sich mit dem Feilhalten und Transport der obengenannten Lebensmittel, mit Verkaufsstellen, Arbeitsräumen, Vorratsräumen, der Ausdehnung der Verordnung auf andere Betriebe, den Ausnahmen sowie Strafbestimmungen.

Auch die Bekanntmachung des Reichsministers, betreffs Behandlung von Fischen, vom 20. April 1920, die auf die Lagerung und Verwendung frischer sowie geräucherter Fische eingeht, kann als

Versuch gewertet werden, die vorhandenen Lücken in der Gesetzgebung zu überbrücken.

Insgesamt gesehen ist es jedoch in dem Bestreben einer Forcierung der tierärztlichen Tätigkeit bei der Lebensmittelüberwachung auf dem Sektor Fisch vorerst zu keinen nennenswerten Ergebnissen gekommen. obwohl man durch Veröffentlichungen immer wieder versuchte, das Thema aktuell zu erhalten. Diese Bestrebungen, die Kontrolle des Fisches in das Aufgabengebiet der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung mit einzubeziehen, mußten jedoch vorerst infolge der Einwirkungen des ersten Weltkrieges aufgegeben werden. Es sollten einige Jahre einer aufgezwungenen Untätigkeit vergehen, bis die Tierärzte ihre alte Forderung erneut aufgriffen und sich um deren Verwirklichung bemühten.

Ein großer Erfolg und wesentlicher Fortschritt auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung ist die Einrichtung einer ständigen tierärztlichen Kontrolle des Seefischverkehrs in den beiden damaligen Haupteinfuhrhäfen für Seefisch in der Unterweser, Wesermünde und Bremerhaven. Dieses ist vor allem das Verdienst von Dr. Erich LEHR, der seit dem 1. August 1928 dort seine Tätigkeit aufnahm. Es gelang ihm somit, entgegen aller Schwierigkeiten und Skepsis, der gesetzlich festgelegten und notwendigen tierärztlichen Überwachung der Fische zur Geltung zu verhelfen. Hierzu seien angeführt: RAEBIGER: Zur marktpolizeilichen Begutachtung der geräucherten Lachse (1900); REHMET: Tätigkeit des Tierarztes auf dem Gebiet der Fischkunde (1914).

Hier in Bremerhaven oblag die Kontrolle dem bremischen Kreistierarzt und einem Hilfspolizeibeamten, während in Wesermünde, dem größten Hafen in Preußen, ein Polizeitierarzt, in Zusammenarbeit mit dem zuständigen Veterinärarzt, und drei Polizeibeamte für die Kontrolltätigkeit verantwortlich zeichneten. Diese Tierärzte hatten zur Aufgabe, alle zur Auktion oder für den Weiterverkauf angelandeten Fische vor dem Verkauf auf ihre Genußtauglichkeit zu untersuchen sowie die Betriebe der Fischversandgeschäfte und weiterverarbeitenden Fischindustrie mindestens einmal im Monat zu überprüfen (Leyer, 1928). Im Laufe der Entwicklung erfolgte die Beaufsichtigung durch eigene Dienststellen, denen Spezialtierärzte angehörten. Gleichzeitig waren veterinärmedizinische Laboratorien beigeordnet mit der Aufgabe, die organoleptischen Untersuchungen zu ergänzen und damit bei Abweichungen von den Gütevorschriften eine Beschlagnahme zu erleichtern (Lehr, 1941).

Leider blieb diese begrüßenswerte Maßnahme vorerst nur ein Einzelbeispiel. Trotz zahlreicher Anregungen seitens der Tierärzte, die Kontrolle des Seefischverkehrs auch auf die anderen Häfen (Altona, Hamburg, Cuxhaven, Emden usw.) auszudehnen, sollte noch eine Reihe von Jahren vergehen, ehe es dazu kam. Erst 1934 lesen wir in der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene (Heft XVIII, XLIV. Jahrgang, Berlin 1934) die Mitteilung, daß in Hamburg in der Fischauktionshalle St. Pauli eine regelmäßige tierärztliche Fischkontrolle eingeführt wurde. Gleichzeitig wird darauf verwiesen, daß eine ähnliche Einrichtung in der Altonaer Fischauktionshalle jedoch schon seit längerer Zeit besteht.

Nach diesen die Entwicklung maßgeblich beeinflussenden, grundlegenden Ereignissen folgte eine Epoche, in der die Fischverwertung sehr propagiert wird, um den Fisch zu einem weitverbreiteten Volksnahrungsmittel werden zu lassen. Man versuchte alle Reserven auszuschöpfen und entsann sich somit auch des Fisches als in seiner Zusammensetzung wertvolles und dabei noch billiges Lebensmittel.

Diese Entwicklung fand auch im Gesetzeswerk ihren Niederschlag. So trat unter anderem in Kraft:

- Die Anordnung Nr. 126 der Hauptvereinigung der deutschen Teichwirtschaft, betreffs Kennzeichnung fischindustrieller Erzeugnisse, vom 1. November 1940.
- Der Erlaß des Reichsministers des Innern, vom 19. Juni 1941, der es den beamteten Tierärzten zur Pflicht macht, die Betriebe fortlaufend zu kontrollieren, die Fische oder Teile von ihnen im frischen oder haltbar gemachten Zustand verarbeiten.
- Die Verordnung über die Errichtung einer Reichsstelle für Fische vom 18. November 1940, worin festgelegt wurde, daß die Reichsstelle, mit ihrem Sitz in Berlin, die Überwachung des Verkehrs mit Fischen regelt.

Eine besondere Beachtung verdient aber die in Hamburg erschienene "Verordnung des Polizeipräsidenten über die Lebensmittelüberwachung bei Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren vom 23. Juli 1943", deren Inhalt besagt:

§ 1: Die auf dem Gebiet der Hansestadt Hamburg eintreffenden Fische, die als Lebensmittel im Sinne des Lebensmittelgesetzes zu dienen bestimmt sind, unterliegen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Fische im Sinne dieser Bestimmung sind außer Fischen aller Art auch Weich-, Schalen- und Krustentiere.

