



SAFETY
||| FIRST

Schutzkonzept für die Compass Betrieb unter Covid-19

Compass Group (Schweiz) AG
The new QHSE Team

Version und Änderungen:
Version 19, 27.2021 **gültig ab 29.11.2021**

Änderungen zur Vorversion:
Kategorien, Übersicht und Format

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Schutz der Gäste | 4 |
| 3 Kategorien | 4 |
| Veranstaltungen | 7 |
| Datenerfassung | 7 |
| Physische Barrieren | 7 |
| Abstände | 8 |
| Masken tragen | 8 |
| Lüften der Räumlichkeiten | 9 |
| Offene Lebensmittel | 10 |
| Bezahlungsmöglichkeiten | 10 |
| Händehygiene | 10 |
| Besteckausgabe und gemeinsam benutzte Gegenstände | 11 |
| Diversifizierung vom Angebot | 11 |
| Catering (ausser Haus Lieferungen) | 11 |
| Zeitungen und Zeitschriften | 11 |
| Allgemeine Hygiene und Schulung | 12 |
| Personalschulung | 12 |
| Reinigung und Desinfektion | 12 |
| Waschstationen | 12 |
| Prozess Reinigung | 13 |
| Lieferanten und externe Servicedienstleister | 13 |
| Händegeben zur Begrüssung | 13 |
| Schutz der Mitarbeiter | 14 |
| Personalplanung | 14 |
| Persönliche Schutzausrüstung | 14 |
| Arbeitsplatz Küche und Servicebereich | 14 |
| Pausen | 14 |
| Mitarbeitergarderobe | 15 |
| Tischreinigung | 15 |
| Schutz von besonders gefährdeten Personen | 15 |



SAFETY ||| FIRST

| | |
|--|----|
| Umgang mit Symptomen, Kontakten und Verdachtsfällen..... | 16 |
| Symptomen | 16 |
| Symptomen | 16 |
| Direkten Kontakt..... | 16 |
| Das Kantonale Tracing Team Kontaktiert Sie | 17 |
| Verdächtiger Kontakt..... | 18 |

Schutz der Gäste

3 Kategorien

| # | Grundsatz | Massnahmen |
|----|---|---|
| 0. | <p>Alle Betriebe der Compass Group Schweiz werden in 3 Kategorien eingeteilt, je nach dem Grad der Gäste.</p> <p>Als Erstes müssen Sie beurteilen, zu welcher Kategorie Ihre Unit gehört: Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Regionalleiter.</p> | <p>Units der Kategorie 1 → für externe Gäste nicht zugänglich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siehe Kriterien und Massnahmen in Punkt 1 <p>Units der Kategorie 2 → der unkontrollierte Zugang für externe Gäste ist möglich, jedoch nicht vorgesehen ist</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siehe Kriterien und Massnahmen in Punkt 2 <p>Units der Kategorie 3 → öffentlich zugänglich auch für externe Gäste vorgesehen sind (Definition: öffentlich zugängliche Betriebe)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siehe Kriterien und Massnahmen in Punkt 3 |
| 1. | <p>Betriebe welche NICHT für externe Gäste ZUGÄNGLICH sind</p> <p>Alle Betriebsrestaurants sowie Kantinen und schulpflichtige Kindertagesstätten, zu denen der Zugang durch <u>Identitäts- und Sicherheitskontrollen</u> streng eingeschränkt ist</p> <p>Allgemeine Regeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur Personen, die in dem betreffenden Unternehmen beschäftigt sind, dürfen bedient werden; • Es dürfen nur Schüler, Lehrer und Angestellte der Schule oder Einrichtung bedient werden. • Pflicht zum Essen im Sitzen | <p>Kategorie 1:</p> <p><u>Ohne Überprüfung des Covid-Zertifikats (Kunde)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Die aktuell geltenden Schutzmassnahmen bleiben dabei jedoch in Kraft. • Innenbereich: Grosse Tische sind für mehrere Personen erlaubt, jedoch nur, wenn ein Abstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Personen gewährleistet ist. • Aussen: kein Abstandsgebot, aber die Gäste sitzen immer. <p><u>Mit Covid-Zertifikatskontrolle (Kunde)</u></p> <p>Für Kantone ohne obligatorische Maskenpflicht und Abstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Entfernungen, keine Masken und keine Verpflichtung, im Sitzen zu essen <p>Für Kantone mit Masken- und Abstandspflicht (trotz Covid-Zertifikatskontrolle)</p> |

