

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 60 (1987)

Heft: 3

Artikel: Lebensmittelhygiene in der Armee

Autor: Löpfe, Jörg A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519253>

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: 14.03.2025

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

Lebensmittelhygiene in der Armee

Küchenkontrollen und Überwachung der Lebensmittelhygiene durch Veterinär-Offiziere (Vet Of)

Wir wissen aus eigener Erfahrung, dass es mit der Lebensmittelhygiene in der Armee (noch) nicht überall zum Besten steht. Daher setzen wir uns mit dem nachfolgenden Beitrag wieder einmal zu diesem Thema auseinander. Der Autor dieses Beitrages, Dr. med. vet. Jörg A. Löpfe, ist Adjunkt für den Koordinierten Veterinärdienst beim Bundesamt für Militärveterinärdienst in Bern (BAMVET). Er beschäftigt sich seit längerer Zeit hauptberuflich mit der Lebensmittelhygiene in der Armee, nicht nur vom Schreibtisch aus, sondern auch bei der Truppe direkt mit Informationen und Küchenkontrollen. Im Militär ist Major Löpfe Chef Veterinärdienst eines Versorgungsregimentes.

Unsere Leser, welche die alten Ausgaben des «Der Fourrier» archivieren, möchten wir darauf hinweisen, dass in der Nummer 11/84 letztmals ein Artikel zum Thema «Hygiene in der Feldküche» erschien. Der heutige Beitrag schliesst an diesen Bericht an.

1. Grundlagen

- 1.1. Lebensmittelverordnung vom 26. 5. 36.
- 1.2. Eidg. Fleischschauverordnung vom 10. 11. 57.
- 1.3. Weisungen des BAMVET «Instruktionskurse über Fleischhygiene» vom 28. 8. 86.

2. Grundsätzliche Überlegungen

Ganz allgemein kann gesagt werden, dass mit der verbesserten Herstellungstechnologie von Lebensmitteln sich beim zivilen Verbraucher eine gewisse Leichtfertigkeit im Umgang mit diesen verbreitet hat. Dies bezieht sich vor allem auf die Aufbewahrung, da die verschiedenen Methoden, leicht verderbliche Lebensmittel länger verkaufsfähig zu machen, den Verbraucher zur Annahme verleiten, es sei durch das «Konservierungsverfahren» auch bei ihm länger haltbar. Diese Meinung ist irrig und führte dazu, dass in den letzten 10 Jahren eine deutliche – bis zu 10-fache! – Zunahme der Lebensmittelerkrankungen und -vergiftungen zu verzeichnen war.

Erhebungen des BAMVET bis zum Jahre 1976 ergaben, dass auch in der Armee solche auf Lebensmittel zurückzuführende Erkrankungen und Vergiftungen vorkommen. Bestimmt sind diese Fälle, obwohl die Dunkelziffer recht hoch sein dürfte, nicht sehr häufig. Dies ist vor allem dem Umstand zuzuschreiben, dass in der Armee die Zubereitungs- und Warmhaltungsmethoden aus den zivilen Grossküchen (noch?) nicht Einzug gehalten haben. Eine Speise, die richtig erhitzt

wurde, birgt nur noch kleine Hygienrisiken. Anders aber im Bereich der hygienischen Umwelt. Diese ist im Zivilbereich auf ein maximales, nicht nur optimales, Niveau angelegt. Gekachelte Wände, Chromstahl und Kunststoff dominieren heute gewerbemässig betriebene Küchen. Ganz anders in der Armee. Der bauliche Zustand in Bezug auf Lüftung und Unterhalt lässt vielerorts zu wünschen übrig. Der Vet Dienst hat hier die wichtige Aufgabe, die schlechtesten Zustände zu erkennen und zu beheben helfen. Denn eines ist nicht von der Hand zu weisen: Wir alle – Kü Chef, Four, Qm und Vet Of –, können uns noch so sehr um Personal- und Lebensmittelhygiene bemühen; je schlechter aber die vorgegebenen Hygienebedingungen der zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten sind, desto grösser wird das Risiko, dass Lebensmittel kontaminiert und so in ihrer Qualität beeinträchtigt werden. Sicher, wir können keine maximale Lösung anstreben, aber das Optimum, das irgendwo dazwischen liegt. Als Standard müssen wir mindestens eine saubere, trockene Küche fordern. Dazu kann natürlich auch jeder Benutzer solcher Einrichtungen das seinige beitragen, indem er selbst wo nötig Hand anlegt, um einen erkannten Mangel wenigstens vorläufig zu beheben.

