



Zürcher Gesetzessammlung seit 1803 online

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

Signatur	StAZH OS 27 (S. 71-86)
Titel	Verordnung betreffend das Schlachten von Vieh, den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren und die Beseitigung toter Tiere. (Art. 10 des Bundesgesetzes über polizeiliche Maßregeln gegen Viehseuchen vom 8. Februar 1872. Art. 80, 81 und 100 der zugehörigen Vollziehungsverordnung vom 14. Oktober 1887. Kantonaies Gesetz betreffend das Metzg- und Wurstereigewerbe vom 27. Dezember 1866. Gesetz betreffend die öffentliche Gesundheitspflege und die Lebensmittelpolizei vom 10. Dezember 1876. Verordnung betreffend die örtlichen Gesundheitsbehörden vom 25. Juli 24. August 1883. Gesetz betreffend den Schutz der Tiere vom 22. Dezember 1895.)
Ordnungsnummer	
Datum	19.11.1903

[S. 71] A. Organisatorische Bestimmungen.

§ 1. Der gesundheitspolizeilichen Kontrolle werden unterstellt:

- a) Das Schlachten von Rindvieh, Pferden, Schweinen, Ziegen und Schafen, und zwar sowohl wenn die Schlachtung innerhalb als wenn sie außerhalb von Schlachthäusern vorgenommen wird; // [S. 72]
- b) Verkauf und Verwendung von Fleisch und Fleischwaren, inbegriffen das zum öffentlichen Verkauf bestimmte Fleisch von Kaninchen, Wildbret, Geflügel und Fischen;
- c) die Einrichtung und der Betrieb der Räumlichkeiten und Maschinen, welche zur Aufbewahrung und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren dienen.

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

Als eigener Haushalt im Sinne dieser Vorschrift ist der Haushalt von gewerbsmäßig betriebenen Kostgebereien, Gasthöfen, Speisewirtschaften, Verpflegungsanstalten, von Metzgern, Wurstern, Kuttlern, Fleischhändlern nicht zu betrachten.

§ 3. Die Kontrolle wird durch die örtliche Gesundheitsbehörde ausgeübt. Zu diesem Zwecke wählt die Gesundheitsbehörde jeder politischen Gemeinde auf eine mit der



Amts-dauer der übrigen Gemeindebeamten zusammenfallende Zeit von drei Jahren einen oder mehrere sachverständige Fleischschauer beziehungsweise Stellvertreter.

§ 4. Als Sachverständige gelten in erster Linie patentierte Tierärzte und Ärzte. Wo solche in der eigenen Gemeinde oder in einer Nachbargemeinde niedergelassen sind und sich um das Amt bewerben, sind die Gesundheitsbehörden verpflichtet, die Wahl aus den Angemeldeten zu treffen, wenn nicht allzu große Entfernung des Wohnsitzes die Ausübung der Fleischschau erschwert. Hierüber entscheidet die Direktion des Gesundheitswesens.

Wo andere Personen gewählt werden müssen, haben diese sich bei der Direktion des Gesundheitswesens über ihre Befähigung auszuweisen. // [S. 73]

Zur Ermöglichung dieses Ausweises ordnet die Direktion je nach Bedürfnis Kurse an, in welchen der nötige Unterricht unentgeltlich erteilt wird; nach befriedigend bestandener Prüfung sind den Teilnehmern Fähigkeitszeugnisse auszustellen.