| | | |
|----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Maskenpflicht jederzeit in Innenräumen, außer beim Essen oder Trinken: 1,5 m Abstand einhalten, wenn die Maske nicht getragen wird • <i>In nicht öffentlich zugänglichen Restaurants sowie in nicht öffentlich zugänglichen Schul- und Betriebskantinen müssen die Gäste der kantonalen Behörde nötigenfalls ihre Kontaktangaben mitteilen.</i> |
| 2. | <p>Einheiten, die für externe Kunden der Zugang REDUZIERT KONTROLLIERT möglich ist</p> <p>Alle Betriebsrestaurants sowie Kantinen und schulpflichtige Kindertagesstätten, bei denen der Zugang reduziert durch Identitäts- und Sicherheitskontrollen geregelt ist, sondern der Zutritt von externen Gästen möglich ist (durch Mahlzeitenvereinbarungen mit externen Kunden oder punktuelle Durchgangsfrequenzen)</p> <p>Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren Regionalleiter, um festzustellen, zu welcher Kategorie Ihr Unit gehört.</p> | <p>Kategorie 2:</p> <p>Ohne Überprüfung des Covid-Zertifikats (Kunde) Die aktuell geltenden Schutzmassnahmen bleiben dabei jedoch in Kraft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Innenbereich: Grosse Tische sind für mehrere Personen erlaubt, jedoch nur, wenn ein Abstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Personen gewährleistet ist. • Aussen: kein Abstandsgebot, aber die Gäste konsumieren im Sitzen. • Interne Gäste: Der Gast muss der kantonalen Behörde bei Bedarf seine Kontaktangaben mitteilen • Externe Gäste: keine Erfassung von Kontaktdaten erforderlich <p>Mit Covid-Zertifikatskontrolle (Kunde) Für Kantone ohne obligatorische Maskenpflicht und Abstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Entfernungen, keine Masken und keine Verpflichtung, im Sitzen zu essen <p>Für Kantone mit Masken- und Abstandspflicht (trotz Covid-Zertifikatskontrolle)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maskenpflicht jederzeit in Innenräumen, außer beim Essen oder Trinken: 1,5 m |

| | | |
|----|--|--|
| | | Abstand einhalten, wenn die Maske nicht getragen wird |
| 3. | <p>Für externe Kunden LEICHT ZUGÄNGLICHE oder VORGESEHENE Betriebe</p> <p>Alle Betriebsrestaurants sowie Kantinen und Kindertagesstätten von Pflichtschulen, bei denen der Zugang nicht durch Identitäts- und Sicherheitskontrollen geregelt ist und <u>ein grosser Teil der Kunden externe Kunden sind</u></p> <p>Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren Regionalleiter, um herauszufinden, zu welcher Kategorie der Betrieb angesiedelt werden muss.</p> | <p>Kategorie 3:</p> <p>Units dieser Kategorie gelten als <u>öffentlich zugängliche Restaurants</u> und benötigen daher eine <u>Zertifikatskontrolle</u> (3G = geimpft, genesen, getestet) (Kunde)</p> <p>Für Kantone ohne obligatorische Maskenpflicht und Abstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abstände oder Trennungen zwischen Kundengruppen (innen und aussen - 1,5 Meter), aber kein Abstand zwischen den einzelnen Kunden. <p>Für Kantone mit Masken- und Abstandspflicht (trotz Covid-Zertifikatskontrolle)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maskenpflicht jederzeit in Innenräumen, ausser beim Essen oder Trinken: 1,5 m Abstand einhalten, wenn die Maske nicht getragen wird • Die Erhebung personenbezogener Daten ist nicht notwendig, da Covid-Zertifikate erforderlich sind. • Hängen Sie ein Plakat am Eingang auf, um Ihre Gäste über die Covid-Zertifikatsprüfung zu informieren. <u>Das Poster wird von der Abteilung MARKETING zur Verfügung gestellt.</u> • Die Überprüfung erfolgt optisch oder technisch mit Hilfe der Anwendung "Covid-Zertifikat". • Die Entscheidungskompetenz wie (optisch / technisch) und wo (Eingangsbereich oder Kasse) geprüft wird liegt beim RL & BL. • Weitere Informationen über die Funktionsweise des Covid-Zertifikats finden Sie unter <u>folgendem Link</u>: www.bag.admin.ch |