Eine weitere Aufgabe besteht für die Vet Of dort, wo sich – wie fast überall – einige, in unserem Falle schlechte, Gewohnheiten eingeschlichen haben und diese von den Beteiligten mit einer gewissen Betriebsblindheit nicht erkannt werden. Solche Fehler zu erkennen und behe-

ben helfen ist ein Hauptanliegen unserer Küchen- und Lebensmittel-Hygienekontrollen. Müssen nun bei diesen Besichtigungen wiederholt die gleichen oder gleichgelagerte Fehler erkannt und korrigiert werden, so können daraus für die Hygieneausbildung in der Armee die nötigen Schlüsse und Konsequenzen gezogen werden. Auf diese Weise wird es auch in ausserordentlichen Lagen in der Armee möglich sein, das Risiko einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit sowie eine Qualitätsminderung unserer benötigten Lebensmittel klein zu halten.

3. Militärveterinärdienst und Lebensmittelhygiene

Eine umfassende Aufgabe

Die in den Vsg Formationen eingeteilten Vet Of haben ausser der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren bei deren Gewinnung und Produktion an der Basis unter anderen folgende Aufgaben:

- Die Kontrolle der hygienischen Lagerung und Behandlung aller Verpflegungsmittel
- Die Überwachung und Kontrolle der Küchenhygiene bei der Truppe
- Beanstandungen zu verfolgen und die notwendigen Untersuchungen zu veranlassen
- Unterricht der Truppe über Fleisch und Lebensmittelhygiene

Partnerschaft gefragt!

Wollen wir diese Aufgaben erfolgreich erledigen, ist es unerlässlich, empfangsbereite und motivierte Kameraden im Hellgrünen Dienst als Partner zu haben. Vet Of machen keine Inspektionen, sondern Kontrollen. Wir führen diese meist angemeldet durch, weil dies der militärische Anstand so verlangt. Es ist aber sinnlos, vor einer solchen Besichtigung eine Putz- und Polieraktion zu starten, denn wir wollen im alltäglichen Ablauf Fehler erkennen und beheben helfen. Die Vet Of sind befugt, Anordnungen und Korrekturen gemäss geltenden militärischen und zivilen Vorschriften anzubringen.

Ausreichende Mittel

Der Vet Of verfügt über eine ganze Palette von Mitteln, die ihm eine effiziente Kontrolle ermöglichen. Für einfache Untersuchungen an Ort und Stelle kann er auf Hilfsmittel aus seinem Hygienekoffer zurückgreifen. Sollten einmal die baulich-hygienischen Zustände derart sein, dass

sie nicht mit truppeneigenen Mitteln behoben werden können, verfügt jedes Versorgungsregiment über einen Seuchenbekämpfungszug, der im Instruktionsdienst primär Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen durchführt. Als Grundlage für die Kontrolle dient dem Vet Of das auf Seite 107 wiedergegebene Hygienekontrollformular 19.1.

Kein Hilfsmittel für Zwangsmassnahmen

Dieses benötigen wir, um einerseits einen Überblick über den baulich-hygienischen Zustand der Küchen erheben zu können, andererseits um uns ein Bild vom allgemeinen Hygieneverständnis und der Handhabung von Hygienevorschriften zu verschaffen. Im BAMVET führen wir die Kontrolle dieser Listen, um später Schwerpunkte für die Hygieneausbildung bei der Truppe setzen zu können.

Um einige kritische Punkte in Erinnerung zu rufen, seien mir die folgenden Bemerkungen im Zusammenhang mit der Checkliste erlaubt:

Personalhygiene

Hierzu gehört nicht nur das Einhalten der Teneuvorschriften gemäss Reglement 60.1 «Truppenhaushalt». Ein besonderes Augenmerk gehört auch der Gesundheit der in Küchen beschäftigten Angehörigen der Armee. Kranke, vom Felddienst dispensierte, gehören ebenso wenig in die Küche wie Leute mit Verletzungen und Verbänden, die nicht genügend geschützt werden können, sodass der Betroffene selbst und die Nahrungsmittel, die er bearbeitet, gefährdet sind.

