

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 60 (1987)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 20.01.2026

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

## Anleitung zum Ausfüllen von Formular 19.10 (Hygienekontrolle)

- |         |   |     |  |
|---------|---|-----|--|
| 104     | Armeeeigene Küchen in Kasernen, unter- und oberirdischen Anlagen.   | 504 | Abfallbehälter gehören nicht in die Küche, sollen ordentlich und gedeckt sein und möglichst täglich geleert werden.  |
| 201     | Das Tenue soll sauber sein und den Vorschriften des Regl 60.1 Ziff 91 entsprechen.  | 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. |
| 202     | Die Kopfbedeckung soll sauber sein und von allen in der Küche mit der Zubereitung von Speisen betrauten AdA getragen werden.  | 507 | Geschirrtücher, Schürzen und Lappen sind in genügender Zahl vorrätig zu halten.  |
| 206     | Verbände sollen sauber, gegen Wasser geschützt sein und nötigenfalls öfters gewechselt werden.  | 601 | Fleisch soll in möglichst grossen Stücken gelagert/aufbewahrt werden.  |
| 207     | Erkältete oder an Infektionskrankheiten erkrankte AdA gehören nicht in die Küche.   | 803 | Oft sind Dichtungen an Kühlschränken alt und brüchig. Ein undichter Kühlschrank kühlt nicht mehr richtig und stellt somit ein Gesundheitsrisiko dar.   |
| 307     | Vorratskasten sollen mit Papier oder anderem geeignetem Material ausgeschlagen sein.  | 901 | Eine Tiefkühltruhe mit starkem Eisansatz ist entweder lange nicht mehr abgetaut worden oder schliesst nicht richtig. In beiden Fällen ist die Tiefkühlung ungenügend.  |
| 308     | Abwaschmaschinen sollen nach Gebrauch offen und die Siebe gereinigt sein.   | 902 | Das Tiefkühlgut soll mit Inhalt, Einfrierdatum und evtl. Verwendungszweck beschriftet sein.  |
| 316     | Küchenmaschinen sollen soweit nötig zum Reinigen demontiert werden.   |     |  |
| 318/319 | Bürsten sind mit den Borsten zur Seite oder 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! |     |  |

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?