



Zweck:

Damit eine erfolgreiche Betreuung der Compass Group Restaurants, unter Einhaltung der geltenden Hygieneregeln möglich ist, etablieren wir Schutzmassnahmen und nehmen unsere Verantwortung im Kampf gegen das Coronavirus wahr.

Allgemeine Grundlagen:

Das Coronavirus wird hauptsächlich durch Tröpfchen übertragen, dies geschieht durch engen und längeren zwischenmenschlichen Kontakt sowie über die Kontamination der Hände.

Die Übertragung bei engem Kontakt oder durch Tröpfchen lässt sich durch einen Abstand von mindestens 1,5 Metern oder durch physische Barrieren verhindern. Um eine Übertragung über die Hände zu verhindern, ist eine regelmässige und gründliche Handhygiene und die Desinfektion von häufig berührten Flächen wichtig. Um einer möglichen Übertragung durch Aerosole (kleinste Tröpfchen in der Atemluft) entgegenzuwirken, hilft das regelmässige Lüften und das Tragen einer Hygienemaske.

Mitarbeiter mit Krankheitssymptomen informieren den Vorgesetzten unmittelbar und bleiben der Arbeit bis zur Abklärung der Symptome fern.

Mitarbeiter mit Symptomen im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, den Weisungen des BAG bzw. der kantonalen Stellen zu befolgen (Tracing Teams). (Die Wiederaufnahme der Arbeit erfolgt gemäss den Anweisungen des Kantonsarztes und nach Absprache mit dem Vorgesetzten)

Zur Ergänzung dieses Konzeptes sind die Aktualisierungen, publiziert im Intranet, zu verfolgen und befolgen. Kantonale Weisungen bzw. situative Verschärfungen gegenüber dem vorliegenden Konzept gilt es zu befolgen.

Wir sind verpflichtet unseren Gästen, mittels Aushangs, die Empfehlung zur Installation des SwissCovid App weiterzugeben. Der Entsprechende Aushang kann unter dem folgenden Link heruntergeladen werden:

[Aushang SwissCovid App Deutsch](#)
[Aushang SwissCovid App Francaise](#)
[Aushang SwissCovid App English](#)

Regelungen für alle Betriebe:

Diese Massnahmen gelten für alle Mitarbeitenden in allen von oder mit Compass Group betriebenen Einrichtungen und Betrieben.

Ebenfalls in allen öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben, einschließlich obligatorischer Schulen und nachobligatorische Bildungseinrichtungen, welche durch die kantonalen Schulkonzepte (ihr eigenes Konzept) geregelt sind.

Hygienemaskenpflicht im Gästeraum:

Es gilt die Hygienemaskenpflicht in allen Innenräumen Schweizweit. Das Heisst in allen von Compass Group betriebenen Einrichtungen und Betrieben, bis der Gast seinen Platz eingenommen hat und sitzt.

Wir machen unsere Gäste mittels des BAG Aushängers «Hier gilt Maskenpflicht» darauf aufmerksam:

[Aushang «Hier gilt Maskenpflicht» Deutsch](#)
[Aushang «Ici, masque obligatoire.» Francaise](#)
[Aushang «Masks compulsory here.» English](#)

Spezial Anlässe:

Bei Private Veranstaltungen, ist der Organisator (Kunde) vollumfänglich für das Schutzkonzept und die Einhaltung der Hygieneregeln, die Prüfung und ggfs. die Einholung von erforderlichen Bewilligungen bei den kantonalen Behörden verantwortlich. Des Weiteren, die Erfassungspflicht der Kontaktdaten und deren Vollständigkeit, der zuständigen kantonalen Behörde und ggfs. die Weiterleitung der Kontaktdaten der anwesenden Personengruppen an die Behörden obliegt dem Organisator (Kunden)

Stehende Konsumation ist nicht erlaubt!

Wir machen keinen Kompromiss beim Mitarbeiterschutz. Auf Abweichungen vom Compass Group Schutzkonzept, auf Kosten der Mitarbeiter wird nicht eingegangen.

Massnahmen zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste:

Der Schutz der Compass Mitarbeiter ist unter allen Umständen und in allen Betrieben zu gewährleisten. Der grösste Schutzeffekt wird durch physische Massnahmen erreicht, gefolgt von technischen und organisatorischen. Daher gilt für Compass Mitarbeitern in den Betrieben ein obligatorisches Tragen der persönlichen Schutzausrüstung (Hygienemasken) zur Ergänzung der Distanzregelung in allen Compass Group Units.

Durch dieses Konzept sollen diese Übertragungswege bestmöglich unterbrochen werden, dabei hilft das bewährte STOP Prinzip aus der Arbeitssicherheit.