§ 5. Der Ausweis, der nach § 4 geleistet werden soll, hat sich über folgende Punkte zu erstrecken:

1. Kenntnis der sachbezüglichen eidgenössischen und kantonalen Gesetze und Verordnungen;
2. Kenntnis der einzelnen Körperteile des Schlachtviehes und ihrer Benennung;
3. Kenntnis der äußern Gesundheitszeichen des lebenden Schlachtviehes und der innern Gesundheitszeichen der geschlachteten Tiere;
4. Kenntnis der Erscheinungen der Krankheiten, welche das Fleisch ungenießbar machen oder dessen Verwendbarkeit als Nahrungsmittel einschränken;
5. Kenntnis der Erscheinungen der im Bundesgesetz über polizeiliche Maßregeln gegen Viehseuchen vom 8. Februar 1872 angeführten Seuchenkrankheiten;
6. Kenntnis der Veränderungen des Fleisches, welche durch unzweckmäßige Aufbewahrung, durch Fäulnis und anderweitige Zersetzungsprozesse veranlaßt werden;
7. Kenntnis der Veränderungen, welche das Fleisch ekelhaft machen, und jener Teile des Körpers, die von vornherein als ekelhaft vom Genusse auszuschließen sind.

§ 6. Das Protokoll über die Wahl der Fleischschauer ist dem Statthalteramte einzusenden, welches dasselbe nach Ablauf der Rekursfrist der Direktion des Gesundheitswesens zur Anerkennung der Wahl übermittelt.

§ 7. Wo zwei oder mehrere Fleischschauer zu bestellen sind, sollen ihre Kreise genau umschrieben werden; die Kreiseinteilung unterliegt der Bestätigung durch die Direktion des Gesundheitswesens. // [S. 74]

§ 8. Die Fleischschauer wachen über die Beachtung der Vorschriften dieser Verordnung. Zuwiderhandelnde haben sie der Gesundheitsbehörde zu verzeigen, welche wichtigere Fälle dem Statthalteramte überweist.

§ 9. Wenn der Fleischschauer für sich selbst ein Stück Vieh schlachtet, oder wenn er als Kundenmetzger bei Drittpersonen funktioniert, oder wenn er ein Stück Vieh an die Schlachtbank seines Kreises verkauft, so hat sein Stellvertreter die Fleischschau zu besorgen.



§ 10. Die Kontrolle über die Tätigkeit der Fleischschauer führen die örtlichen Gesundheitsbehörden unter der Aufsicht der Bezirkstierärzte. Die letzteren haben auf Anordnung der Direktion des Gesundheitswesens periodisch wiederkehrende Inspektionen der Amtstätigkeit der Fleischschauer vorzunehmen. Die Oberaufsicht übt die Direktion des Gesundheitswesens aus.

§ 11. Den Fleischschauern, sowie den Mitgliedern der Gesundheitsbehörden und den amtlichen Tierärzten muß auf ihr Begehren jederzeit der freie Zutritt zu den sämtlichen Metzg-, Wursterei-, Verkaufs- und ähnlichen Lokalitäten gestattet werden.

§ 12. Die Gesundheitsbehörden haben je im Laufe des Monats Januar einen Bericht über die Fleischschau an den Bezirkstierarzt zu Händen der Direktion des Gesundheitswesens zu erstatten und demselben eine tabellarische Übersicht der in der Gemeinde teils in öffentlichen Schlachtlokalen, teils von Privaten geschlachteten, sowie der tuberkulös befundenen Tiere beizufügen. Diese Berichterstattung hat nach einheitlichem Formular zu erfolgen (siehe die Instruktion für die Fleischschauer).

B. Kontrolle über das Schlachten.

§ 13. Das Töten von Tieren hat in einer jede Quälerei ausschließenden Weise zu geschehen. Beim Schlachten von Tieren jeglicher Art soll dem Blutentzug die Betäubung vorausgehen. // [S. 75]

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

Als weiteres Mittel für die Betäubung insbesondere kleiner Tiere (Kälber, Schweine, Schafe, Ziegen) kann der Kopfschlag angewendet werden. Den Gemeinden steht das Recht zu, auch für die Schlachtung dieser Tiere bestimmte Methoden vorzuschreiben.