§ 2: Die Überwachung wird von beamteten Tierärzten durchgeführt, die Sachverständige im Sinne der §§ 6 bis 8 des Lebensmittelgesetzes sind. Sie werden durch Polizeibeamte unterstützt. . . .

Verordnungen in diesem Sinne haben zweifellos wesentlich dazu beigetragen, daß die Überwachung des Verkehrs mit Fischen und deren Produkten zu einem festen Bestandteil tierärztlicher Lebensmittelüberwachung geworden ist.

Doch diese Tatsache allein genügte noch nicht, um die Beaufsichtigung durch die Tierärzte zu einem vollen Erfolg werden zu lassen, da noch eine Anzahl Schwierigkeiten und Mängel zu Überwinden waren, Im Rahmen der Ausbildung wurde ebenfalls versucht, einer besseren Fischüberwachung Rechnung zu tragen. Die Richtlinien (1936) für die Aufstellung eines Lehrplanes zur Ausbildung von Kandidaten der Veterinärmedizin gemäß § 73 der Prüfungsordnung für Tierärzte vom 31. August 1934 hoben für die Ausbildungsstätten im Binnenland die Vermittlung von Kenntnissen in der Überwachung von Fischmärkten sowie der Fischarten und Kontrolle des Verkehrs mit Fischen gesondert hervor (Rd. Erl. Ru Pr MdI vom 2. Mai 1936). Durch den zweiten Weltkrieg kam es zu beträchtlichen Rückschlägen. Vieles, mit erheblicher Mühe Aufgebautes wurde vernichtet. Es sollte Jahre dauern, ehe das Niveau des Vorkriegsstandes wieder erreicht wurde. Zunächst fehlte es an Personal. Aber auch an tierärztlichen Spezialisten mit praktischen Erfahrungen auf dem Gebiet der Fischdauerwaren herrschte Mangel, da die Herstellung solcher Produkte vor 1929 in Deutschland kaum zur Anwendung kam (Ehlers, 1948). In Abänderung des akuten Sachverständigenmangels auf dem Gebiet der DDR schlug LINSERT (1957) die schnellste Ausbildung von Spezialisten für die Fischuntersuchung und Fischbeurteilung, besonders an den Veterinäruntersuchungsämtern Rostock und Greifswald vor, um diese dann in den Fischkombinaten Marienehe und Saßnitz zu stationieren. Gleichzeitig sollten Lehrgänge für alle Kreistierärzte vorgesehen werden.

In Durchführung dieses Programms konnte 1959 am Fischkombinat Saßnitz die erste tierärztliche Fischuntersuchungsstelle in der DDR errichtet werden, zumal die Anlandungen von Seefischen, teils aus weit entfernten Fanggründen, und der Ausbau der fischverarbeitenden Industrie eine steigende Tendenz zeigten. Eine Ausdehnung der Kontrolltätigkeit war also unumgänglich. Die Aufgabe der Fischuntersuchungsstelle erstreckte sich neben der Ausbildung von Sachverständigen auf die Überwachung der Anlandungen, die Beratung der fischverarbeitenden Industrie der gesamten Insel Rügen und die Kontrolle der Produkte der Fischmehlfabrik Saßnitz (Linsert, 1959). Die Anordnung über das Statut der "Veterinärhygiene Inspektionen vom 29. Mai 1967 (GBl. II., S. 369) legt dann in Ergänzung des Lebensmittelgesetzes und seiner Durchführungsbestimmungen fest, daß zu den Aufgaben der VHI u.a. auch die Überwachung von Fischanlandstellen und Fischverarbeitungsbetrieben gehört.

Da für die Beurteilung des Fisches noch keine klare gesetzliche Formulierung, wie sie beispielsweise das Fleischbeschaugesetz enthält, vorliegt, sondern der Tierarzt nur auf sein Können und seine Erfahrungen angewiesen ist, wird allseitig die Forderung nach Schaffung eines "Fischuntersuchungs-" bzw. "Fischhygiene Gesetzes erhoben (Ehlers, 1955, Kietzmann, 1958).

Es existieren zahlreiche Veröffentlichungen mit den Vorstellungen und Meinungen der einzelnen Verfasser zu dem Inhalt dieses neu zu schaffenden Gesetzes. Demzufolge müßten bei der Schaffung eines Fischbeschaugesetzes folgende Details berücksichtigt bzw. festgelegt werden:

Die Untersuchungspflicht für Seefische und Teile von ihnen hätte der Hauptinhalt zu sein. Anlandekontrollen müßten auch an kleineren Anlandeplätzen stattfinden. Die Fischbeschau solle unter Einhaltung der Anmeldepflicht grundsätzlich durch Tierärzte ausgeübt werden, wobei eine Einteilung in Beschaubezirke oder -ämter erfolgen sollte. Bei der Ausübung seiner Tätigkeit

müssen dem Tierarzt hierfür erforderliche Hilfeleistungen gewährt werden. Ferner wird die Aufnahme von Ausführungen über die Fischbeschautechnik in das neue Gesetz empfohlen. Insgesamt gesehen sollte nach den Vorstellungen der Verfasser für die Fischuntersuchung ein ebensolches lückenloses Gesetzeswerk entstehen, wie es sich in der Fleischschau schon seit Jahrzehnten bewährt hat (Wittfogel, 1960).

In Zukunft wird sich die Tätigkeit der Tierärzte auf diesem Gebiet einerseits in den routinemäßigen Dienst und andererseits in die wissenschaftliche Tätigkeit aufteilen (Kietzmann, 1962).

Doch trotz aller Bemühungen bedarf es auf diesem Gebiet noch vieler Verbesserungen, wobei in erster Linie das zu schaffende Fischuntersuchungs-Gesetz anzuführen ist, welches mehr Probleme der Fischhygiene, wie Qualitätserhaltung und -überwachung, zu bewältigen hat als sanitäre Fragen, da dem Menschen durch Seefische kaum Infektionskrankheiten, auch nur wenige parasitäre Erkrankungen drohen. Weiterhin sollte in der neuen Regelung auf die Besonderheiten des Fisches, seine Gewebestruktur und -beschaffenheit sowie die psychrophilen Bakterien eingegangen werden (Wittfogel, 1957).