Veranstaltungen

Veranstaltungen ohne Covid-Zertifikat in Innenräumen

- max. **30** Personen
- Die Mitglieder sind dem Organisator bekannt
- Die Pflicht zum Tragen eines Mundschutzes wird eingehalten, der erforderliche Abstand wird so weit wie möglich eingehalten
- Es werden keine Speisen und Getränke konsumiert.

Veranstaltungen ohne Covid-Zertifikat im Freien

- max. 1000 Personen bei Bestuhlung
- max. **500** wenn Stehen oder freie Bewegung möglich
- Tanzen ist nicht möglich

In beiden Fällen (innen und aussen)

- Die Anlage ist maximal zu zwei Dritteln ihrer Kapazität gefüllt
- Maximale Anzahl der Besucher und Teilnehmer (Organisatoren, Mitarbeiter)

Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen, zu denen nur Personen mit einem Zertifikat Zutritt haben

- Keine Einschränkungen vorgesehen
- Neben der Verpflichtung zur Ausarbeitung und Umsetzung eines Schutzplans

Datenerfassung

Kategorie 1

- In nicht öffentlich zugänglichen Gaststätten sowie in nicht öffentlich zugänglichen Schul- und Betriebskantinen muss der Veranstalter (Kunde) der kantonalen Behörde bei Bedarf seine Kontaktdaten mitteilen.

Kategorie 2

- In Betrieben, die teilweise unkontrolliertes externes Publikum haben, gelten die gleichen Regeln wie für Kategorie 1.

Kategorie 3

- Nach der Einführung des Covid-Zertifikats sind die Kontaktdaten nicht mehr erforderlich.

Physische Barrieren

- An Kassen und Ausgabebereichen ist die Installation von Plexiglasscheiben erforderlich und die Compass Masken-Pflicht für alle Mitarbeiter umzusetzen.
- In der aktuellen Phase wird dies nicht geändert!

Abstände

Zwingend: Abstand von mind. 1.5m von **Person zu Person (Innen)**
(Kategorie 1 + 2)

Kunden müssen so positioniert werden, dass der erforderliche Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten wird.

Ausnahme: alle Units der **Kategorie 3** oder Units in den Kantonen mit Masken- und Distanzpflicht.

- Zwischen den Gästen muss **nach vorne** und seitlich **«Schulter-zu-Schulter»** ein Abstand von 1,5 Metern bestehen
- Zwischen Gästen ist weiterhin die 1,5m Distanz einzuhalten oder Trennwände zu installieren. Trennwände ersetzen die Distanzregel zwischen zwei Gruppen:
 - physische Barrieren an Tischen anbringen, Vorgabe Trennwand: h =1,5m und mind. 70cm über die Tischkante hinaus
 - Sitzabstand am Tisch vergrössern
 - Stühle entfernen
 - durch Markierungen das Sitzverbot signalisieren

Masken tragen

Compass-Mitarbeiter

Am Arbeitsplatz:

- Innen: **Pflicht**
- Aussen (Terrasse): **Pflicht**
- Entfernen Sie die Maske nur beim Essen oder Trinken und halten Sie einen Abstand von 1,5 Metern.