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

§ 14. Für sämtliche zur Schlachtbank gebrachten Tiere, auch für solche aus seinem eigenen Inspektionskreise, sind dem Fleischschauer gültige Gesundheitsscheine vorzuweisen, von ihm zu visieren und innerhalb 48 Stunden dem Viehinspektor abzugeben.

Bei Notschlachtungen durch private Viehbesitzer resp. Versicherungskassen kann von der Beibringung eines Gesundheitsscheines Umgang genommen werden; dagegen ist der Viehbesitzer verpflichtet, dem Viehinspektor den Abgang des Tieres innert obiger Frist anzuzeigen.

Bevor die Tiere zum Auswägen oder Verwursten geschlachtet werden, soll dem Fleischschauer Anzeige gemacht und die Tiere von diesem, wenn immer möglich, besichtigt werden.

§ 15. Der Fleischschauer hat den Gesundheitszustand der sämtlichen zur Schlachtbank gebrachten Tiere zu untersuchen, bei Jungvieh auf das Alter zu achten und dafür zu sorgen, daß das Schlachten weder in erhitztem noch in ermüdetem Zustande der Tiere stattfindet.

Der Fleischschauer hat das Fleisch der geschlachteten Tiere zu besichtigen. Es ist untersagt, irgend welche Teile eines Schlachttieres zu beseitigen, Fleisch zu verkaufen oder zu verwursten, bevor diese Besichtigung stattgefunden hat. Die Untersuchung soll



stets beim Tageslicht oder bei genügender künstlicher Beleuchtung stattfinden.

// [S. 76]

Der Fleischschauer hat insbesondere auf allfälliges Vorhandensein seuchenartiger Krankheiten zu achten. Wo solche sich vorfinden oder von ihm vermutet werden, leitet er eine Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt ein.

§ 16. In allen Fällen von Notschlachtungen ist die Fleischschau von einem Tierarzte vorzunehmen. Ist der behandelnde Tierarzt nicht selbst Fleischschauer, so hat er zu Händen des letztern sofort ein Zeugnis auszustellen, das Aufschluß gibt über Wesen, Verlauf und Behandlung der Krankheit, an welcher das Tier gelitten hat.

§ 17. Jedes Stück Vieh, das geschlachtet und gesund befunden wird, muß mit dem Fleischschaustempel versehen werden und zwar ist diese Bezeichnung bei Großvieh mindestens vorzunehmen an beiden Stotzen, den Nierenstücken, den Brustkernen und an der Zunge, bei Kleinvieh an Stotzen und Brüsten. Eine Beseitigung der Stempelzeichen ist untersagt.

Die Stempel sind nur in gereinigtem Zustande anzuwenden. Die Stempelzeichen sind so anzubringen, daß sie nicht leicht verwischt werden können; größere Stücke sind an zwei oder mehreren Orten zu stempeln.

C. Kontrolle über Verkauf und Verwendung von Fleisch und Fleischwaren.

§ 18. In Metzgen und Wurstereien darf, vorbehältlich der Bestimmungen von § 20, nur Fleisch von gesunden Tieren verkauft und verwendet werden.

§ 19. Fleisch und Fleischwaren, deren Aussehen und Geruch Fäulnis verrät, sowie Fleisch von Tieren, die noch nicht 14 Tage alt sind, sind vom Genusse auszuschließen.

§ 20. Ergibt die Untersuchung, daß ein geschlachtetes Tier an einer Krankheit gelitten hat, so darf das Fleisch nur verkauft werden, wenn dasselbe durch die Krankheit keine der Gesundheit des Konsumenten nachteilige Veränderung erlitten hat. // [S. 77]

In streitigen Fällen dieser Art und überall da, wo die Verfügung des Fleischschauers angefochten wird, soll der Entscheid von einem amtlichen Tierarzt getroffen werden. Entspricht dieser Entscheid der Verfügung des Fleischschauers, so hat der Metzger resp. Eigentümer des Tieres die erlaufenen Kosten zu tragen, andernfalls die Gemeinde.