In der DDR existieren bereits als Arbeitsgrundlage und wertvolles Hilfsmittel für den Tierarzt in der Fischüberwachung eine Reihe von Standards, z.B.:

TGL 5248	Fischwaren — Süßwasserfische frisch verbindlich ab 1. Juli 1961
TGL 15671	Fische und Fischwaren — Seefische gefroren verbindlich ab 1. April 1967
TGL 3361	Fische — Seefische frisch verbindlich ab 1. Januar 1967
TGL 3365	Fischwaren — Fischfilet verbindlich ab 1. Juni 1962
TGL 9613	Fischwaren — Zubereitete Heringe verbindlich ab 1. Juni 1962
TGL 5882	Fischnebenprodukte - Fischleber frisch und gefroren verbindlich ab 1. Januar 1969
TGL 3362	Fischwaren — Seefische gesalzen verbindlich ab 1. Oktober 1965
TGL 9812	Fischwaren — Bratfische verbindlich ab 1. Juni 1962
TGL 3364	Fischwaren — Räucherfische kaltgeräuchert verbindlich ab 1. Januar 1967
TGL 3363	Fischwaren — Räucherfische heißgeräuchert verbindlich ab Januar 1967
TGL 20099	Fischwaren — Fischvollkonserven verbindlich ab Januar 1967
TGL 17453	Prüfung von Fischen und Fischwaren — Technische Prüfungsbedingungen für die Einstufung von Seefischen in Handelsklassen verbindlich ab 1. Januar 1964
TGL 4148	Fischwaren — Präserven in Öl

- verbindlich ab 1. Januar 1967
- TGL 5246 Fischwaren — Feinmarinaden
- verbindlich ab 1. Januar 1967
- TGL 5244 Fischwaren — Marinaden
- verbindlich ab 1. Januar 1967
- TGL 5247 Fischwaren — Bratfischwaren in Gewürzaufguß
- verbindlich ab 1. Januar 1967
- TGL 5883 Fischwaren — Fischwaren in Aspik
- verbindlich ab 1. Januar 1967
- TGL 10030 Fischwaren — Feinkostspezialitäten
- verbindlich ab 1. Oktober 1961
- TGL 5885 Fischwaren — Anchosen im eigenen Saft
- verbindlich ab 1. Januar 1967
- TGL 9923 Fischwaren — Krebstiere
- verbindlich ab 1. Juni 1962
- TGL 6835 Fischwaren — Herings- und Fischsalate
- verbindlich ab 1. Juni 1962
- TGL 5884 Fischwaren — Fischpasteten
- verbindlich ab 1. Juni 1962
- TGL 9811 Fische und Fischwaren
 Organoleptische Prüfung
 verbindlich ab 1. Januar 1968
 Blatt 6: Beurteilungsgrundsätze für Räucherfische
 heiß- und kaltgeräuchert
 Blatt 1: Organoleptische Prüfung — Technische
 Prüfungsbedingungen
 Blatt 2: Beurteilungsgrundsätze für Fischvollkonserven
 Blatt 7: Beurteilungsgrundsätze für Präserven in Öl
 Blatt 5: Beurteilungsgrundsätze für Feinmarinaden
 Blatt 4: Beurteilungsgrundsätze für Marinaden
 Blatt 3: Beurteilungsgrundsätze für Bratfischwaren
 Blatt 9: Beurteilungsgrundsätze für Fischwaren in Aspik
 Blatt 8: Beurteilungsgrundsätze für Anchosen
- TOL 81-035 Fische und Fischwaren
 Transport und Lagerung – Fischwaren
 empfohlen ab 1. Oktober 1964
- TGL 47-411: Heringsbearbeitungsmaschinen
 verbindlich ab 1. 2. 65
- TGL 81-014: Gewürze zur Fischverarbeitung
 verbindlich ab 1. 12. 62
- TGL 81-028: Gefrierverfahren an Bord
 verbindlich ab 1. 4. 68
- TGL 81-031: Hygienebestimmungen für Fischbe- und -verarbeitungsbetriebe
 verbindlich ab 1. 6. 63
- TGL 81-032: Garbad
 verbindlich ab 1. 5. 70

- TGL 81-033: Transport und Lagerung
Seefische frisch
verbindlich ab 1. 9. 63
- TGL 81-034: Salzen von Seefischen
verbindlich ab 1. 6. 64
- TGL 81-036: Seefische gefroren
verbindlich ab 1. 6. 64
- TGL 81-038: Fischverarbeitung
verbindlich ab 1. 8. 64
- TGL 81-102: Reinigung und Desinfektion in
Fischbe- und -verarbeitungsbetrieben
verbindlich ab 1. 7. 67
- TGL 81-303: Organoleptische Prüfung von Heringen
mittels Kochprobe
verbindlich ab 1. 1. 66
- TGL 81-304: Fischfang
verbindlich ab 1. 1. 67
- TGL 81-307: Probennahme für MVN-Stichproben
verbindlich ab 1. 1. 69
Blatt 1: Technische Prüfbestimmungen
Blatt 2: Fischvollkonserven
Blatt 3: Bratfisch in Gewürzaufguß
Blatt 4: Räucherfische heiß- und kaltgeräuchert
Blatt 5: Fischwaren in Aspik
Blatt 6: Marinaden und Feinmarinaden
- TGL 81-400: Fischwaren — Verpackung aus Blech
verbindlich ab 1. 1. 67
- TGL 81-401: Verpackungsmittel aus Holz
verbindlich ab 1. 1. 67
- TGL 81-402: Verpackungsmittel aus Plaste
verbindlich ab 1. 1. 67
- TGL 81-404: Verpackungsmittel aus Glas
verbindlich ab 1. 1. 67
- TGL 81-512: Behandlung von Seefischen frisch
verbindlich ab 1. 3. 65
- TGL 81 514: Hitzesterilisation von Fischvollkonserven
verbindlich ab 1. 10. 68

