

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 66 (1993)

**Heft:** 10

**Rubrik:** OKK-Informationen

### **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:** 23.02.2026

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



## Die 7 Regeln der Lebensmittelhygiene

Das Oberkriegskommissariat hat von der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung die Druckrechte für «Die 7 Regeln der Lebensmittelhygiene» erworben. Sie gelten sowohl für die Truppenküche, als auch für den Fachdienst der Vpf Kp. Ab 1. Januar 1994 werden die Formularpakete für den Fachdienst 3 Form 16.5/1 enthalten.

### «1. Hände waschen!»

Krankheitserreger gehen «von Hand zu Hand» – saubere Hände und Fingernägel vermindern das Übertragungsrisiko.

Waschen Sie die Hände regelmässig, besonders vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung, Pausen und zwischen verschiedenen Arbeitsgängen. Waschen Sie sie nach der Berührung schmutziger Gegenstände (Taschentücher, Abfälle, Geld, Türklinken usw.).

Berühren Sie Lebensmittel nicht unnötig – benutzen Sie dazu wenn möglich Geräte, ziehen Sie Handschuhe an!

Tragen Sie bei der Arbeit keine Ringe, Armbänder oder Armbanduhren. Künstliche Fingernägel sind im Lebensmittelbereich ungeeignet.

### «2. Arbeitskleidung fleissig wechseln!»

Krankheitserreger setzen sich in schmutzigen Arbeitskleidern fest.

Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung.

Tragen Sie Gummihandschuhe, Schürze, Kopfbedeckung, Stiefel.

### «3. Arbeitsplatz und Geräte sauberhalten!»

Im Schmutz gedeihen viele Krankheitserreger!

Reinigen und desinfizieren Sie Ihren Arbeitsplatz regelmässig – vermeiden Sie «Schmutzecken»!

Benützen Sie sachgerechte, leicht zu reinigende Geräte, und putzen Sie diese so oft wie möglich!

### «4. Halten Sie sich gesund!»

Bei bestimmten Krankheiten können die Erreger durch Lebensmittel übertragen werden.

Lassen Sie bei ersten Anzeichen einer Krankheit Vorsicht walten, insbesondere bei Durchfall, Fieber und Hautentzündungen. Fragen Sie den Arzt!

Husten, sneuzen oder niessen Sie nie auf Lebensmittel!

Wunden, selbst kleine Schrammen und Kratzer, immer wasserdicht abdecken!

### «5. Richtige Temperaturen einhalten!»

Bei Temperaturen zwischen 20 und 50 Grad verderben Lebensmittel am schnellsten.

Lagern Sie leichtverderbliche Lebensmittel kühl (4-6° C).

Transport- und Lagerzeiten sollten möglichst kurz sein!

Frisch gegarte oder aufgewärmte Speisen bis zum Verbrauch entweder heiss halten (mindestens 70° C) oder sofort abkühlen (-4° C) bzw. tiefkühlen (Schock-Gefrieren).

### «6. Gegarte von rohen Lebensmitteln trennen!»

Erreger gelangen leicht von rohen Lebensmitteln (Kartoffeln, Obst, Gemüse usw.) in bereits gegarte Speisen.

Lagern Sie rohe Lebensmittel und gegarte bzw. aufgewärmte Speisen nie zusammen, und verarbeiten Sie rohe und gekochte Nahrungsmittel nicht gemeinsam!

### «7. Abfälle rasch beseitigen!»

Abfälle und verdorbene Lebensmittel enthalten eine grosse Anzahl von Keimen.

Damit deren Übertragung auf Rohstoffe oder verarbeitete Lebensmittel verhindert wird, müssen Abfälle sofort beseitigt und verschlossen aufbewahrt werden!

## Vorschlagswesen

### Vorschläge für die Weiterausbildung zum Küchenchef, Fourier und Qm in Kursen im Truppenverband

Die Zahl der vorgeschlagenen Anwärter geht zurück. Bevor in Kursen im Truppenverband ein Vorschlag zur Weiterausbildung erteilt wird, hat der Kommandant beim verwaltenden Bundesamt das Dossier der Angehörigen der Armee anzufordern.

Für die Beurteilung der Anwärter sind die «Weisungen des Ausbildungschefs über die Qualifikation und über die Vorschläge zur Weiterausbildung in der Armee (WQV)» vom 23. Dezember 1981 zu beachten. Neu wird auf die Fachprüfung für Küchenchef- und Fourieranwärter verzichtet, sofern der Qm deren Eignung bestätigt. Fachprüfungen für Qm-Anwärter sind beim OKK zu bestellen. Weitere Auskünfte erteilt die Stabsstelle Ausbildung/Armee '95 (031/67 43 92).

### Neue Telefonnummern im OKK

Auf den 25. September 1993 erhält die Bundesverwaltung auf dem Platz Bern und Umgebung neue siebenstellige Telefonnummern. Die für die Bundesverwaltung reservierten Nummern beginnen neu mit 322, 323, 324 und 325.

Für das OKK bedeutet dies: Die Nummern **67xxxx** werden neu zu **324xxxx**. Die bisherigen internen Nummern bleiben in der Regel unverändert vierstellig erhalten.

Wir bitten um Kenntnisnahme.