



Rohes Fleisch – ein verfassungsmässig sicherer Genuss!

Tatar, Carpaccio, Carne cruda: Rohes Fleisch ist ein beliebter Hochgenuss und ein Erlebnis. Das soll auch so bleiben. Dafür wird in der Schweiz von Staatsseite her gesorgt – wie umfassend, ist in den folgenden Punkten kurz aufgeführt.

Auf dem Bauernhof: Fleischhygiene beginnt im Stall. Die Tiere werden also von Gesetzes wegen so gefüttert und gepflegt, dass keine gefährlichen Stoffe ins Fleisch gelangen. Der Staat fördert zusätzlich die verantwortungsvolle Tierhaltung in bäuerlichen Familienbetrieben – z. B. mit den Programmen «besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS) oder «regelmässiger Auslauf von Tieren im Freien» (RAUS). Bereits zwei Drittel der Betriebe nehmen an RAUS teil, ein Drittel an BTS.

Beim Verarbeiten: Schon beim Transport zum Schlachthof und danach im Schlachthof wird jeder Arbeitsschritt überprüft. Bei Fleischprodukten wird die gesamte Produktion streng kontrolliert, vom Stall bis zum Verkauf. In den Kantonen zuständig sind die jeweiligen Lebensmittelkontrollbehörden unter der Leitung des Kantonschemikers. Im Sinn der Einheitlichkeit haben sich die Kantonschemiker in einem nationalen Verband organisiert.

Im Gesetzbuch: Der Auftrag zur Lebensmittelkontrolle ist in der Bundesverfassung festgeschrieben. Das Lebensmittelgesetz regelt die Kontrolle. Die Anforderungen an die hygienische Produktion und an verkaufsfertige Produkte sind in Verordnungen aufgeführt.

Rolf Hannimann, Kantonstierarzt Graubünden, Dienststellenleiter Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit in Chur äussert sich folgendermassen: «In der Schweiz werden täglich Zehntausende von Portionen rohen Fleisches konsumiert, ohne dass von irgendwelchen Problemen zu hören ist. Wir betrachten das als Zeichen dafür, dass die nötigen Prozesse sicher ablaufen und wir Gerichte aus rohem Fleisch im Bewusstsein geniessen können, uns selbst nicht zu schaden.»