TGL 7676 Chemisch-physikalische Prüfung

- Blatt 2: Probennahme und Probenvorbereitung (1. 7. 68)
- Blatt 3: Bestimmung des Wassergehaltes
bzw. der Trockenmasse (1. 7. 68)
- Blatt 4: Bestimmung des Stickstoffgehaltes
und Berechnung des Rohproteingehaltes (1. 7. 68)
- Blatt 5: Bestimmung des Rohfettgehaltes (1. 7. 68)
- Blatt 6: Bestimmung des Kochsalzgehaltes (1. 7. 68)
- Blatt 7: Bestimmung des Säuregehaltes (1. 7. 68)
- Blatt 8: Nachweis der schwefligen Säure (1. 7. 61)
- Blatt 9: Bestimmung des Gehaltes an
schwefliger Säure(1. 7. 61)
- Blatt 10: Bestimmung der Säurezahl in
Fetten und Ölen (1. 7. 68)
- Blatt 11: Nachweis der Borsäure (1. 7. 61)
- Blatt 12: Bestimmung des Borsäuregehaltes (1. 7. 61)
- Blatt 15: Nachweis des Saccharins im Aufguß (1. 7. 68)
- Blatt 17: Bestimmung des Gehaltes an flüchtigem
basischen Stickstoff (1. 7. 68)
- Blatt 18: Nachweis von Kohlendioxid,
Schwefelwasserstoff und Wasserstoff in Bombagen
(1. 7. 68)
- Blatt 19: Bestimmung des Zuckergehaltes als
reduzierenden Zucker, Gesamtzucker,
Saccharose (1. 7. 68)
- Blatt 20: Bestimmung des Zinngehaltes (1. 7. 68)
- Blatt 21: Bestimmung des Eisengehaltes (1. 7. 68)
- Blatt 22: Bestimmung des pH-Wertes (1. 7. 68)
- Blatt 23: Wasserdampfdestillation zum Nachweis und zur Bestimmung der
Konservierungsmittel (1. 1. 70)
- Blatt 24: Nachweis der Konservierungsmittel (1. 1. 70)
- Blatt 25: Bestimmung von Formaldehyd bzw. Hexamethylentetramin (1. 1. 70)

- Blatt 26: Bestimmung von Benzoesäure (1. 1. 70)
- Blatt 27: Bestimmung von Sorbinsäure (1. 1. 70)
- Blatt 28: Bestimmung der p-Hydroxybenzoesäure-Ester (PHB—Ester) (1. 1. 70)
- Blatt 29: Bestimmung der Fischmasse und des Wasseranteils in Öl (1. 7. 68)

Außerdem existiert noch eine

”Information über einheitliche Qualitätsprüfung bei Fischstäbchen durch die Organe des Veterinärwesens” Rundschreiben des Leiters des Veterinärwesens des Rates für landwirtschaftliche Produktion und Nahrungsgüterwirtschaft der DDR vom 5. August 1970.

Ebenso wichtig wie neue gesetzliche Maßnahmen ist jedoch die Ausbildung der für die Fischüberwachung notwendigen Spezialtierärzte. Deshalb finden in der DDR schon seit über einem Jahrzehnt in Rostock Ausbildungskurse auf diesem Gebiet statt.

Alle genannten Maßnahmen geben den Tierärzten die Möglichkeit, auch hier bei der Überwachung des Lebensmittels ”Fisch” wirkungsvoll und verantwortungsbewußt tätig zu sein zum Nutzen der gesamten sozialistischen Volkswirtschaft.

2.6 Überwachung von Eiern

Da die Hühnerzucht erst in den letzten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts eine Intensivierung erfuhr, findet man in der Literatur Hinweise, die sich mit der amtlichen Kontrolle des Marktverkehrs mit Eiern befassen, erst Anfang dieses Jahrhunderts und auch dann sehr lückenhaft. Viele Tierärzte, auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung tätig, wiesen auf die Notwendigkeit behördlicher Verordnungen mit Strafbestimmungen über den Eierhandel hin. In Berlin war es vor allem der Polizeitierarzt BORCHMANN, der auf die Mißstände im Marktverkehr mit Eiern und die Notwendigkeit einer amtlichen Kontrolle im Eierhandel aufmerksam machte.

Seine 1907 erschienene Arbeit "Amtliche Kontrolle des Marktverkehrs mit Eiern" veranlaßte das Polizeipräsidium von Berlin ab 1910 zur Einführung einer amtlichen Kontrolle des Marktverkehrs mit Eiern. Daraus resultierte später ein Ministerialerlaß für das gesamte Königreich Preußen. Dadurch ergab sich eine schärfere Kontrolltätigkeit, die sich gut bewährte. Die mit der Aufsicht über den Markt- und Ladenverkehr beauftragten Beamten der Polizei waren mit kleinen, tragbaren Apparaten zur Durchleuchtung der Eier ausgerüstet, mit deren Hilfe es ihnen nach der nötigen praktischen Erfahrung gelang, Veränderungen des Eiinhaltes wie Eintrocknung, Fäulnis, Zersetzung durch Schimmelpilze usw. festzustellen. Außerdem wurde diese Prüfung durch die Ermittlung des Geruches ergänzt, um dumpfige und heuige Eier aussondern zu können. Dieses Kontrollverfahren empfahl man besonders für Städte, wo der Eiverbrauch höher lag, daher Kühlhauseier oder Eier vom Lande zum Verkauf angeboten wurden, also ältere Eier, die eine schärfere Überwachung notwendig machten (Erlaß über die Regelung des Eierhandels der Minister für Handel und Gewerbe, für Landwirtschaft und des Innern an die Regierungspräsidenten vom 8. August 1914).

Da es zur Beaufsichtigung des Eierhandels vielfach noch an bestimmten Normen für die verschiedenen Sorten und Qualitäten fehlte, schlug deshalb das chemisch-technische Laboratorium und städtische Untersuchungsamt in Heilbronn a. N. 1915 für Betriebe, die größeren Eierbedarf hatten, Lieferungsbedingungen die an Eier zum Kochen, frische Eier und Trinkeier zu stellen seien, vor.

Eine einheitliche gesetzliche Regelung erfolgte in Deutschland am 17. März 1932 durch die Verordnung über Handelsklassen für Hühnereier und über die Kennzeichnung von Hühnereiern, die sogenannte Eierverordnung (Reichsgesetzblatt I S. 146). Ihr folgte dann das Gesetz über den Verkehr mit Eiern vom 20. Dezember 1933 mit einer Durchführungsbestimmung und einer Verordnung über die Regelung des Eiermarktes vom 21. Dezember 1933.