§ 21. Die Beschaffenheit nur bedingt genußfähigen Fleisches darf den Käufern nicht verheimlicht werden. Es ist ihnen vielmehr zur Kenntnis zu bringen, daß fragliches Fleisch bei der Zubereitung besonders starker Hitze ausgesetzt werden muß. In allen Fällen ist dieses Fleisch nach seiner Qualität zu bezeichnen; dasselbe ist, wo eine Freibank besteht, auf derselben auszulegen, auch dann, wenn eigene Anstalten bestehen, in welchen solches Fleisch in sterilisiertem (gekochtem) Zustande abgegeben wird. Die Gemeinden haben hierfür die nötigen Anordnungen zu treffen. Mehrere Gemeinden können sich zur Errichtung einer Freibank oder Sterilisationsanlage vereinigen.

§ 22. Ohne Einwilligung des Fleischschauers ist es untersagt, das Fleisch oder die Organe kranker Tiere zum Genusse zu verwenden, oder einzelne Teile, wie Haut und Fett, zu technischen oder landwirtschaftlichen Zwecken zu benutzen. Der Fleischschauer hat die Bedingungen vorzuschreiben, unter welchen die eine oder andere Benutzungsart stattfinden darf; dabei hat er sich, insofern er nicht selbst



Tierarzt ist, an den Befund und das Gutachten eines solchen zu halten. Die Taxe für den zugezogenen Tierarzt resp. dessen Befund und Gutachten hat die Gemeinde zu bezahlen.

§ 23. Wird bedingt bankwürdiges Fleisch (§ 21) zum Zwecke besserer Verwertung an den Wohnort des Verkäufers des Tieres zurückgeliefert, so darf, wenn inzwischen die Verderbnis des Fleisches Fortschritte gemacht hat, die Verfügung der Fleischschau des Schlachtortes nur im Sinne einer Verschärfung geändert werden. // [S. 78]

Der Fleischschauer hat die Beseitigung derjenigen Teile, deren Benutzung nicht bewilligt worden ist, zu verfügen und zu überwachen und hiervon der Gesundheitsbehörde Kenntnis zu geben. Dieses Verfahren findet auch Anwendung auf Fleisch, das von außerhalb des Kantons eingeführt, hier aber als ungenießbar erklärt worden ist.

§ 24. Fleisch von umgestandenen Tieren darf nicht genossen werden.

Die Benutzung und Auswägung des Fleisches von Tieren, welche infolge Unfalles abgetan worden sind, kann, wenn die gesunde Beschaffenheit des Fleisches nachgewiesen ist, gestattet werden. Der Fleischschauer entscheidet, ob der Verkauf solchen Fleisches auf der Freibank stattzufinden hat.

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

Fleisch von nicht bankwürdigen Tieren darf nicht, solches von notgeschlachteten Tieren nur mit Bewilligung des Fleischschauers zu Wurst verarbeitet werden.

Den Wurstwaren jeder Art, inbegriffen Blut- und Leberwürste, dürfen weder Farbstoffe noch irgend ein Mehlzusatz beigemischt werden.

§ 26. Eingeweide, wie Kutteln u. dgl. müssen vor dem Verkauf sorgfältig gereinigt werden.

§ 27. Das Einblasen von Luft in den Tierkörper darf nur mittelst eines Blasebalges geschehen.

§ 28. Die Anwendung von chemischen Mitteln zur Konservierung von Fleisch und Fleischwaren ist mit Ausnahme von Kochsalz und Salpeter für sämtliches zum Verkaufe bestimmte und der Fleischschau unterliegende Fleisch untersagt.

§ 29. Das Hausieren mit Fleisch und Fleischwaren ist untersagt. Bei Aufnahme von Bestellungen muß der Verkäufer, sofern er einer andern Gemeinde angehört, sich über die vollzogene Kontrolle ausweisen. // [S. 79]

Ausgenommen sind solche Sendungen, die auf regelmäßige Bestellung aus einer Metzg an Private gehen und daher die Kontrolle bereits durchgemacht haben.