Dazu ein fast unglaubliches Beispiel:

Ein Vet Of hat bei einer Einheit einen wegen einer Angina (!) vom Ausrücken Dispensierten bei der Arbeit in der Küche angetroffen!

Holz

Wir treffen in den Küchen und im Küchenmaterial der Armee noch sehr viel Arbeitsflächen aus Holz an, das wir nicht von heute auf morgen auswechseln können. Es ist daher nötig, sich an die Regel zu halten, dass Bakterien- und anderes Keimwachstum durch Trockenheit, durch den richtigen Einsatz und die korrekte Reinigung von Holzbrettern vermindert werden kann. Man achte darauf, dass glatte Flächen für Fleisch, rauhere für Gemüse und die rauhesten für Brot verwendet werden. Gereinigt wird Holz zuerst grob mit Kaltwasser und Bürste, dann mit heis-



Ort _____ nähere Bezeichnung _____

Einheit _____ Datum _____ Four _____ Kü Chef _____

<p>Art der Küche</p> <p>101 Holzfeuerung _____</p> <p>102 Gas _____</p> <p>103 elektrisch _____</p> <p>104 Armeeküche _____</p> <p>105 Gemeindeküche _____</p> <p>106 Privatküche _____</p> <p>107 Zivilschutzküche _____</p> <p>108 Kriegsküche _____</p> <p>109 Feldküche _____</p> <p>110 Bauzustand _____</p> <p>111 Anzahl Magazine _____</p> <p>Personal</p> <p>201 Tenue _____</p> <p>202 Kopfbedeckung _____</p> <p>203 Schürze _____</p> <p>204 Hände Fingernägel _____</p> <p>205 Haarschnitt, Rasur _____</p> <p>206 Wunden, Verbände, Ekzeme _____</p> <p>207 Erkältungskrankheiten _____</p> <p>Sauberkeit</p> <p>301 Boden _____</p> <p>302 Gitterroste und Ablaufschächte _____</p> <p>303 Wände _____ Decke _____</p> <p>304 Ventilation _____</p> <p>305 Kondenswasserbildung _____</p> <p>306 Mobiliar _____</p> <p>307 Vorratskasten _____</p> <p>308 Abwascheinrichtungen Abwaschmaschinen _____</p> <p>309 Tische Holz/Kunststoff/Metall _____</p> <p>310 Schneidbretter Holz/Kunststoff _____</p> <p>311 Selbstbedienungsbuffet _____ Wärmeschrank _____</p> <p>312 Küchengeräte _____</p> <p>313 Kartoffelschälmaschine _____</p> <p>314 Dosenöffner _____</p> <p>315 Fleischmaschinen Wolf etc. _____</p> <p>316 Küchenmaschinen _____</p> <p>317 Geschirrtücher _____</p> <p>318 Abwaschlappen/-bürsten _____</p> <p>319 Feglappen/-bürsten _____</p>	<p>320 Essgeschirr, Bestecke, Selbstbedienungstabletts _____</p> <p>321 Kochkessel _____</p> <p>322 Handwaschgelegenheit _____</p> <p>323 Seife _____</p> <p>324 Handtuch _____</p> <p>Ordnung</p> <p>401 Lebensmittelschränke _____</p> <p>402 Kleingerätschränke _____</p> <p>403 Putzschränke _____</p> <p>404 Schubladenstöcke _____</p> <p>405 Leergut _____</p> <p>406 Brennstoffvorräte _____</p> <p>Spezielles</p> <p>501 in der Küche nur minimale Lebensmittelvorräte _____</p> <p>502 gekochte Speisen Warmhaltezeiten Stunden _____</p> <p>503 Speiseresten Aufbewahrung Tage gekühlt _____</p> <p>504 Abfälle _____</p> <p>505 Schweinefutter Futterbehälter _____</p> <p>506 Transportbehälter Fleischkörbe Brotsäcke Proviantkisten _____</p> <p>507 Reservewäsche _____</p> <p>Lebensmittellagerung</p> <p>601 Fleisch _____ zerkleinert _____ Lagerung Tage _____</p> <p>602 Fleisch- und Wurstwaren _____</p> <p>603 Käse _____</p> <p>604 Milch und Milchprodukte _____</p> <p>605 Früchte _____</p> <p>606 Salate _____ Gemüse _____ stark riechende Gemüse _____</p> <p>607 Brot _____</p> <p>608 _____</p> <p>Gemüsemagazin</p> <p>701 Ordnung, Übersichtlichkeit _____</p> <p>702 Sauberkeit _____</p> <p>703 Einrichtungen _____</p> <p>704 Trennung neue/alte Lieferungen _____</p>	<p>Kühlräume, Kühlschränke</p> <p>801 Ordnung _____</p> <p>802 Sauberkeit _____</p> <p>803 Temperatur _____</p> <p>Tiefkühltruhe</p> <p>901 Zustand _____</p> <p>902 Kühlgut _____</p> <p>903 Verpackung _____</p> <p>Garderoben, Toiletten</p> <p>Sauberkeit:</p> <p>1010 Boden _____</p> <p>1011 WC _____</p> <p>1012 Lavabo _____</p> <p>1013 Handtuch _____</p> <p>Einrichtung:</p> <p>1014 WC-Papier (Reserve?) _____</p> <p>1015 Papierhandtücher _____</p> <p>1016 Seifenspender _____</p> <p>1017 Seife _____</p> <p>Abklatschproben</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>Bemerkungen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Gesamtbeurteilung:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Legende:</p> <p>vorhanden / ja X</p> <p>nicht vorhanden / nein 0</p> <p>sehr gut / keine Beanstandung 1</p> <p>gut / einzelne Beanstandung 2</p> <p>genügend / mehrere Beanstandungen 3</p> <p>schlecht / schmutzig 4</p> <p>sehr schlecht / nicht akzeptabel 5</p>
---	---	---

