Hygiene in der Küche

Autor(en): **Ravioli**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **50 (1977)**

Heft 2

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-518558

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hygiene in der Küche

Zusammenfassung eines Referates von Adj Ravioli, Instr Uof Vs Trp, gehalten in der Sektion beider Basel.

Was heisst Hygiene und warum überhaupt dieses Thema? Ist es notwendig, dass man darüber spricht? Sind hygienische Massnahmen in der Militärküche nicht eine Selbstverständlichkeit? Ist es überhaupt möglich, eine einfach eingerichtete Militärküche hygienisch einwandfrei zu führen? — Das sind nur einige Fragen welche der Referent an uns richtete.

Es sei erwiesen, dass die Verpflegung der Truppe in Bezug auf die Qualität der Speisen und der Zusammenstellung der Menus in den letzten Jahrzehnten besser wurde. Nicht nur die Anpassung an die zivilen Essgewohnheiten wurde gefördert, sondern auch Lebensmittel und Zutaten wurden immer mehr den im Zivilleben gebräuchlichen Artikeln angeglichen. Zu diesen Verbesserungen habe auch die effektive Erhöhung des Verpflegungskredites beigetragen. In erster Linie seien aber die erzielten Fortschritte sicher dem guten Einsatz und der Arbeitsfreudigkeit von Küchenmannschaft, Küchenchefs und Fourieren zuzuschreiben.

Diese Feststellung ist sicher erfreulich, zeigt aber auf der andern Seite doch auch einige unangenehme Begleiterscheinungen, die zu einigen Bedenken Anlass geben. Obwohl Ausbildung, Ausrüstung und Einrichtungen verbessert wurden, sei auf dem Gebiet der Hygiene ein Stillstand wenn nicht gar Rückschritt festzustellen. Er stellt die Frage nach den Gründen, welche für eine Verschlechterung dieser Situation massgebend sein könnten. So z. B. fragt er:

- ist es die Einstellung zur Arbeit, welche sich gegenüber früher geändert hat?
- können sich Four, Qm, Kp Kdt nicht mehr durchsetzen?
- liegt es am Küchenchef selber? Kümmert er sich nur noch um die Zubereitung der Mahlzeiten und hat auf seine Mannschaft keinen Einfluss mehr?
- sind zu viele Fachleute da?
- ist es eine Demütigung, wenn der Schweizer Wehrmann zu Reinigungs- und Abwascharbeiten herangezogen wird?

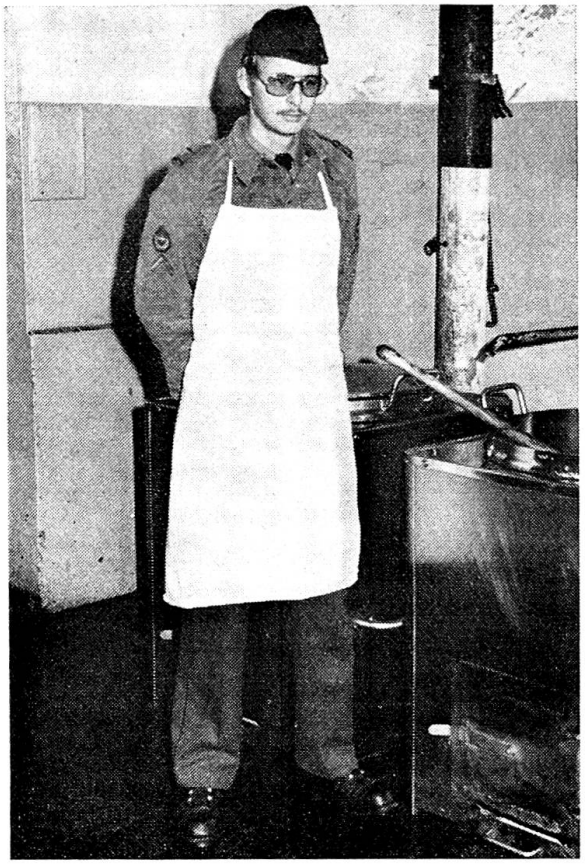
Die aufgeworfenen Fragen lassen sich allerdings nicht so einfach beantworten. Wir dürfen nicht übersehen, dass die zuständigen Stellen stets bemüht sind, der Forderung nach Hygiene in der Küche durch die Bereitstellung geeigneter Mittel gerecht zu werden, so z. B. durch

