Lebensmittelhygiene in der Armee

Autor(en): **Löpfe, Jörg A.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1987)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519298

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

Küchenkontrollen und Überwachung der Lebensmittelhygiene durch Veterinäroffiziere: erste Erfahrungen

Im Anschluss an unseren in der März-Ausgabe 1987 (Seite 105ff) erschienenen ersten Artikel, folgt nun ein erster Erfahrungsbericht. Auch diesen Bericht verfasste Dr. med. vet. Jörg A. Löpfe, Adjunkt für den Koordinierten Veterinärdienst beim Bundesamt für Militärveterinärdienst in Bern (BAMVET).

Wie versprochen, möchte er hier über einige Erfahrungen mit Hygienekontrollen in Truppenküchen berichten.

Zustand der Küchen

Leider bewahrheitete sich die Annahme weitgehend, dass vielerorts – ob auf Waffenplätzen oder Gemeinden – der bauliche Zustand der uns zur Verfügung gestellten Küchen mangelhaft oder gar schlecht ist.

Die am häufigsten festgestellten Mängel sind:

- mangelhafte Ventilation, dadurch
- Dampf- und Kondenswasserbildung, dies begünstigt
- Schimmelwachstum an Decke und Wänden
- rissige Zementböden, in der Folge stehende Wasserlachen
- fehlende oder verschmutzte Ablaufschächte vor den Kochkesseln
- alte, rissige Holztische
- Holzgeräte in «Auflösung»

Meistens wären diese Mängel durch regelmässigen Unterhalt oder zeitgerechtem Austausch der Geräte gar nicht entstanden. An diesem Punkt muss aber leider auch den Benützern der Vorwurf gemacht werden, dass anstatt vor festgestellten Mängeln zu resignieren, mangelhaften Zuständen mit etwas Initiative und Phantasie begegnet werden könnte. Wenn alle Benützer ihren Anteil zur Pflege und zum Unterhalt einer Küche beigetragen hätten, wäre es vielfach nicht so weit gekommen. Konkret: Warum soll nicht eine Küchenmannschaft im Verlaufe eines Kurses mit Fegbürsten, Wasser und Putzmittel die Reinigung von verschmutzten, verschimmelten Wänden in Angriff nehmen? Wieso reagiert eine Küchenmannschaft nicht, wenn sie Küchen- oder Reinigungsgeräte in mangelhaftem, abgenütztem Zustand übernehmen muss? Klar, auch die «andere» Seite muss dazu beitragen, diese Mißstände zu beheben. Dass dazu Geld notwendig ist, wissen wir alle, und wenn zehn, zwanzig Jahre ohne Unterhaltsarbeiten verstrichen sind, sind die Aufwendungen für die Instandstellung oder Behebung der entstandenen Mängel entsprechend gross. Eine rasche Lösung dieses Problems ist daher nicht in Sicht. Deshalb ist es in vielen Fällen unumgänglich, dass die Küchenmannschaft aus eigener Initiative mit den ihr zur Verfügung stehenden Mitteln dazu beiträgt, einen ungenügenden Zustand zu verbessern.

Tenue – Signal und Blickfang

Der erste Blick beim Betreten einer Küche fällt auf die Küchenmannschaft. Nicht das militärische Auftreten allein, nein, auch die augenfällige Präsentation sagt schon etwas über die Bereitschaft einer Equipe aus, Hygiene als etwas Umfassendes zu sehen. Zu einem korrekten Tenue gehört nicht nur ein sauberes Überkleid, sondern eine ebensolche Schürze und die Kopfbedeckung. So ausgerüstet präsentieren wir uns als appetitliche Mannschaft. Eine Tatsache, die leider noch allzu oft ausser acht gelassen wird.

Ein Wort zu den Tarn- und Kampfanzügen: Ich meine, wenn es nicht eine taktische Lage verlangt, ist weder der Tarn- oder Kampfanzug noch ein Panzer-Kombi ein Tenue für die Küche. Hier ist ein ganz klarer Unterschied zu einer Feldküche zu machen.

Zur Personalhygiene gehört auch das Händewaschen. Ich weiss, das Küchenpersonal hat saubere Hände. Da sie diese immer wieder benetzen ist es nicht bequem, nur an einer Stelle in der Küche Handtücher zu finden, weshalb eben die Geschirrtücher als «Torchon» zweckentfremdet verwendet werden. Geschirrtücher sollen aber nur zum Trocknen des sauberen Geschirrs verwendet werden.

Eine klare Trennung zu Handtüchern muss bestehen, weshalb ich vorschlage, dass vom Fourier Papierhandtücher, wie sie in den Handtuchspendern zu finden sind, beschafft werden. Das Bedürfnis für speziell gekennzeichnete Handtücher, die als «Torchon» verwendet werden können, ist erkannt.

Durchaus erfreulich

Die allgemeine Sauberkeit in der Küche ist gesamtheitlich als gut zu bezeichnen, wobei sich eindeutig zeigt, dass Küchen, die gut unterhalten sind, auch von der Truppe sauberer gehalten werden. Dies ist einerseits erfreulich, andererseits aber auch bedenklich, denn ausgerechnet dort, wo vermehrt auf Sauberkeit geachtet werden sollte, weil der Bauzustand schon Mängel aufweist, wird oft mit einer gewissen Resignation reagiert. Ein «Angriff» auf diese Mängel zur Zustandsverbesserung wäre angebracht.