Da durch Enteneier immer wieder Salmonellosen, oft sogar mit tödlichem Ausgang, verursacht wurden, erließ man am 24. Juli 1936 die Verordnung über Enteneier, die besagte, daß Enteneier nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden dürften, wenn sie die deutlich lesbare, in unverwischbarer, kochechter, nicht gesundheitsschädlicher Farbe angebrachte Aufschrift "Entenei – Kochen" trügen. Desgleichen durften nach dieser Verordnung die Enteneier, um Gesundheitsschädigungen zu verhüten, nicht roh oder weichgekocht verzehrt oder zur Herstellung von Puddings, Mayonnaisen, Rührei, Setzei, Pfannkuchen usw. verwendet werden. Sie mußten vor dem Genuß mindestens acht Minuten gekocht haben oder von der Backofenhitze vollständig durchgebacken sein.

Für die DDR gelten zur Zeit folgende Rechtsnormen:

Die Qualität von Eiern wird festgelegt in der "TGL 3066 – Hühnereier, frisch" vom 1. Juli 1958, die neben anderen Merkmalen die Hühnereier je nach ihrer Masse in vier verschiedene Handelsklassen einordnet. Neben Hinweisen auf die Gewichtsklassen enthält dieser Standard noch Bestimmungen über Bezeichnung, Forderung, Prüfung der Qualität, Kennzeichnung, Verpackung, Transport und kurzfristige Lagerung.

Zur Unterstützung seiner Kontrolltätigkeit muß der Hygienetierarzt auch die Preisordnung Nr. 1145/1 betreffs Erfassungs-, Abgabe- und Einzelhandelsverkaufspreises für Hühnereier vom 25. August 1960 (GBl I; S. 508) heranziehen, die in ihrer Anlage Gütebestimmung für Trinkeier enthält.

Als verdorben beurteilte Eier gelangen dabei, gemäß einem Schreiben des Ministeriums für Landwirtschaft - Erfassung und Forstwirtschaft - Veterinärinspektion, in die Tierkörperbeseitigungsanstalt.

Weiterhin wurde als Arbeitsgrundlage in der DDR eine Arbeitsanweisung des Ministers für Lebensmittelindustrie für die Einlagerung von Eiern in den Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Lebensmittelindustrie 1954, Nr. 3, erlassen. Ihre einzelnen Abschnitte befaßten sich mit den Bedingungen der Einlagerung von Eiern in Kühlflächen sowie in Kalklauge. Die Kontrolle hierüber, so sah die Anweisung vor, obläge den Bezirks-Hygiene-Instituten des Ministeriums für Gesundheitswesen.

Hervorzuheben ist noch, daß in der DDR auf Grund der "Anordnung über Enteneier" vom 3. Juni 1953 (ZBl. S. 270) das Inverkehrbringen von Enteneiern für die menschliche Ernährung verboten ist. Dadurch wurden die Verordnungen über die Enteneier vom 24. Juli 1936 und die Verordnung zur Ergänzung der Verordnung über Enteneier vom 14. Juli 1942 sowie alle landesrechtlichen Bestimmungen außer Kraft gesetzt. Darüber hinaus legte ein Schreiben des Ministeriums für Landwirtschaft, Erfassung und Forstwirtschaft vom 11. Mai 1960 das Verkaufsverbot für Eier in Fleischereien zur Verhütung der Salmonellenverbreitung fest.

Dem gleichen Zweck der Bekämpfung der Salmonellengefahr durch den Verkehr mit Eiern sowie Vollei und Gefrier-Vollei soll eine gemeinsame Richtlinie des Ministeriums für Gesundheitswesen - Staatliche Hygiene-Inspektion - und des Ministeriums für Landwirtschaft, Erfassung und Forstwirtschaft - Abteilung Veterinärwesen - dienen (V. u. M. des Min. für Gesundheitswesen vom 31. Mai 1962, Nr. 5, S. 46), in dem sie ein Rundschreiben vom 9. August 1961, betreffend "Vorläufige Maßnahmen zum Schutze gegen die Salmonellengefahr durch Verkehr mit Bruch- und Knickeiern und Verwertung von Gefriervollei" außer Kraft setzte und folgende Punkte beinhaltete:

1. Aussortierte Eier und nach der ersten Aussortierung anfallende unbefruchtete Eier (Schiereier)
2. Gefriervollei und für die Versprühung bestimmtes Vollei
3. Enteneier, Möweneier und nach der zweiten Aussortierung anfallende Schiereier
4. Brucheier und genußtaugliche Eier
5. Überwachungsmaßnahmen.

Dabei obliegen letztere nach dieser Anweisung sowohl dem Bezirks-Hygiene-Institut als auch dem Veterinärwesen gemeinsam. Somit erfolgte durch diese Erlasse eine endgültige Regelung, um die ständig wieder nach dem Genuß von Enteneiern auftretenden Erkrankungen für immer zu vermeiden.

Auch auf dem Gebiet der Lebensmittel Eier und Eiprodukte wurden entsprechende Standards und TGL als Arbeitsgrundlage erlassen, z.B.

TGL 24 973:	Eipulver verbindlich ab 1. 1. 72
Blatt 1:	Gütevorschriften
Blatt 2:	Bewertungsgrundsätze für die sensorische Qualitätsprüfung
TGL 24 975:	Prüfung von Eierzeugnissen verbindlich ab 1. 6. 71
Blatt 1:	Probennahme
Blatt 2:	Bestimmung des Fettgehaltes

Blatt 3:	Bestimmung des Gehaltes an freien Fettsäuren
Blatt 4:	Bestimmung der Trockenmasse
Blatt 5:	Bestimmung des pH-Wertes
Blatt 6:	Bestimmung der Löslichkeit von Volleipulver
Blatt 7:	Bestimmung der Löslichkeit von Eiweißpulver
Blatt 8:	α -Amylasetest
Blatt 9:	Bestimmung der Keimzahl mit 2%igem Nähragar
Blatt 10:	Nachweis coliformer Bakterien auf Fuchsin- Lactoseagar nach Endo.