Kontrolliert durch: _____
Grad, Name _____
Einteilung _____

Angeordnete Massnahmen: _____

● Vet Of ... →	→	C Vet D Vsg Rgt →	C Vet D Ter Zo →	BAMVET → ●
Four →	Kp Kdt →	Qm →	KK Gs Vb →	OKK → ●

Anleitung zum Ausfüllen von Formular 19.10 (Hygienekontrolle)

- 104 Armeeeigene Küchen in Kasernen, unter- und oberirdischen Anlagen.
- 201 Das Tenue soll sauber sein und den Vorschriften des Regl 60.1 Ziff 91 entsprechen.
- 202 Die Kopfbedeckung soll sauber sein und von allen in der Küche mit der Zubereitung von Speisen betrauten AdA getragen werden.
- 206 Verbände sollen sauber, gegen Wasser geschützt sein und nötigenfalls öfters gewechselt werden.
- 207 Erkältete oder an Infektionskrankheiten erkrankte AdA gehören nicht in die Küche.
- 307 Vorratskasten sollen mit Papier oder anderem geeignetem Material ausgeschlagen sein.
- 308 Abwaschmaschinen sollen nach Gebrauch offen und die Siebe gereinigt sein.
- 316 Küchenmaschinen sollen soweit nötig zum Reinigen demontiert werden.
- 318/ Bürsten sind mit den Borsten zur Seite oder
319 nach unten zu trocknen.
- 403 Im Putzschrank soll ausser Ordnung und Sauberkeit das ganze Putzmaterial und alle Reinigungsmittel versorgt sein.
- 405 Keine leeren Kartons und Harassen in der Küche. Ausserhalb der Küche soll das Leergut ordentlich gelagert werden.
- 406 Brennstoffe (Holz oder Flüssigbrennstoffe) sollen in der Küche nur als Handvorrat für den laufenden Bedarf vorhanden sein.
- 502 Wenn je Mahlzeiten vor der Abgabe über längere Zeit aufbewahrt werden müssen, sollten diese, sobald die Dauer von 1–2 Stunden überschritten wird, besser abgekühlt und wieder aufgewärmt werden. Nicht verwechseln mit der Zubereitung in Kochkisten!
- 504 Abfallbehälter gehören nicht in die Küche, sollen ordentlich und gedeckt sein und möglichst täglich geleert werden.
- 505 Schweinefutter ist wenn möglich nicht in Küchen aufzubewahren. Wo dies unmöglich ist, sollen nur gerade die Speiseresten der laufenden Mahlzeit in der Küche gehalten werden, und der Lagerbehälter muss ausserhalb aufbewahrt werden.
- 507 Geschirrtücher, Schürzen und Lappen sind in genügender Zahl vorrätig zu halten.
- 601 Fleisch soll in möglichst grossen Stücken gelagert/aufbewahrt werden.
- 803 Oft sind Dichtungen an Kühlschränken alt und brüchig. Ein undichter Kühlschrank kühlt nicht mehr richtig und stellt somit ein Gesundheitsrisiko dar.
- 901 Eine Tiefkühltruhe mit starkem Eisansatz ist entweder lange nicht mehr abgetaut worden oder schliesst nicht richtig. In beiden Fällen ist die Tiefkühlung ungenügend.
- 902 Das Tiefkühlgut soll mit Inhalt, Einfrierdatum und evtl. Verwendungszweck beschriftet sein.