§ 30. Werden Fleisch- oder Wurstwaren aus der einen Gemeinde in Verkaufslokale, Wurstereien, oder in Gasthöfe, Speisewirtschaften und gewerbsmäßig betriebene Kostgebereien einer andern Gemeinde geliefert, so muß jede Lieferung von einem mit dem Stempel des Fleischschauers versehenen Gesundheitszeugnisse des Fleischschauers begleitet und mit dem Stempel des letztern sichtbar bezeichnet werden. Fleischlieferungen, die aus verschiedenen Stücken bestehen, sollen den Fleischschauempel auf allen diesen Teilstücken tragen.

Derartige Lieferungen sind in den von der Gesundheitsbehörde bestimmten Lokalen dem Fleischschauer des Bestimmungsortes vorzuweisen.



§ 31. Fleisch in gehacktem Zustand (Wurstbret) darf weder in den Kanton eingeführt noch in den Handel gebracht werden.

§ 32. Wird Fleisch zum Hacken aus einer Gemeinde des Kantons in eine andere gebracht, so ist dasselbe mit Gewichtsangabe in einem besondern Behälter an den Bestimmungsort zu bringen. Die Sendung soll mit Fleischschauzeugnis versehen sein. Die Lieferungen sind in allen Fällen vor der Verarbeitung dem Fleischschauer des Standortes der Hackmaschine zur Untersuchung vorzuweisen. Das Fleischschauzeugnis ist vom Fleischschauer visiert dem betreffenden Lieferanten zurückzustellen.

§ 33. Für den ganzen Kanton bestehen einheitliche Fleischschauzeugnis-Formulare. Dieselben sind durch die Bezirkstierärzte bei der Direktion des Gesundheitswesens zu beziehen und an die Fleischschauer gegen Entrichtung einer Stempelgebühr von 5 Rp. per Stück abzugeben.

§ 34. Gemeinden, in welche Fleisch außerkantonal oder ausländischer Herkunft eingeführt wird, haben hierfür zentrale Untersuchungsstellen zu schaffen. // [S. 80]

Die Untersuchung bezieht sich auf Feststellung der Provenienz, der allgemeinen Beschaffenheit des Fleisches und auf den Zusatz von Konservierungsmitteln der verschiedensten Art. Die Sendungen müssen genau deklariert und mit einem Ursprungszeugnis versehen sein.

Soweit es sich um konserviertes Fleisch handelt, wird jedes einzelne Stück durch Anbringung einer Plombe markiert, die in einheitlicher Form und an bestimmten Stellen der Ware zur Anwendung kommt (siehe die Instruktion).

Die Beseitigung der Plombe ist bei Strafe untersagt.

Für Einfuhr und Kontrolle außerkantonalen oder ausländischen Fleisches können von den Gemeinden bestimmte Wochen- und Tageszeiten festgesetzt werden. In größern Ortschaften ist der permanente Betrieb der zentralen Untersuchungsstellen vorzusehen.

§ 35. Die Gemeinden können bestimmen, daß alles importierte Fleisch, auch das aus dem eigenen Kanton stammende, diese zentrale Stelle zu passieren habe (ausgenommen das auf regelmäßige Bestellung an Private aus einer Metzger gelieferte Fleisch, siehe § 29, Lemma 2).

§ 36. Im übrigen sind für die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren ausländischer Herkunft die Vorschriften des Bundes, insbesondere diejenigen des Art. 100 (neue Fassung vom 1. Dezember 1893) der Vollziehungs-Verordnung zu den Bundesgesetzen über die polizeilichen Maßnahmen gegen Viehseuchen vom 14. Oktober 1887 maßgebend.