Öffentlich (Ohne Arbeit)

- Innen: Maskenpflicht (sofern nicht am Tisch sitzend) Je nach Vorgaben des jeweiligen Kantons.
- Aussen: nicht Pflicht

Für Kunden in unseren Restaurants

- nach der Entscheidung des Kunden

Die Kunden (für Kantone ohne Maskenpflicht und Abstände) haben nun die Wahl, ob sie ihren Angestellten das Tragen von Masken vorschreiben oder nicht.

Unabhängig von der Entscheidung des Kunden bezüglich der Masken, beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmassnahmen:

- Menschenansammlung vor dem Counter verhindern
- Aushang zur Aufforderung der Einhaltung der empfohlenen Hygienemassnahmen
- Wartezone räumlich trennen falls möglich
- Bodenmarkierungen anbringen, damit Gäste Abstand halten
- Die Personenflüsse lenken und ggfs. die Warteschlange bis in den Aussenbereich erweitern

Die Sicherheit unserer Mitarbeiter und Kunden steht weiterhin bei uns an erster Stelle.

Die Weiterführung dieser Massnahmen gilt voraussichtlich bis Januar 2022. Die Situation wird jedoch durch das Krisenteam laufend neu evaluiert und Änderungen würden jeweils zeitnah kommuniziert.

Lüften der Räumlichkeiten

Eine gute Lüftung ist dann wirksam, wenn eine Querlüftung vorgenommen wird (das heisst, ein kurzer 3-5-minütiger Durchzug. Das führt zu einem gezielten Austausch der Atemluft im Raum).

Das Stosslüften in geschlossenen Gebäuden ist Pflicht (sofern technisch möglich):

- Mindestens alle zwei Stunden eine 3-5-minütige Querlüftung aller Innenräume.
- Gästeräume vor dem Service Querlüftung
- Gästeräume nach dem Service Querlüftung

Auch Räume ohne Aussentüren und Fenster können gelüftet werden, indem die Türen mehrere aneinanderlegenden Räume kurze Zeit offengelassen werden, um einen Luftaustausch zu erzielen.

Offene Lebensmittel

Selbstbedienungs-Buffets sind prinzipiell erlaubt unter Beachtung der folgenden Regeln:

- die Möglichkeit von Handhygiene gegeben ist (z.B. Desinfektionsmittel am Buffet oder in der Nähe),
- die Distanzregeln eingehalten werden können und Masken getragen werden und ausschliesslich sitzend konsumiert wird.
- Empfohlen wird das Schöpfbesteck während des Service regelmässig (mind. nach 1h) auszutauschen oder zu desinfizieren
- Spuckschutz am Selbstwahlbuffet ist zwingend
- Bei mobilem Selbstwahlbuffet, wie z.B. bei Veranstaltungen im Kundenareal ist Spuckschutz zwingend notwendig.
- Allgemeine Abstandsregeln gelten auch am Buffet (Bodenmarkierungen) und Maskenpflicht.
- Empfohlen wird, die Laufrichtung der Gäste am Buffet zu definieren
- alle Lebensmittel im Gästebereich weiterhin abdecken; Mindestanforderung mit Spuckschutz

Es nicht erlaubt, Obst zum direkten Verzehr (ohne zu schälen) aus dem Selbstbedienungsangebot zu nehmen.

Bezahlungsmöglichkeiten

- Bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten fördern.

Händehygiene

- Gäste schriftlich auffordern
 - Hände vor dem Restaurantbesuch zu waschen oder zu desinfizieren
- Händedesinfektion für Gäste zur Verfügung stellen (an Hotspots wie Eingang, Toilette, etc.)