Verwendung der Form 19.10:

Grundsätzlich nach dem vorne aufgedruckten Schema

Original (weiss) a d Fach Dw an BAMVET, 3003 Bern

1. Kopie (grün) a d Fach Dw an OKK, 3003 Bern

2. Kopie (blau) bleibt beim Aussteller.

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

In einer früheren Ausgabe baten wir um die Hilfe unserer Leser zum Thema «EDV für den Fourier in Rechnungswesen und Truppenhaushalt» (Computereinsatz in der Armee). Mehrere Einsendungen sind eingetroffen. Wir versuchen in der April-Ausgabe eine Auswertung dieser

guten Unterlagen zu bringen. Ebenfalls folgt eine Vorschau zur Delegiertenversammlung des Schweizerischen Fourierverbandes vom Freitag, 15. Mai 1987 in Brugg, am Vorabend der 20. Schweizerischen Wettkampftage der Hellgrünen Verbände. – Nebenbei bemerkt:

Hast Du Dich schon angemeldet?

sem Seifenwasser und Bürste und schliesslich wird es heiss nachgespült. Wichtig ist, dass das Holz anschliessend immer möglichst senkrecht zum raschen Abtrocknen aufgestellt wird.

Die Verantwortung für die Hygiene trägt nach wie vor der Truppenkommandant. Er soll deshalb Kenntnis vom Ausgang dieser Kontrollen und den getroffenen Anordnungen erhalten, um Korrekturen zusammen mit Four und Qm überprüfen zu können.

Reaktion erwünscht

Ohne irgendeine Reaktion auf Stufe Truppe soll eine solche Kontrolle nicht bleiben, sonst wäre sie sinnlos. Erwünscht ist, dass dort, wo das Hygieneverhalten fehlerhaft ist, ein besseres Hygieneverständnis geschaffen wird, dort wo Vorschriften verletzt oder vernachlässigt werden, diese durch Einsicht besser beachtet und wo Fehler im Umgang mit Lebensmitteln aufgedeckt, diese korrigiert werden.

Ganzheitliches denken

Aber auch die Verwaltung darf nicht untätig bleiben. Werden doch durch sie Richtlinien und Verträge ausgearbeitet. Gemeinsames Ziel von

BAMVET und OKK muss sein, überall Verhältnisse, die dem oben beschriebenen Minimum als Standard entsprechen und eine Optimierung der Zustände in den der Truppe zur Verfügung gestellten Küchen zu erreichen, um so die Voraussetzungen zu schaffen, dass Lebensmittelhygiene in der Armee etwas Ganzheitliches wird.

Darunter verstehen wir Produktion, Verteilung, Lagerung und Zubereitung von qualitativ guten Nahrungsmitteln und Grundstoffen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen.

Zuversicht

Dieses Ziel wollen und können wir nicht im Alleingang erreichen. Es braucht das Zusammenwirken aller im Hellgrünen Dienst tätigen Angehörigen der Armee. Unter diesen Voraussetzungen dürfen wir zuversichtlich in die Zukunft blicken. Aus meinen gemachten Erfahrungen weiss ich, dass es nicht am Willen der direkt Beteiligten fehlen wird.

Über unsere Erfahrungen bei den Kontrollen werden wir zu einem späteren Zeitpunkt an gleicher Stelle berichten.

Dr. med. vet. Jörg A. Löpfe

Auch einfache Küchen verlangen Ordnung und peinliche Sauberkeit.