Insgesamt gesehen nimmt die Überwachung der Eier im Gesamtbereich der Lebensmittelkontrolle ein kleineres Gebiet ein, es dürfte aber an Bedeutung gewinnen mit der Forcierung der Eierproduktion und einer kontinuierlichen Versorgung der Bevölkerung mit frischen Eiern während des gesamten Jahres.

2.7 Überwachung von Geflügel

Das Geflügel gewinnt in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung immer mehr an Bedeutung, besonders durch die Broilererzeugung im Rahmen der industriellen Geflügelproduktion. Daraus folgt, daß das Geflügel sowohl vermehrt im Handel angeboten wird und auch der Verkauf über das ganze Jahr nahezu gleichmäßig verteilt ist. Dieses kommt den Wünschen der Konsumenten näher, die immer mehr ein leicht verdauliches, fettarmes eiweißreiches Fleisch fordern.

Entsprechend dieser Entwicklung, daß das Geflügel erst in neuerer Zeit an Wichtigkeit und Umfang in der lebensmitteltierärztlichen Kontrolltätigkeit zunimmt, findet man in früheren Berichten (Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau am Städtischen Vieh- und Schlachthofe Leipzig für das Jahr 1900) wenig darüber erwähnt, obwohl um die Jahrhundertwende schon bei der Nahrungsmittelkontrolle, besonders durch Schlachthoftierärzte, Geflügel (Gänse, Enten, Hühner, Tauben) untersucht und beurteilt wurde.

Man war bestrebt, die Fleischbeschau neben Fischen und Wild auch auf das Geflügel auszudehnen, wie aus einer demgemäßen Eingabe (1910) an den Preußischen Landwirtschaftsminister hervorging, die jedoch mit der Begründung, daß die vorhandenen gesetzlichen Regelungen ausreichend seien, abgelehnt wurde.

Es kam in den einzelnen deutschen Ländern zu Erlassen von Polizeiverordnungen, die den Verkehr mit Fleischwaren, Wild, Geflügel und Fischen regeln sollten, indem sie Bestimmungen über das Feilhalten und den Transport, die Verkaufs-, Arbeits- und Vorratsräume sowie die verwendeten Gerätschaften enthielten (z.B. 1913 Aachen; 1927 Magdeburg).

Trotzdem gelangten die Probleme, die sich aus der Kontrolle des Verkehrs mit Geflügel ergaben, erst in den dreißiger Jahren mehr in den Vordergrund. Hier wurde dann die Frage nach einer fleischbeschaulichen Beurteilung des geschlachteten kranken und krankheitsverdächtigen Geflügels aufgeworfen. Die praktische Ausbildung der Veterinärpraktikanten sah innerhalb der Marktkontrolle auch die Aneignung der für die Überwachung des Verkehrs mit Geflügel erforderlichen Kenntnisse vor (Rd.Erl. des Ru Pr. Mdl vom 2. Mai 1936).

Hierbei erfolgte eine tierärztliche Beurteilung nach den Richtlinien des Lebensmittelgesetzes von 1927. Eine regelmäßige Beschau des geschlachteten Geflügels war nicht vorgesehen, da diese, nach den Grundsätzen der Schlachtvieh- und Fleischbeschau erfolgend, zu einem Mißverhältnis zwischen dem Wert des Untersuchungsobjektes und den Untersuchungskosten führen könnte. Auf Grund der dadurch entstehenden erheblichen Schwierigkeiten und des Fehlens eines eindringlichen Bedürfnisses für eine intensivere Überprüfung des Geflügels wurde die Einführung einer fleischbeschaulichen Beurteilung des Schlachtgeflügels nicht für notwendig erachtet (Ebner, 1934).

In der DDR wurden zur Regelung des Verkehrs mit Geflügel entsprechende TGL erlassen:

TGL 87-1 / Blatt 1:	Erzeugnisse der Fleischgewinnung; geschlachtetes Geflügel — ganze Tierkörper und Rumpfe verbindlich ab 1. Juni 1964
TGL 8657:	Schlachtvieh; Schlachtgeflügel — lebend verbindlich ab 1. August 1964
TGL 80-8657:	Schlachtgeflügel
Blatt 1:	— lebend — verbindlich ab 1. 4. 71
Blatt 2:	— geschlachtet — verbindlich ab 1. 4. 71

Ferner wurde in einem Schreiben des Ministeriums für Landwirtschaft, Erfassung und Forstwirtschaft (25. November 1960) an die Räte der Bezirke auf besondere Maßnahmen beim Geflügelverkauf verwiesen. Dieser sollte entweder in speziellen Geflügelverkaufsstellen erfolgen

oder konnte unter bestimmten Vorbehalten auch in Fleisch- und Fleischwarenverkaufsstellen gestattet werden.

Desgleichen setzten sich die Tierärzte der DDR mit der Einführung der Geflügelfleischschau auseinander und erhoben die Forderung nach deren Durchführung, zumal in einigen Ländern wie Sowjetunion, Ungarn, USA, Holland diese bereits gesetzlich geregelt, in anderen in Erwägung gezogen ist (Schweden, Schweiz) (Theloe, 1963).

Als Beispiel hierfür seien die "Vorschläge zu einer Richtlinie für die fleischbeschauliche Untersuchung von Schlachtgeflügel" von SALOW (1969), sich beziehend auf die Veterinärhygiene-Inspektion Potsdam, erwähnt:

Bei der Geflügelfleischschau müssen andere Maßstäbe angelegt werden als bei der Fleischschau, weil die Lebendschau wenig ergiebig, zum anderen die individuelle Untersuchung des Schlachtkörpers sehr aufwendig ist und dabei zu wenig Abweichungen erkannt werden können. Da die Fließbandschlachtung zeitlich keine individuelle Untersuchung des Tierkörpers zuläßt, sollte die Lebendschau in den Ursprungsbestand verlegt werden, wobei die Tiere mit einem tierärztlichen Attest anzuliefern sind, daß keine die Fleischqualität beeinflussenden Futtermittel oder Medikamente verabreicht wurden. Gleichzeitig gibt die tierärztliche Bescheinigung Auskunft über die Ergebnisse diagnostischer Untersuchungen und gegebenenfalls Art und Umfang eventueller Erkrankungen im Ursprungsbestand. Bei der Lebendschau auf dem Schlachthof werden dann vorwiegend nur noch transportgeschädigt Tiere ausgesondert. Anders verhält es sich bei Geflügel aus Einzelbeständen. Dieses solle nach wie vor in Auffangställe kommen und dort einer eingehenden Lebendschau unterzogen werden. Bei der Geflügelfleischschau sollte zwischen nicht ausgenommenen und küchenfertig geliefertem Schlachtgeflügel unterschieden werden. Um eine Qualitätsverbesserung zu erzielen, ist es erforderlich, bei den nicht ausgenommenen Tieren stichprobenartig Untersuchungen vorzunehmen.