- den Ausbau der Kasernenküchen und die Modernisierung des Materials
- durch den Abschluss von Kantonnementsverträgen und Erstellung von Gemeindeküchen
- die Abschaffung rostanfälliger Geräte im Korpsmaterial
- die Zuteilung neuer Kochkisten aus rostfreiem Material
- die Möglichkeit der Reinigung der Küchenwäsche zu Lasten Dienstkasse
- die Zuteilung einer Parkdienstkiste mit den zur Reinigung notwendigen Materialien
- den Einkauf von Reinigungsmitteln zu Lasten Dienstkasse.

Die Praxis hat aber gezeigt, dass alle materiellen und finanziellen Verbesserungen nur etwas nützen, wenn sie durch williges, arbeitsfreudiges und pflichtbewusstes Personal richtig angewendet werden.

Somit ergeben sich folgende Zielsetzungen:

- die Küchenmannschaft über die Wichtigkeit der Hygiene in der Küche aufzuklären,
- Massnahmen, welche die Einhaltung von Hygiene, Ordnung und Sauberkeit gewährleisten, durchzusetzen,
- dem Verderb von Lebensmitteln vorbeugen
- die Mitarbeiter überzeugen, dass die Hygiene in der Küche ein wesentlicher Faktor zur Erhaltung der Gesundheit und somit der Kampfkraft unserer Truppen ist.

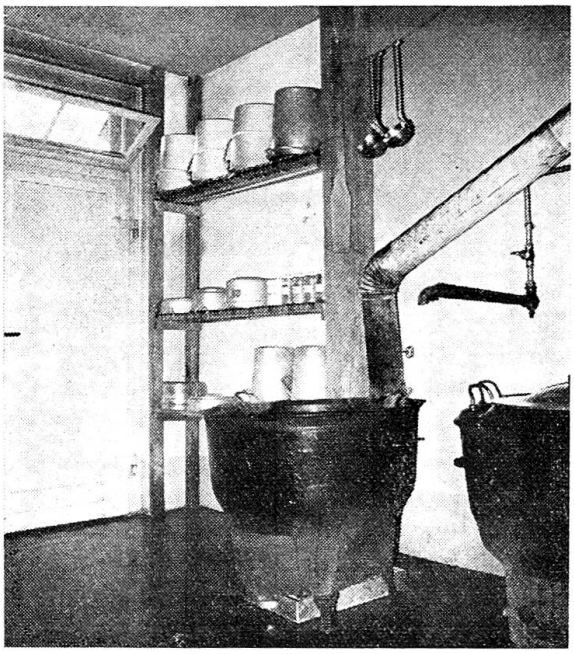


Hygiene in der Küche

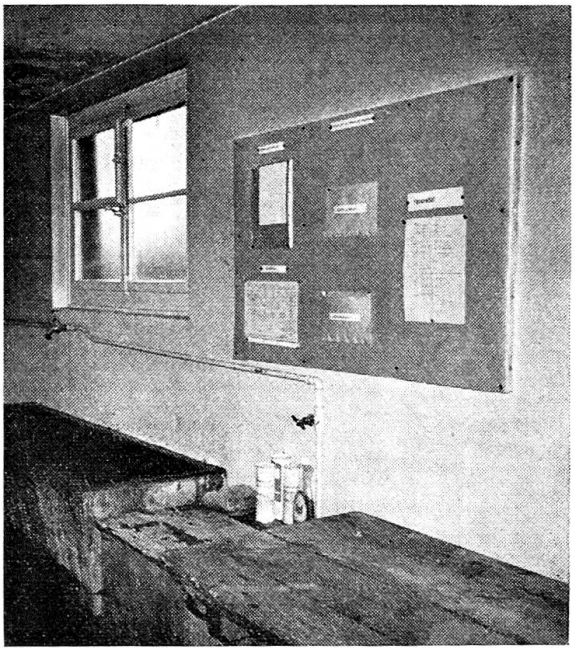
Zur persönlichen Hygiene gehört ein zweckmässiger, sauberer und ansprechender Anzug.

Die Überkleider müssen bei Bedarf gewechselt werden. Bei warmer Witterung kann die Bluse ohne Hemd getragen werden.

