

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 40 (1967)

**Heft:** 6

**Artikel:** Anforderungen an Truppen-Lebensmittelmagazine

**Autor:** Koch, O.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517840>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

*Waffenplatz:*

Vallorbe  
Walenstadt  
Wangen an der Aare  
Wil bei Stans  
Winterthur  
Worblaufen  
Yverdon  
Zürich

*Eigentümer:*

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
Gemeinde  
Kanton  
Gemeinde  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
Kanton  
Kanton

## **Anforderungen an Truppen-Lebensmittelmagazine**

*Four. O. Koch, städtischer Lebensmittelexperte, Zürich*

Die eidgenössische Lebensmittelverordnung verpflichtet gesetzlich zu *grösster Reinlichkeit* bei der Herstellung, Gewinnung, Behandlung, Zubereitung, Aufbewahrung, beim Transport und beim Verkauf von Lebensmitteln. Das ist von grundsätzlicher Bedeutung.

Lebensmittel sollen im Magazin nicht im wirren Durcheinander auf Gestellen, Tischen oder sogar auf dem Boden herumliegen, sondern so geordnet werden, wie es ihre Gattung und ihre Geruchseigenschaften erfordern. Staubentwickelnde Knollengewächse wie Kartoffeln, Karotten, Sellerie und dergleichen sollen so weit wie möglich von offenen Lebensmitteln entfernt gelagert werden, ebenso Grüngemüse und Früchte, denen von Natur aus oft Insekten und Würmer anhaften.

Werden Lebensmittel offen in Kästen, Kübeln, Büchsen aufbewahrt, sind diese Gefässe stets geschlossen zu halten. Schaufeln, mit denen Lebensmittel den Vorratsgefässen entnommen werden, sind nach jedem Gebrauch sofort zu reinigen. Lebensmittel-Lagerräume, Boden und Gestelle, müssen unbedingt auch jeden Tag gründlich gereinigt und gelüftet und sauber gehalten werden. Reinlichkeit besteht auch darin, dass alle jene, die mit Lebensmitteln zu tun haben, sich um saubere Hände bemühen und stets sauber angezogen sind. Personen, die an einer ekelerregenden oder ansteckenden Krankheit (Hautausschläge und dergleichen) leiden, dürfen nicht mit Lebensmitteln beschäftigt werden.

Das Mitführen von Hunden und das Halten von Haustieren in Lebensmittelräumen ist gesetzlich verboten.

Verboten ist auch das Vertilgen tierischer Schädlinge mit giftigen, chemischen Stoffen, wie Arsenik, arsenhaltigen Verbindungen, Zyankali, Strychnin, Thalliumsalze und dergleichen in Lebensmittelräumen.

Lebensmittel, die fremde Gerüche leicht annehmen und festhalten, wie Milch, Butter, Brot usw. sind nicht neben Lebensmitteln wie Limburger, Zieger, Seife, Reinigungsmitteln usw. zu lagern. In Gefässen, welche bestimmungsgemäss zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen, wie z. B. Flaschen für Wein, Bier, Mineral- und Tafelwasser usw. dürfen keine gesundheitsschädliche Stoffe, wie Petrol, Spirit, Benzin und dergleichen abgegeben und aufbewahrt werden (Verwechslungsgefahr). Lebensmittelmagazine müssen auch genügend beleuchtet und gelüftet werden können und dürfen niemals als Schlafräume benützt werden.

In Abortanlagen dürfen keine Lebensmittel, auch nicht solche in Büchsen und verschlossenen Flaschen aufbewahrt werden. In ein sauberes Lebensmittelmagazin gehört auch eine Handwascheinrichtung mit Kalt- und Warmwasser, sauberen Handtüchern und Schürzen.

Die kantonalen und, im Einverständnis mit diesen, auch die örtlichen Gesundheitsbehörden sind berechtigt zum Schutze der Lebensmittel vor Verunreinigung und sonst ungünstiger Beeinflussung während der Aufbewahrung und dem Transport nähere Vorschriften zu erlassen.