Wird küchenfertiges Schlachtgeflügel produziert, so bekommen die Arbeitskräfte, besonders beim Ausnehmen, jedes einzelne Tier in die Hände und sind meist aufgrund ihrer Erfahrungen in der Lage, Abweichungen zu erkennen und diese Tierkörper auszusortieren. Es ist daher empfehlenswert, diese Beschäftigten zu Fleischschauern zu qualifizieren. Der Hallentierarzt hat hier durch die notwendige Zeit, die aussortierten Tierkörper zu begutachten und gegebenenfalls zur Sicherung einer Diagnose das Institut für Veterinärwesen des Bezirkes einzuschalten. Bis zur Klärung der Diagnose sollte der gesamte Schlachtgeflügelposten gesperrt werden. Die endgültige Diagnose wird dem Erzeugerbetrieb vom Kreistierarzt mitgeteilt. Bei vorliegendem Verdacht auf geruchliche oder geschmackliche Abweichungen des Geflügelfleisches sind Koch- und Bratproben anzufertigen. Nach dem Ergebnis der Stichproben ist der gesamte Posten dieser Schlachttiere zu beurteilen, da sie gemeinsamen Haltings- und Fütterungsbedingungen in ihrem Ursprungsbestand unterlagen.

Im einzelnen wird der Tierkörper so beurteilt, daß Kopf und Unterbeine untauglich sind, da sie zu Tierkörpermehl verarbeitet werden. Lungen und Nieren sind nur unter Schwierigkeiten der fleischbeschaulichen Untersuchung zugänglich, daher sollten sie in jedem Falle als untauglich beurteilt werden.

Der Tierarzt sollte außerdem bei der Geflügelfleischschau über folgende Beurteilungsmöglichkeiten verfügen:

1. Tauglich der ganze Tierkörper einschließlich der Organe
2. Untauglich der ganze Tierkörper einschließlich der Organe
3. Untauglich einzelne Organe oder Körperteile
4. Tauglich nach Sterilisation
5. Minderwertig.

Darüber hinaus wäre zu erwägen, daß die Veterinärhygiene-Inspektion Betrieben, in denen unter ständiger tierärztlicher Kontrolle Geflügel hygienisch einwandfrei aufgezogen und geschlachtet wurde, den Aufdruck einer besonderen Qualitätsmarke auf die Verkaufspackung gestattet.

Insgesamt ist die Schaffung eines Geflügelfleischbeschaugesetzes als Arbeitsgrundlage für die in der Lebensmittelhygiene tätigen Tierärzte nicht nur von seuchenhygienischer Bedeutung für die Geflügelgroßbestände, sondern garantiert auch eine qualitative Überwachung des Schlachtgeflügels um somit die Bevölkerung vor einer Übervorteilung zu bewahren.

2.8 Überwachung von Wild

Das Wild ist eine uralte Nahrungsquelle für den Menschen. Die Entwicklung und Geschichte der Jagd läßt sich zurückverfolgen bis in die Urgemeinschaft. Auch im Alten Testament wurde die Jagd auf Hirsch und Gazelle ausdrücklich erlaubt, beide als Wildbret sehr geschätzt. Daneben waren Rebhuhn und Wachtel sehr begehrt. Gewisse lebensmittelpolizeiliche Maßnahmen wurden auch damals schon festgelegt, denn als "unrein" wurden verendete oder zerrissene Tiere angesehen.

Um die Jahrhundertwende fand man Berichte von Tierärzten (z.B. Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischschau am städtischen Vieh- und Schlachthofe Leipzig für das Jahr 1900), daß sie an den Schlachthöfen im Rahmen der allgemeinen Lebensmittelüberwachung auch Wildbret (Reh-, Rotwild, Hasen) zur Untersuchung und Beurteilung vorgelegt bekamen.

Auch wurden damals bereits Forderungen nach einer besseren Kontrolle des gewerbsmäßigen Wildbrethandels erhoben, die notwendig sei im hygienischen Interesse und zur Unterstützung des Wildschutzes, auch wenn das Wild nicht so häufig und mit so bedenklichen Erkrankungen behaftet sei wie die Schlachttiere. Bis zur Regelung einer Wildbretschau auf landespolizeilicher Ebene schlug man häufige Visitationen der dafür in Frage kommenden Betriebe vor (Stroh, 1908).