Ordnung – nicht jedermanns Sache

Überall wo entsprechendes Mobiliar vorhanden und es einfach ist, Ordnung zu halten, ist diese gut. Sobald die Bedingungen erschwert sind, – sei das in einer Feldküche oder in einer einfachen Gemeindeküche – da beginnt's sehr schnell unordentlich zu werden. Improvisation und die dazu notwendige Phantasie sind nicht jedem gegeben, sollten aber vermehrt geübt werden. Unter Feldküchenverhältnissen Ordnung im Küchenmaterial und den Vorräten zu halten ist schwierig und verlangt mehr Einsatz als im Normalfall.

Was tun bei schlechten Magazinen?

Noch öfter als fehlende Schränke und Mobiliar treffen wir Magazine an, die sich für eine Lagerung von Frischprodukten schlecht oder gar nicht eignen.

Bei Gemeindeküchen trifft diese Bemerkung meist nur auf eines der zwei Magazine – das sogenannte Frischgemüsemagazin – zu, während das «AVM»- oder «Fourier»-Magazin dasjenige ist, das besser unterhalten ist. Eigentlich logisch, da die zivilen Benützer dieser Küchen nur ein Magazin benötigen, weil Lebensmittelvorräte nur nach «gekühlt» und «ungekühlt haltbar» unterschieden werden müssen.

Unter improvisierten Feldverhältnissen hat diese Mannschaft offensichtlich Organisationsprobleme.

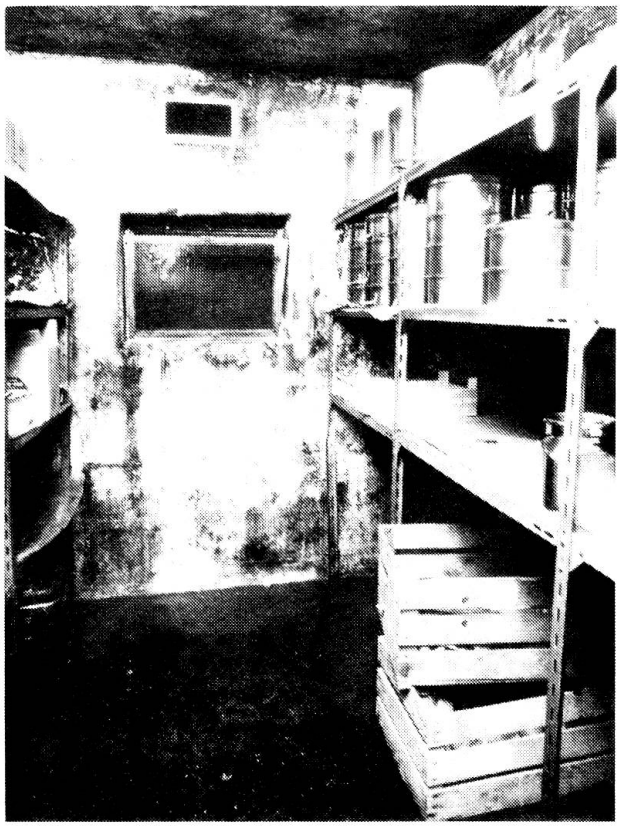

Bild oben: Mehr Feucht- als Frisch(gemüse)magazin. Zudem gehören Harassen und Kisten nicht direkt auf den Boden.

Bild unten: Hier eine Idee, wie mit einfachen Mitteln Waren ab Boden gebracht werden können.

Als Lebensmittelhygieniker plädiere ich hier für Hygiene und Vernunft vor Reglementstreue. Das Magazin soll für die Aufbewahrung frischer Lebensmittel benützt werden, welches den besseren Bauzustand, die bessere Einrichtung, Temperatur und Lüftung aufweist. Mit mangelhafter Einrichtung steht auch der folgende, oft angetroffene Fehler in Verbindung:

Häufig finden wir in den Magazinen Regale, aber keine Bodenroste. Kartons, Cageots, Harassen mit Lebensmitteln dürfen aber nicht direkt auf den Boden gestellt werden, da sonst deren Inhalt mangels Luftzirkulation und wegen der oft vorhandenen Bodenfeuchtigkeit einem beschleunigten Verderb ausgesetzt ist. Beim Stapeln von Behältern kann vom Boden des oberen die Ware im unteren verschmutzt werden. Einfache Abhilfe kann durch Auslegen von Holzlatten geschaffen werden.

Ungenügende Kühlmöglichkeiten

Für Produkte, die gekühlt aufbewahrt werden sollten, fehlt vielfach die entsprechende Kühlkapazität oder die Kühlung – z. B. für eine Fleischlagerung – ist ungenügend. In solchen Fällen wird meist richtig reagiert und nur eingekauft, was sofort verbraucht bzw. zubereitet werden kann. Etwas anders sieht es mit der Aufbewahrung von Speiseresten, vorbereiteten Saucen usw. aus. Diese müssen unbedingt gekühlt aufbewahrt werden, sonst ist darauf zu verzichten. Hier wird vielfach vergessen, dass die Behältnisse – Kessel, Schüsseln, Platten – mit Folie abgedeckt werden müssen, um die Lebensmittel vor Fremdgeruch und Verunreinigung zu schützen.

Hochgestecktes Ziel

Wie schon mehrmals erwähnt, arbeiten wir auf das gemeinsame Ziel der Qualitätserhaltung unserer Lebensmittel von deren Produktion bis auf den Teller der Angehörigen der Armee hin. Dazu müssen Fehler erkannt und behoben, aber gleichzeitig auch festgestellte Mängel in der «Umwelt» – die Hygiene*bedingungen* in den Militärküchen – verbessert werden. Wir sind dazu nicht nur auf Ihre Zusammenarbeit, sondern in grösserem Masse auf die Bereitschaft der Behörden und Gemeinden angewiesen, die finanziellen Rahmenbedingungen für die nötigen Verbesserungen zu schaffen.

Bis dahin aber benötigen wir Ihre Phantasie und Initiative.