Besteckausgabe und gemeinsam benutzte Gegenstände

Kreuzkontaminierung durch Gäste müssen verhindert werden. Besteck und Gegenstände, wie Gewürze am Tisch, sind erlaubt, dennoch wird weiterhin empfohlen:

- Besteckausgabe durch Personal
- Tablett mit Besteck vorbereiten
- Besteck in Serviette wickeln oder Umschlag
- nur kleine Charge im Frontbereich zur Selbstbedienung

Diversifizierung vom Angebot

- Take-a-Way Angebot mit dem Kunden prüfen
- Möglichkeit von Lieferservice prüfen

Catering (ausser Haus Lieferungen)

Prinzipiell erlaubt, unter folgenden Voraussetzungen:

Der Kunde ist vollumfänglich verantwortlich für:

- Ein dem Anlass angepasstes Schutzkonzept Gemäss der Kantonalen Vorgaben
- Erhebung der Kontaktdaten
- Die Einhaltung der Hygiene- und Distanzregeln
- Das Einholen entsprechender Bewilligungen

Wenn die Sicherheit der Compass Group Mitarbeiter nicht gewährleistet werden kann, muss die Ware ggfs. abgeholt werden oder der Anlass soll nicht bedient werden. [Formular Gruppenverantwortung](#)

Zeitungen und Zeitschriften

- Auslagen von Zeitungen und Zeitschriften sind grundsätzlich erlaubt, unter folgenden Voraussetzungen:
 - Die Gäste schriftlich auffordern, die Hände vor dem Lesen zu desinfizieren.
- Die Auslage ist nicht empfohlen

Allgemeine Hygiene und Schulung

Personalschulung

Tägliche alle Mitarbeiter schulen im Rahmen der Servicebesprechung:

- Händehygiene
- Wechselrhythmus beim Tragen von Schutzmasken (Empfehlung: alle zwei Stunden eine kurze «Verschnaufpause» einlegen und die Maske fachgerecht entsorgen und eine neue Maske fachgerecht anziehen, unter Einhaltung der Händehygiene).
- Wechselrhythmus beim Tragen von Einweghandschuhen (es gibt keine generelle Tragepflicht von Einweghandschuhen ausser beim Umgang mit Risiko LM, Warenausgabe, Abfall und Kontakt mit Schmutzwäsche)
- Aktuelle Massnahmen BAG
- bei Krankheitssymptomen sofort zu Hause bleiben und Vorgesetzten melden
- Alle MA kontinuierlich sensibilisieren, und auf Symptome zu achten.

Reinigung und Desinfektion

Regelmässige Reinigung öffentlich zugänglicher Bereiche.

Desinfektion von Kontaktstellen (Türklinken, Touch Screen, Kaffeemaschine usw.) mindestens 2x täglich wird empfohlen.

- Reinigungs- und Desinfektionsplan aktualisieren und auf die aktuellen Gegebenheiten anpassen
- Verantwortlichkeiten definieren
- Umsetzung prüfen
- Einwegputzmaterial bevorzugen, besonders im Gästebereich

Waschstationen

Seifen- und Papierhandtuchspender gefüllt auf allen Stationen mit Pedalabfalleimer zur Entsorgung von Masken und Einweghandtüchern:

- Küche
- Servicebereich
- Toiletten
- Garderoben

- Gästebereich

Prozess Reinigung

- Mitarbeiter wiederholt auf die Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel schulen (richtige Dosierung, Anwendungsbereich)

Lieferanten und externe Servicedienstleister

- Lieferanten nur bis Laderampe Zutritt gestatten, nicht in Produktion bzw. Lager
- Servicedienstleister muss Hände beim Betreten waschen, ggfls. dazu auffordern.
- Die Einhaltung der Distanz- und Hygieneregeln ist zwingend. (Maskenpflicht)

Händegeben zur Begrüssung

- Aufgrund der Situation verboten

Schutz der Mitarbeiter

Personalplanung

- Wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, dann Personal auf mehrere Zeiten versetzt planen; die Maskenpflicht konsequent durchsetzen.
- Einsatzplanung Mitarbeiter:
 1. Mitarbeiter welche nicht KAB berechtigt sind (gekündigte)
 2. Mitarbeiter ohne Kinder, nicht in der Risikogruppe und nicht zusammenlebend mit einer Risikogruppe
 3. Mitarbeiter mit Kindern welche betreut sind
 4. Mitarbeiter welche mit einer Risikogruppe zusammenleben
 5. Mitarbeiter einer Risikogruppe