Der Berliner Polizeiarzt BORCHMANN teilte in der "Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene" (November 1904) mit, daß er bei der Revision der Wildverkaufsstände in den städtischen Markthallen innerhalb vier Tagen (1905) bei siebzig untersuchten Rehen siebenmal Finnen ermittelte. Er schätzte auf Grund seiner Erfahrungen das Vorkommen von Finnen bei Rehen auf vier Prozent. In allen Fällen ergab die Untersuchung, daß es sich um gesundheitsschädliche Finnen (*Cysticercus cellulosae*) handelte. Da das Wildfleisch nicht nur im gebratenen Zustand, sondern auch als Schabefleisch genossen wurde, schlußfolgerte BORCHMANN aus dieser Tatsache die Einführung einer obligatorischen Schau des Wildbrets. Ferner konnten beim Wild solche Erkrankungen wie Milzbrand, Rauschbrand, Wildseuche, Tuberkulose, entzündliche, septikämische, parasitäre, agonale Krankheitszustände usw. beobachtet werden. Für die Zeit von 1891 bis 1901 wurde angegeben, daß von 15662 Wildschweinen 132 Stück wegen Trichinosis, Fäulnis, hochgradiger Abmagerung mit Zellwassersucht, blutiger Beschaffenheit des Fleisches, Tuberkulose, Schweineseuche und eitriger Brustfellentzündung beschlagnahmt werden mußten. Diese Angaben unterstützten nach Meinung von BORCHMANN die Notwendigkeit der Einführung einer obligatorischen Fleischschau für Wild. Außer sanitäts- und veterinärpolizeilichen Gründen sprächen auch jagdpolizeiliche (Wildschutz, Wilddieberei) dafür. Da ein Preußisches Wildschutzgesetz (15. Juli 1904) unter anderem auch den Vertrieb des Wildbrets aus den Kühlhäusern während der Schonzeit regelte, indem jedes Stück Wild beim Verlassen des Kühlraumes mit einer Plombe versehen wird, ließe sich nach damaliger Vorstellung leicht eine tierärztliche Untersuchung auf Genußtauglichkeit anschließen. Für Wildschweine für die die Untersuchung auf Trichinen bindend war, sollte eine tierärztliche Kontrolle auf andere Erkrankungen mit dieser Preußischen Verordnung kombiniert werden.

Die "Allgemeine Fleischer-Zeitung" richtete 1910 an den Preußischen Landwirtschaftsminister den Antrag, die Fleischschau auch auf Wild, Geflügel und Fische auszudehnen.

Dieser konnte jedoch die Notwendigkeit eines Gesetzes für Wildschau nicht einsehen und hielt die allgemeine Nahrungsmittelkontrolle bei der Revision der Wild- und Geflügelhandlungen für ausreichend.

Im Verlaufe der weiteren Entwicklung kam es dann innerhalb des Königreiches Preußen zu gesetzlichen Regelungen für den Verkehr mit Fleischwaren, Wild, Geflügel und Fischen auf der Basis von Polizeiverordnungen für die einzelnen Regierungsbezirke (z.B. 1913 Aachen, 1927 Magdeburg), die Feilhalten, Verkauf, Transport, polizeiliche Beaufsichtigung, Betriebsräume und Gerätschaften sowie Ausnahmen und Strafbestimmungen zum Inhalt hatten.

Daß das Problem einer Fleischschau beim Wild noch immer nicht abgeschlossen war, weder im bejahenden noch im verneinenden Sinne, zeigte das Wiederaufflammen dieser Diskussion in den vierziger Jahren. Hier vertrat man die Meinung, daß das Lebensmittelgesetz, das Reichsjagdgesetz

und die Ausdehnung des Trichinenschauzwanges mit ihren jeweiligen Durchführungsbestimmungen wesentlich zur Verbesserung einer Überwachung des Wildbrets beigetragen hätten. Außerdem bestünde nur eine geringe Gefahr für die menschliche Gesundheit durch Wildgenuß, demgegenüber die Durchführung einer der Fleischschau ähnlichen Zwangsuntersuchung auf unverhältnismäßig große Schwierigkeiten stoßen würde. Allerdings wäre eine Verschärfung der Kontrolle derart vertretbar, daß neben der regelmäßigen Überwachung des marktmäßig gehandelten Wildbrets auch die Gewerberäume der Wildhändler turnusgemäß zu überprüfen seien, und zwar nicht nur, wie es beispielsweise für das Land Bayern vorgeschrieben sei, zwei- bis viermal jährlich, sondern zweimalig pro Monat, wobei das saisonbedingte Angebot dieser Überprüfungsmethode sehr entgegenkäme. Zu berücksichtigen seien jedoch Sondermaßnahmen bei Ausbruch seuchenhaft auftretender und auf den Menschen übertragbarer Krankheiten, die einen Untersuchungszwang für alle Wildstücke vorschreiben müßten, einschließlich derjenigen für den Selbstverbrauch bestimmten (Stroh, 1940).

Demgemäß wurden dann auch 1943 von der Wildforschungsstelle Rhein-Main in Mainz Vorschläge für Beurteilungsmaßstäbe zur Bewertung des Wildes in Handel und Verkehr erlassen.

In der DDR garantieren eine Reihe bestehender gesetzlicher Regelungen eine sachgemäße Überwachung des Wildbrets. Der Tierarzt kann sich bei seiner Tätigkeit dabei auf die TGL 11 391, Wild und Wildgeflügel – Schalen- und Niederwild (verbindlich ab 1. April 1963), das Lebensmittelgesetz (1962) und seuchengesetzliche Bestimmungen stützen, die ergänzt werden durch das Gesetz über das Jagdwesen (25. 11. 53) und dessen 8. Durchführungsbestimmung (14. 9. 62) sowie die "Anordnung über die veterinärhygienische Überwachung von Wildbret" (23. 12. 1957).

In der DDR arbeitet man derzeit intensiv an dem weiteren Ausbau einer umfassenden Überwachung nicht nur der Hygiene des Fleisches von Wildtieren, sondern auch der Wildbestände selbst, vor allem in seuchenhygienischer Hinsicht (z.B. Tollwut), um auch von dieser Seite her den Gesundheitsschutz der Bevölkerung noch umfassender gestalten zu können.

Die Überwachungstätigkeit beginnt in der Zusammenarbeit zwischen dem Veterinärwesen, vertreten durch einen Spezialtierarzt, und der Obersten Jagdbehörde, und erstreckt sich über die Bezirkshygieneaktive, die angeleitet werden von den Bezirkshygienetierärzten, bis hin zu den einzelnen Hygieneaktiven in den Kreisen. Für diese umfangreiche Tätigkeit sollen neue Richtlinien, die dann als Arbeitsgrundlage dienen, erarbeitet werden.

Somit besteht die Möglichkeit, dem Verbraucher hygienisch einwandfreies Wildfleisch anzubieten und andererseits der sozialistischen Volkswirtschaft die Erhaltung beträchtlicher Werte durch ordnungsgemäße Behandlung des Wildbrets sofort nach dem Erlegen zu gewährleisten, indem die Tierärzte auch hier aufklärend eingreifen.