Auch in einfachen Verhältnissen kann durch improvisiertes Mobiliar für eine tadellose Ordnung gesorgt werden.



Ein übersichtliches und sauberes Anschlagbrett beweist, dass in dieser Küche auch auf andern Gebieten Ordnung herrscht.



Der eigentliche Zweck der Hygiene in der Küche ist im Truppenhaushalt (TH 81 – 91 / 100 – 107) näher umschrieben und zielt darauf ab, der Truppe eine appetitliche Verpflegung zu ermöglichen, Krankheiten und Seuchen zu verhindern bzw. zu erschweren, die Lebensmittelverderbnis zu vermeiden und die Arbeit zu erleichtern.

Wie soll dies nun erreicht werden? Der Referent umschreibt die folgenden vier Gebiete, die wir zusammenfassend wie folgt wiedergeben möchten:

a) Die Hygiene in der Küche. Sie fängt an bei den Räumlichkeiten (Küche, Magazin, Vorplatz, Kühlraum), die je nach Zweck und Benützung entsprechend gereinigt und gelüftet werden müssen.

Sie betrifft ferner das Material, das benützt wird (wie Mobiliar, Geräte, Maschinen, Werkzeuge, Korpsmaterial), das zum Teil nach jedem Gebrauch gereinigt werden muss.

Als drittes wird die Küchenwäsche erwähnt, wie Schürzen, Küchentücher, Feglappen, Abwaschlappen. Hier legt der Referent grossen Wert darauf, dass diese täglich gewechselt werden.

Nicht unerwähnt dürfen die Abfälle und der Kehricht bleiben, wobei diese etwas abseits zu lagern sind und mehrmals wöchentlich weggeschafft werden müssen. Eine tägliche Kontrolle dieser Lagerstelle gehört zu den Aufgaben des Küchenchefs.

Abfälle aller Art sowie Schweinefutter sind sofort aus der Küche zu entfernen und an einem geeigneten Ort zu deponieren. Diese Deponien sind täglich zu kontrollieren und in Ordnung zu halten. Es ist dafür zu sorgen, dass das Schweinefutter täglich weggeführt wird.

b) Die persönliche Hygiene. Die körperliche Sauberkeit braucht im Prinzip nicht besonders erwähnt zu werden (duschen, baden, rasieren, Haare waschen, Nagelpflege, Fusspflege).

Der Küchenmannschaft sollten eigens Überkleider zur Verfügung stehen (beim Feldweibel verlangen) und ein bis zweimal wöchentlich gewechselt werden.

Zur persönlichen Hygiene gehört auch die Gesundheit (Tätigkeit an der frischen Luft, Wandern, Sport treiben, Nachtruhe). Kranke und Verletzte gehören zum Arzt (Ekzeme, Eiterungen, Ausschläge an den Händen) und nicht in die Truppenküche.

c) Lebensmittel (Lagerung, Verarbeitung, Zubereitung). Die Räumlichkeiten für die Lagerung müssen zweckdienlich, sauber und kühl sein; wenn notwendig muss eine entsprechende Unterlage hergerichtet werden (Holzroste, Behälter, Alufolien). Schutz vor Staub und Ungeziefer.

Bei der Verarbeitung ist auf peinliche Sauberkeit zu achten (Werkzeuge, Tische, Tröge, Überkleider, Hände, Fingernägel).

Das gleiche gilt für die Zubereitung (sauberes Kochgeschirr, Speisen nur so lange kochen bis gar, Obst mit warmem Wasser abspülen).

d) Verhinderung von Bakterien. Bakterien gelten bekanntlich als Urheber von Krankheiten und Lebensmittelverderber. Hier geht es vorallem darum, dass Organismen und Stoffe (Bakterien, Hefe- und Schimmelpilze, Parasiten, Schädlinge) nicht durch die Träger (Mensch, Haustier, Mäuse, Ratten, Ungeziefer) weiterverbreitet werden (Beseitigung mit Schädlingsbekämpfungsmitteln).

Zur Hygiene gehört zu guter letzt auch das Erkennen von verdorbenen Lebensmitteln, wie

- Blähungen (Konserven, Käse, luftdichte Verpackung)
- Säuerung (Milch, Butter, Crèmen, Teig)
- Fäulnis (Früchte, Gemüse, Salate)
- Zersetzung und Verfärbung (Fette, Fleisch- und Wurstwaren).