D. Kontrolle über die Beschaffenheit der Zubereitungs- und Verkaufslokale.

§ 37. Auch diese Kontrolle wird in erster Linie von den Fleischschauern ausgeübt. Ihr sind unterstellt sämtliche Metzgerlokale (Fleisch- und Wurstwarenverkaufslokale, Wurstereien, Salzereien, Räuchereien, Fleischmagazine, Fleischhackereien, Kuttlerereien, Schlachtlokale u. s. w.), sowie die // [S. 81] Spezereiläden mit Rauchfleisch- und Wurstwarenverkauf und die Comestible-, Wildbret-, Fisch- und Geflügelhandlungen.

Die Kontrolle findet periodisch und ohne vorherige Anzeige statt.

Die Fleischschauer haben von wahrgenommenen Unzukömmlichkeiten der Gesundheitsbehörde Kenntnis zu geben.

Die sanitärische Inspektion der genannten Lokalitäten findet auf öffentliche Kosten statt.

§ 38. Sämtliche Lokalitäten sollen hinlänglich geräumig, hell, kühl und dem freien Luftzug ausgesetzt, gegen Staub und Ungeziefer geschützt und so gelegen und eingerichtet sein, daß die Benutzung derselben keine Gesundheitsstörung oder anderweitige erhebliche Belästigung der Nachbarn zur Folge hat. Die Lokalitäten und ihre Umgebungen, sowie die erforderlichen Gerätschaften müssen stets reinlich gehalten werden.

In Schlachtlökalen, Wurstereien, Fleischhackereien etc. sind Wände und Decken aus glattem, hartem, leicht zu reinigendem Material herzustellen. Der Fußboden soll undurchlässig und zum Zwecke der gründlichen Reinigung mit einem Wasserablauf versehen sein. Blut und Abfälle sollen sofort und in der Weise entfernt werden, daß durch dieselben keine die Gesundheit störende oder erheblich belästigende Einwirkungen stattfinden können.

Für frisches Wasser ist in ausreichender Weise zu sorgen.

Die Lokalitäten dürfen zu keinem dem Metzger- und Wursterieigewerbe fremden Zwecke benutzt werden.

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

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

§ 39. In jeder zum Verkauf von Fleisch bestimmten Lokalität, auch solchen für Rauch- und Dörrfleisch (Spezereihandlungen etc.) soll der Preis des Fleisches oder der Wurst- // [S. 82] waren jeder Gattung nach Gewicht oder Stück auf einer sichtbar angebrachten Tafel deutlich bezeichnet werden.

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

§ 40. Für Errichtung neuer Schlachthäuser und anderweitiger, dem Metzger- und Wursterieigewerbe dienenden Lokalitäten können die Gemeinden sanitätspolizeiliche Vorschriften erlassen; dieselben unterliegen der Genehmigung des Regierungsrates.

§ 41. Vor der Errichtung neuer Metzgerlokalitäten ist der Gesundheitsbehörde schriftliche Mitteilung zu machen und es sind ihr vorgängig der baupolizeilichen Bewilligung die Baupläne zur Genehmigung vorzulegen. Nach Erstellung der Baute unterzieht die Gesundheitsbehörde die Lokalitäten einer Inspektion und erteilt, sofern sie den bestehenden Vorschriften genügen, die Bewilligung zum Betrieb. Vor Erteilung dieser Bewilligung dürfen die Lokalitäten zum Gewerbebetrieb nicht benutzt werden.

Bei Umbauten und Hauptreparaturen ist in gleicher Weise zu verfahren.

§ 42. Streitigkeiten über die Beschaffenheit der Lokale entscheidet erstinstanzlich das Statthalteramt.



