Herausgegriffen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens**

Band (Jahr): **92 (2019)**

Heft 9

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

ARMEE-LOGISTIK

92. Jahrgang. Erscheint 10-mal jährlich (monatlich, Doppelnummern 7/8 und 11/12).
ISSN 1423-7008.
Beglaubigte Auflage 3540 (WEMF 2016).

Offizielles Organ:
Schweizerischer Fourierverband (SFV) / Verband Schweizerischer Militärküchenchefs (VSMK) / Schweizerischer Feldweibelverband (SFwV)

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen. Für nicht dem Verband angeschlossene Angehörige der Armee und übrige Abonnenten Fr. 32.–, Einzelnummer Fr. 3.80. Postkonto 80-18 908-2

Verlag/Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband, Zeitungskommission, Präsident Four Stefan Walder (sw), Aufdorfstrasse 193, 8708 Männedorf, Telefon Privat: 079 346 76 70, Telefon Geschäft: 044 752 35 35, Fax: 044 752 35 49, E-Mail: swalder@bluewin.ch

Redaktion: Armee-Logistik, Sdt Florian Rudin (fr), Notariat Riesbach-Zürich, Postfach, 8034 Zürich, Telefon Privat: 078 933 04 69, Telefon Geschäft: 044 752 35 35, Fax: 044 752 35 49, E-Mail: redaktion@armee-logistik.ch

Chefredaktor:
Oberst Roland Haudenschild (rh)
Sektionsnachrichtenredaktor: Sdt Florian Rudin (fr)
Mitarbeiter: Hartmut Schauer (Deutschland/Amerika). Oberst Heinrich Wirz (Bundeshaus/Mitglied EMPA); Member oft he European Military Press Association (EMPA).
Freier Mitarbeiter: Oberst i Gst Alois Schwarzenberger (as), E-Mail: schwarzenberger.alois@bluewin.ch, Telefon 078 746 75 75

Redaktionsschluss:
Nr. 10 – 05.09.2019, Nr. 11/12 – 15.10.2019, Nr. 1 – 05.12.2019, Nr. 2 – 05.01.2020
Grundsätzlich immer am 5. des Monats für die Ausgabe des kommenden Monats.

Adress- und Gradänderungen:
SFV und freie Abonnenten:
Zentrale Mutationsstelle SFV, Postfach, 5036 Oberentfelden, Telefon 062 723 80 53, E-Mail: mut@fourier.ch

VSMK-Mitglieder: Verband Schweizerischer Militärküchenchefs, Zentrale Mutationsstelle VSMK, 8524 Uesslingen, mutationen.vsmk@bluewin.ch

Inserate: Anzeigenverwaltung Armee-Logistik, Sdt Florian Rudin, Notariat Riesbach-Zürich, Postfach, 8034 Zürich, Telefon Geschäft: 044 752 35 35 (Hr. Walder), Fax: 044 752 35 49, E-Mail: swalder@bluewin.ch
Inseratenschluss: am 1. des Vormonats

Druck: Triner Media + Print, Schmiedgasse 7, 6431 Schwyz, Telefon 041 819 08 10, Fax 041 819 08 53

Satz: Triner Media + Print

Vertrieb/Beilagen: Schär Druckverarbeitung AG, Industriestrasse 14, 4806 Wikon, Telefon 062 785 10 30, Fax 062 785 10 33

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen – auch teilweise – ist nur mit Quellenangabe gestattet. Für den Verlust nicht einverlangter Beiträge kann die Redaktion keine Verantwortung übernehmen.

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoss wird gerichtlich verfolgt.

Lebensmittelhygiene im Fokus der Ausbildung

«Gut, gesund und genügend», ist der Anspruch an die militärischen Mahlzeiten, die durch Küchenchefs und Truppenköche zubereitet werden. Damit auf den kulinarischen Genuss keine bösen Überraschungen folgen, müssen sich alle Verantwortungsträger an militärische Richtlinien und Reglemente halten, basierend auf dem zivilen Lebensmittelgesetz.