Persönliche Schutzausrüstung

- Das Tragen von Schutzmasken ist Pflicht!
- 1.5m Abstand auch im Produktionsbereich und der Ausgabe nur mit Schutzmaske;
- Hygienemasken und Handschuhe werden dem Mitarbeiter zur Verfügung gestellt.
- An Ausgaben und Kassen, wo eine Physische Barriere mittels Plexiglasses nicht möglich ist, sollen Schutzbrillen als Ergänzung zu den PSA eingesetzt werden.

(Gesichtsvisiere stellen keinen ausreichenden Schutz vor einer Ansteckung dar)

Arbeitsplatz Küche und Servicebereich

- Arbeitsplätze nach Möglichkeit versetzen, damit 1.5m eingehalten werden können
- Ggf. Bodenmarkierungen installieren, damit Personal der Mindestabstand signalisiert wird.
- Das Tragen von Schutzmasken ist Pflicht!

Pausen

- Mitarbeiterpausen so organisieren, dass Mindestabstand eingehalten werden kann
- Regelmässiges Lüften der Pausenräume

- Höhere Pausenfrequenz für Mitarbeiter, aufgrund der Schutzmaskenpflicht, beachten (aber mindestens alle 2 Stunden)

Mitarbeitergarderobe

- Auch in der Garderobe 1.5m Distanz
- Garderobe vermehrt auf Lüften, Desinfektion und Sauberkeit überprüfen
- Das Tragen von Schutzmasken ist Pflicht!

Tischreinigung

- Selbstreinigung der Tische durch Gäste mit Beschilderung fördern, um die Notwendigkeit zu minimieren, dass Mitarbeiter den Bereich während der Benutzung betreten müssen.
- Bei bedienten Tischen oder bei Abräumarbeiten von Tischen, Kontaktzonen oder anderen Oberflächen gilt es den aktualisierten Reinigungs- und Desinfektionsplan strikt einzuhalten.
- Gefolgt von «Best Practice» Händehygiene

Schutz von besonders gefährdeten Personen

- Der Arbeitsplatz ist so ausgestattet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1.5 Metern zur Verfügung gestellt wird.

In Fällen, in denen ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung).

Umgang mit Symptomen, Kontakten und Verdachtsfällen

Symptomen

| | | |
|-----------|--|--|
| <p>1.</p> | <p>Symptomen Mitarbeitern mit Symptomen Formular Bei Symptomen DT 45.07.3 D</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1) MA mit Symptomen werden aufgefordert umgehend den Vorgesetzten zu informieren, der Arbeit fern zu bleiben und sich testen zu lassen. (Tests bei vorhandenen Symptomen sind kostenlos.) 2) Das Resultat des Testes ist unmittelbar nach Erhalt dem Vorgesetzten mitzuteilen 3) Sowie auch der weitere Verlauf und ggfs. Anordnungen des Kantonsarztes. 4) <i>Bei negativem Testergebnis: Die Arbeit kann wieder aufgenommen werden, gemäss der Anordnungen des Kantonsarztes (sofern 24 Stunden Symptombefrei).</i> 5) Bei positivem Testergebnis: 6) Der MA ist verpflichtet, alle direkten Kontakte dem Kantonsarzt bzw. Tracing Team zu nennen. Ggfs. nach zu melden. 7) Die Präsenzlisten der Kontaktpersonen gilt es aktuell zu halten, um im Ansteckungsfall eine lückenlose Tracing gewährleisten zu können. (min. 5 Tage rückwirkend) 8) MA welche im direkten Kontakt mit einer positiven getesteten Person standen ohne Hygienemaske: Siehe Punkt 30. 9) Die Selbstquarantäne erst verlassen, wenn vom Kantonsarzt freigegeben. 10) Die Arbeit kann wieder aufgenommen werden, gemäss der Anordnungen des Kantonsarztes (jedoch mindestens 48 Stunden Symptombefrei) <p>Vorgesetzte melden alle Fälle umgehend an die HR Business Partner, RL und QHSE Formulare zur Erfassung: Nach dem Test DT 45.07.4 D Bei Symptomen DT 45.07.3 D Auflisten der Symptome des Verlaufs und der Kontaktliste.</p> |
| <p>2.</p> | <p>Direkten Kontakt Mitarbeitern welche im direkten</p> | <p>MA welche im direkten Kontakt mit einer positiven getesteten Person standen, werden aufgefordert, umgehend den Vorgesetzten zu informieren. Durch den Kantonsarzt ggf. dem Vorgesetzten oder QHSE sind diese zu einer 10 Tägigen Selbstquarantäne verpflichtet.</p> |