- für 4–20 Stücke je 10 Rp. per Stück,
für jedes weitere Stück 5 Rp.,
vorausgesetzt, daß die Tiere dem gleichen Metzger angehören.
- c) Für die Besichtigung und Eintragung jeder besondern Lieferung von Fleisch aus andern Gemeinden (bei Kaninchen, Zicklein, Fischen, Wildbret und Geflügel bis zum Gesamtgewicht von 50 Kilogramm) eine Gebühr von 50 Rappen.
- d) Für das in § 34 Absatz 3 verlangte Anbringen der Plombe bis zu 40 Stück eine Gebühr von 5 Rappen per Stück, für je weitere 10 Stück 20 Rappen.
- e) Für die Ausstellung eines Fleischschauzeugnisses zu einer Sendung jeder Art (Stempel inbegriffen) 30 Rappen.

Die Taxen werden durch die örtliche Gesundheitsbehörde bezogen und den Fleischschauern vierteljährlich zugestellt. Letztere haben zu diesem Zweck die Verzeichnisse der besichtigten Tiere und der kontrollierten Fleischwaren vorzuweisen (siehe die Instruktion).

§ 50. Ergibt sich bei der Schlachtung von Tieren, daß das Fleisch als nicht bankwürdig erklärt und dem Eigentümer zur Verwertung zurückgegeben werden muß, so beträgt die // [S. 85] Schlacht- und Fleischschauggebühr bei Großvieh höchstens 8 Fr., bei Kleinvieh höchstens 3 Fr. per Stück.

§ 51. Den Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern ist mit Vorbehalt der Genehmigung der Direktion des Gesundheitswesens gestattet, die Fleischschauer fix zu besolden. Wenn an solchen Orten die von den Metzgern bezogenen Fleischschaugebühren die fixen Besoldungen der Fleischschauer, sowie die Auslagen für Stellvertretung, Versicherung, Bureaudienst, Miete, Nachgenuß bei Todesfall u. s. w. übersteigen, so ist der Mehrbetrag den Metzgern nach Maßgabe ihrer Leistungen zurückzuerstatten.

G. Strafbestimmungen und Vollzug.

§ 52. Übertretungen der Vorschriften dieser Verordnung werden mit Buße bis auf Fr. 1000 bestraft. Im übrigen gelten die Strafbestimmungen des Gesetzes betreffend die öffentliche Gesundheitspflege und die Lebensmittelpolizei vom 10. Dezember 1876 beziehungsweise des Gesetzes betreffend den Schutz der Tiere vom 22. Dezember 1895.

§ 53. Die Direktion des Gesundheitswesens erläßt für die Fleischschauer eine Instruktion zur Ausführung dieser Verordnung.

§ 54. Diese Verordnung tritt mit 1. Januar 1904 in Kraft.

Durch dieselbe werden aufgehoben:

Die Verordnung betreffend das Schlachten von Vieh und den Verkauf des Fleisches, vom 17. Juni 1882.

Die Zusätze zu dieser Verordnung betreffend:

Farbstoff- und Mehlgehalt der Wurstwaren, vom 2. Dezember 1882;

Fleischschau bei Kaninchen, vom 23. August 1894.



Der Beschluß des Regierungsrates betreffend Abänderung des § 20 Absatz 3 der Verordnung betreffend das Schlachten von Vieh etc. (fixe Besoldung der Fleischschauer) vom 24. Mai 1884. // [S. 86]

Die Verordnung betreffend Hackfleisch und Hackfleischmaschinen, vom 27. August 1896.

Der Beschluß des Regierungsrates betreffend das Verbot chemischer Mittel zur Fleischkonservierung, vom 19. Dezember 1896.

Die Verordnung betreffend die Beseitigung toter Tiere, vom 5. Februar 1857.

Der Beschluß des Regierungsrates betreffend die Beseitigung toter Tiere, vom 28. Januar 1897.

Zürich, den 19. November 1903.

Im Namen des Regierungsrates,

Der Präsident:

Locher.

Der Staatsschreiber:

Dr. A. Huber.

[Transkript: OCR (Überarbeitung: jsn)/13.11.2015]