

Editorial

Autor(en): **Egli, Eugen**

Objektyp: **Preface**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.



Der überwiegende Teil einer Kompanie klagte eines Morgens über Brech-Durchfall und war dadurch einen ganzen Tag nicht einsatzfähig. Wie kam es dazu? Ein an Halsbeschwerden, Angina und Husten leidender Kochgehilfe fand durch falsche Selbsteinschätzung den Moment als noch nicht gekommen, um sich krank zu melden. In der Folge war er – unter stetigen Hustenanfällen – damit beschäftigt, eine grössere Menge Salatsauce – welche für mehrere Tage ausreichen sollte – mit Mayonnaise zu verfeinern . . .

Nach Konsumation des Rests der nunmehr drei Tage ungekühlt (!) gelagerten Sauce, hatten die durch den kranken Kochgehilfen eingehusteten Staphylokokken dermassen Toxine gebildet, dass es zur beschriebenen Lebensmittelvergiftung führen musste.

Aus diesem Beispiel geht eindeutig und eindrücklich hervor, wie wichtig die Lebensmittelhygiene in unserem Bereich tatsächlich ist. Auf allen Stufen der Armee kann nicht genügend darauf aufmerksam gemacht werden, dass für jeden in der Lebensmittelverarbeitung tätigen Angehörigen der Armee Sauberkeit rundum höchstes Gebot ist. Denn Lebensmittelverunreinigungen gehen in der Zahl allgemein nicht etwa zurück, wie man meinen möchte, sondern sind vielmehr stetig im Zunehmen begriffen.

Gerade in unseren Truppenhaushalten werden nach wie vor elementare Fehler begangen. Noch immer werden nämlich hie und da Verletzte oder gar Krankgeschriebene in die Küche delegiert, obschon solche Leute für die Lebensmittelverarbeitung eine echte Gefahr darstellen, wie wir im eingangs geschilderten Fall hörten. Noch immer werden da und dort den Reinigungsarbeiten in der Küche zu wenig Beachtung geschenkt, obwohl gerade dank gründlicher Reinigung viel vermieden werden könnte. Zudem sollte man sich stets auch über Aufbewahrungsort und Lagerzeit der Lebensmittel Rechenschaft ablegen; dann kommt es sicherlich nicht soweit wie bei jenem Fourier, welcher dem Veterinär an einem Freitag voller Stolz erklärte, er habe das Hackfleisch für den folgenden Montag bereits eingekauft, weil die Kompanie am Morgen in aller Frühe den Standort wechsle. In diesem Sinne sei jedem Hellgrünen wärmstens empfohlen, die entsprechenden Passagen in unserem vorzüglichen Reglement «Der Truppenhaushalt» wieder einmal in aller Ruhe durchzulesen. Viel gesündigt wird aber schon ganz anderswo und bereits in einem Zeitpunkt, wo die Lebensmittel noch gar keine Rolle spielen. Es geht dabei um den baulichen Zustand der Gemeindeküchen ganz allgemein, welcher vielerorts zu wünschen übrig lässt. Tatsächlich ist man als Fourier manchmal gezwungen, eine Gemeindeküche in desolatem Zustand zu akzeptieren, weil ganz einfach keine Ausweichmöglichkeiten bestehen. Da muss man halt dann vorerst einmal selbst zu Fegbürste und Putzmittel greifen, um das Schlimmste zu verhindern. Am besten schaltet man im WK – eventuell gar unter Verstärkung der Küchenmannschaft – einen Putztag ein, um damit zu vermeiden, dass der Schimmelpilz via Küchendecke in die Kochkessel zurücktropft! Es kann in solchen Fällen denn auch nicht schaden, einen Veterinär anzufordern oder direkt an das Bundesamt für Militärveterinärdienst zu gelangen.

Das Thema Lebensmittelhygiene ist für jeden Hellgrünen sicherlich einige Überlegungen wert und manch einer wird bei näherem Hinsehen erstaunt feststellen, dass es sich dabei sogar um ein äusserst interessantes Gebiet handelt.

Fourier Eugen Egli