| | | |
|-----------|--|--|
| | <p>Kontakt mit einer positiven getesteten Person standen</p> | <p>Die Selbstquarantäne erst verlassen, wenn vom Kantonsarzt freigegeben (sofern 24 Stunden Symptomfrei).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) MA in der Selbstquarantäne: Bei Symptomen oder auf Anweisung des Kantonsarztes umgehenden testen lassen. (Ohne Symptome sind Tests frühestens 5 Tage nachdem mutmasslichen Kontakt mit COVID-19 aussagekräftig. Bei vorhandenen Symptomen sind die Tests kostenlos.) 2) Bei positivem Testergebnis: Weiteres vorgehen wie Punkt 29 (6). 3) Bei negativen Testergebnis: Die Arbeit kann wieder aufgenommen werden, gemäss der Anordnungen des Kantonsarztes (sofern 24 Stunden Symptomfrei). <p>Vorgesetzte melden alle Fälle umgehenden an die HR Business Partner, RL und QHSE (Formulare zur Erfassung: Nach dem Test DT 45.07.4 D Bei Symptomen DT 45.07.3 D Auflisten der Symptome des Verlaufs und der Kontaktliste.</p> |
| <p>3.</p> | <p>Das Kantonale Tracing Team Kontaktiert Sie</p> | <p>MA werden aufgefordert, umgehend den Vorgesetzten zu informieren und den Anweisungen des Kantonsarztes Folge zu leisten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei direktem positiven Kontakt • Bei Kontakt mit Verdacht <p>Tests und / oder Selbstquarantäne werden ggfs. vom Kantonsarzt angeordnet.</p> <p>Vorgesetzte melden alle Fälle umgehenden an die HR Business Partner, RL und QHSE (Formulare zur Erfassung: Nach dem Test DT 45.07.4 D Bei Symptomen DT 45.07.3 D Auflisten der Symptome des Verlaufs und der Kontaktliste.</p> |

| | | |
|----|--|--|
| 4. | Verdächtiger Kontakt Kontakt zu einer Person mit Verdacht auf Covid-19 (unbestätigt) | <p>MA mit Kontakt zu einer Person mit Verdacht (noch kein positives Resultat vorhanden) von Covid-19 informieren den Vorgesetzten präventiv.</p> <ol style="list-style-type: none">1) MA darf weiterarbeiten, unter konsequenter Einhaltung der Hygiene und Abstandsregeln, solange der Verdacht der Kontaktperson noch nicht bestätigt ist (kein positives Resultat vorhanden)2) Wenn der Verdacht der Kontaktperson als negativ bestätigt wird, normal weiterarbeiten.3) Wenn der Verdacht der Kontaktperson als positiv bestätigt wird, gilt Punkt 30) <p>Vorgesetzte melden alle Fälle umgehend an die HR Business Partner, RL und QHSE (Formulare zur Erfassung: Nach dem Test DT_45.07.4_D Bei Symptomen DT_45.07.3_D Auflisten der Symptome des Verlaufs und der Kontaktliste.</p> |
|----|--|--|