Dreimal täglich sorgen die Verpflegungsverantwortlichen der Armee dafür, dass die Mahlzeiten zur richtigen Zeit den AdA zur Verfügung stehen. Damit der ganze Prozess von der Bestellung bis zur Verteilung reibungslos funktioniert, ist die gute Zusammenarbeit von Kompaniekommandant, Fourier und Küchenchef zwingend.

Insgesamt werden in der Schweizer Armee pro Jahr rund 11 Mio. Mahlzeiten auf stationären, mobilen und Detachementsküchen zubereitet. Die Küchenfunktionäre sorgen für geschmackliche Finesse und die Lebensmittelsicherheit. In den Militärküchen wird grosser Wert auf die Hygiene gelegt. Die Ausbildung stützt sich auf das Reglement «Lebensmittelhygiene in der Armee», das auf dem zivilen Lebensmittelgesetz basiert.

«Alle Truppenköche der Schweizer Armee werden in sämtlichen Subprozessen wie Planung, Einkauf, Lagerung, Produktion, Ausgabe und Rückführung ausgebildet», erklärt Stabsadj Bernhard Frautschi, Chef Ausbildung im Ausbildungszentrum Verpflegung; enthalten sind auch die Bereiche der persönlichen Hygiene, Produktions- und Betriebshygiene.

Mit der Auflage, dass nur Berufsleute aus der Lebensmittelbranche für die Funktion des Truppenkochs rekrutiert werden, ist das Grundwissen bei den Rekruten schon vorhanden. «Unser Wissen basiert auf den zivilen Kenntnissen, welche die Truppenkochrekruten aus der Lehre in der Lebensmittelbranche mitbringen», erklärt Frautschi weiter.

Die Einhaltung der Vorschriften wird in erster Linie durch Selbstkontrolle sichergestellt. Diese wird protokolliert und signiert, damit die Nachvollziehbarkeit gewährleistet werden kann.

Um beste Voraussetzungen zu schaffen und Risikofaktoren im Lebensmittelbereich möglichst klein zu halten, ist das Reglement Kochrezepte vor einiger Zeit angepasst worden. Roheierspeisen, roher Fisch oder rohes Fleisch finden sich in keinem dieser Rezepte wieder. Wichtig ist ebenfalls die Einhaltung der Kühlkette. «Überproduktionen müssen fachgerecht heruntergekühlt werden und dürfen höchstens für 24 Stunden weiterverwendet werden», wie Stabsadj Daniel Marti, Chef Fachausbildung Leiter Verpflegung/Lernende, erklärt. Eine Ausnahme gilt bei Mahlzeiten, die aufs Feld geliefert wurden. Überproduktionen, die vom Feld zurückkommen, werden aus hygienischen Gründen nicht mehr in den Kreislauf eingebracht.

Auch wenn in den Reglementen fast alles reguliert ist, steht hinter der Umsetzung der Vorschriften immer noch der Mensch. Als Unterstützung der Küchenfunktionäre im Bereich der Hygiene werden die militärischen Küchen regelmässig inspiziert und kontrolliert. Mindestens einmal pro Dienstleistung oder monatlich sind jeweils Inspektionen von Fourier und Quartiermeister vorgeschrieben.

Nebst den definierten Kontrollen seitens der Truppe werden die Küchen auch regelmässig vom Lebensmittelinspektorat der Armee (LIA) und dem jeweilig zuständigen kantonalen Lebensmittelinspektorat überprüft. «Das Hygieneniveau in den Armeeküchen ist durchwegs gut bis sehr gut», bestätigt Thomas Kalbermatter vom LIA.

Doch nicht nur die Küchenfunktionäre sind beim Thema Hygiene in der Pflicht. Jeder AdA muss seinen Teil beitragen. Dazu gehört die persönliche Hygiene wie das Händewaschen genauso wie das gründliche Reinigen der Gamelle während des Parkdienstes am Abend, ein einfaches Ausspülen nach dem Essen reicht nicht.

Quelle: Kommunikation Verteidigung

Reglemente: 60.001 Verpflegung in der Armee (Vpf A)
60.002 Lebensmittelhygiene in der Armee (Hyg A)
60.006 Kochrezepte

(rh)