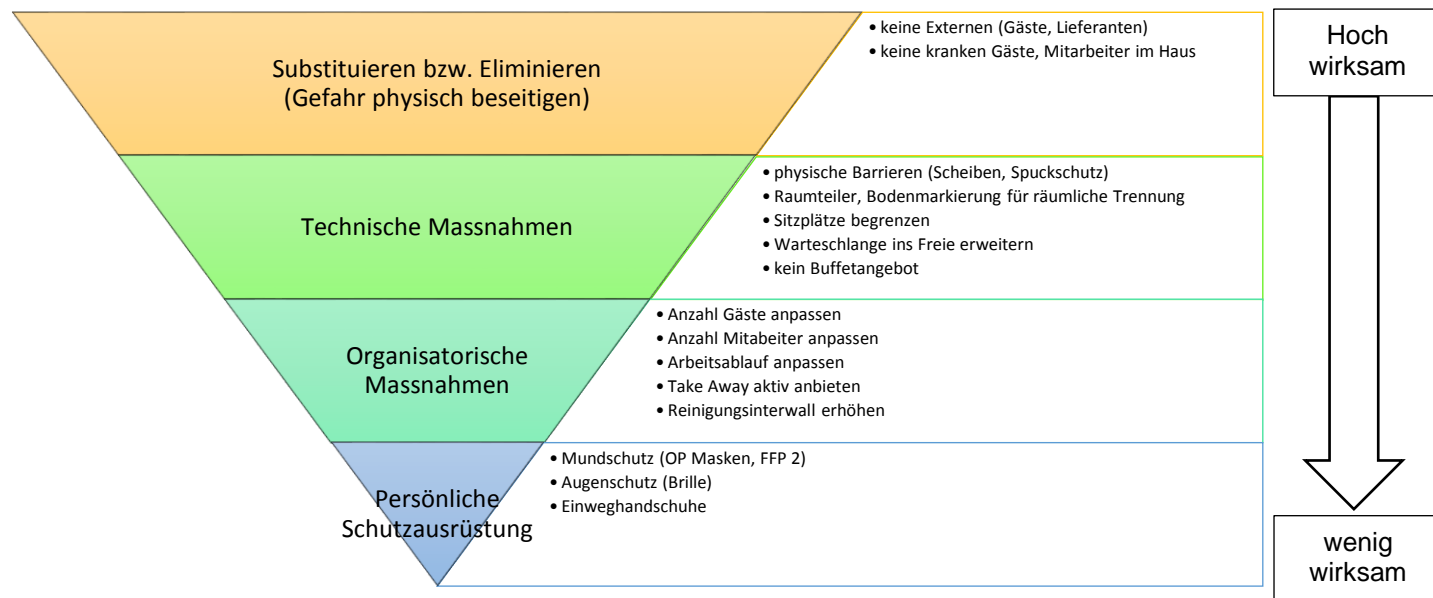


Abbildung 1 zeigt das STOP Prinzip mit Beispielen der dazugehörigen Massnahmen (die Aufzählung ist nicht abschliessend)

Umsetzung:

Jeder Betrieb der Compass Group bewertet sich regelmässig mit der Checkliste «Wiedereröffnung». Unabhängig davon, ob der Betrieb stark reduziert oder ganz geschlossen war.

Diese Bewertung wird bei jeder Anpassung des Angebots- und Dienstleistungskonzepts neu durchgeführt. Die kantonalen Verordnungen gelten beachtet und entsprechende Änderungen umgesetzt zu werden. Verantwortlich für die Umsetzung sind die Betriebsleiter/innen.

Version und Änderungen:

Version 9, 19.10.2020

Änderungen zur Vorversion: Punkt 1: Sitzpflicht, nur sitzende Konsumation ist erlaubt in Innenräumen; Punkt 5: Hygienemaskenpflicht in allen Innenräumen / Betrieben Schweizweit. Masken dürfen nur abgelegt werden, wenn ein Sitzplatz eingenommen ist. Punkt 6: Es gilt die Masken- und Sitzpflicht; Punkt 8: Allgemeine Abstandsregeln gelten auch am Buffet (Bodenmarkierungen) und Maskenpflicht

Schutz der Gäste:

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
1.	<p>Betrieb stellt sicher, dass Gästegruppen sich nicht mischen Nach aktueller Lage sind max. 100 Personen als Gruppe erlaubt. (dabei gilt es die kantonalen Bestimmungen zu beachten)</p> <p>Als Privaten- oder Kundengästegruppe ist definiert, Personen, die sich kennen (und im Corona positiv Fall auch gegenseitig die Kontaktdaten abgeben können)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distanzregeln gelten auch innerhalb jeder «Privaten- oder Kundengästegruppe», jedoch ist keine Kontrolle durch Compass Mitarbeiter nötig • Falls möglich erweitertes Raumangebot mit Sitzplätzen schaffen (Nebenraum, Terrasse) • Sitzpflicht: Gäste sollen Speisen und Getränke im Restaurant sitzend konsumieren.
2.	<p>Erhebung von Personendaten in öffentlich zugänglichen Restaurants: Infrastruktur zur Aufzeichnung müssen bereitgestellt werden: FR-CH: Papier Version IT-CH: Papier Version</p>	<p>In nicht öffentlich zugänglichen Restaurants und nicht öffentlichen Schul- und Betriebskantinen müssen die Kontaktdaten vom Organisator (Kunden) ggfs. dem Kantonalen Organ zur Verfügung gestellt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • In öffentlich zugänglichen Betrieben müssen die Kontaktdaten der anwesenden Personen und Personengruppen (eine Person pro Gruppe ggfs. Einzelpersonen) erhoben werden (DT 45.507 D Erfassungsblatt für Gästekontakt COVID-19). • Es braucht keine Tischnummer, solange kein bedienter Tischservice stattfindet • Bei stehender Konsumation: <ul style="list-style-type: none"> ○ Die Kontaktdaten mit einem amtlichen Ausweis (Pass, Identitätskarte oder Führerausweis) abgleichen. ○ Weiter soll die Mobiltelefonnummer des Gastes mit einem Kontrollanruf überprüft werden. ○ Datenerfassung soll vor der Bestellung erfolgen • Der Betrieb bewahrt die Kontaktdaten 14 Tage auf und vernichtet diese im Anschluss (ggfs. werden diese dem Kantonalen Organ zur Verfügung gestellt; nur auf Anfrage) <p>Bei Sonderveranstaltungen ist der Organisator (Kunde) verpflichtet die Kontaktdaten 14 Tage verfügbar zu halten und diese ggfs. dem Kantonalen Organ zur Verfügung zu stellen. Formular Gruppenverantwortung</p>
3.	<p>Einsatz des QR Codes zur Erhebung von Personendaten in öffentlich zugänglichen Restaurants: Infrastruktur zur Aufzeichnung müssen bereitgestellt werden: DE-CH: QR Code UPSAVE</p>	<p>In der Deutschschweiz besteht die Möglichkeit der Erfassung der Kontaktdaten mittels des QR-Codes für die individuellen Gäste. Die RL sind verpflichtet die BL dahingehend zu informieren und zu schulen.</p> <p>Sollte auf den Einsatz der QR-Codeerfassung verzichtet werden gilt nach wie vor die Erfassungspflicht der Kontaktdaten wie unter Punkt 2. Ebenfalls bleibt die Regelung der Gruppenerfassung, insbesondere bei Spezial Anlässen. Bei Sonderveranstaltungen ist der Organisator (Kunde) verpflichtet die Kontaktdaten 14 Tage verfügbar zu halten und diese ggfs. dem Kantonalen Organ zur Verfügung zu stellen.</p>
4.	<p>Physische Barrieren (Spuckschutz und Masken)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • An Kassen und Ausgabebereichen ist die Installation von Plexiglasscheiben erforderlich und die Compass Masken-Pflicht für alle Mitarbeiter umzusetzen.



<p>5.</p>	<p>Abstand von mind. 1.5m von Person zu Person, bzw. von Gästegruppe zu Gästegruppe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Übergrosse Tische (z.B. mit 10 Sitzplätzen) <ul style="list-style-type: none"> ○ sind erlaubt, für die gleichzeitige Benutzung einer Gästegruppe ○ mit Trennwänden oder 1.5m Abstand erlaubt für mehrere Gruppen ○ Es gilt die Sitzpflicht • Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern bestehen • Nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5 Meter Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Zwischen 2 Gästegruppen ist weiterhin die 1,5m Distanz einzuhalten oder Trennwände zu installieren. Trennwände ersetzen die Distanzregel zwischenzwei Gruppen: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 • Empfohlen wird die einzelnen Tische mit genügend Distanz aufzustellen, damit an jedem Tisch eine Gästegruppe sitzen kann <p>Grössere Tische könne mittels Plexiglastrennung unterteilt werden (somit entfällt die Distanzregel in die entsprechende Richtung)</p>
<p>6.</p>	<p>Die Hygienemaskenpflicht gilt allen Betrieben für Gäste und Mitarbeiter / innen in den Gästeräumen (Innenräumen) Gesamte Schweiz.</p>	<p>Menschenansammlung vor dem Counter verhindern z.B. durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>7.</p>	<p>Lüften der Räumlichkeiten</p>	<p>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)</p> <p>Das Stosslüften in geschlossenen Gebäuden ist Pflicht (sofern Technisch möglich):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mindestens alle zwei Stunden eine 3-5 minütige Querlüftung aller Innenräume. • Gästeräume vor dem Service Querlüftung • Gästeräume nach dem Service Querlüftung <p>Auch Räume ohne Aussentüren und Fenster können gelüftet werden, indem die Türen mehrere aneinanderlegender Räume kurze Zeit offen gelassen werden, um einen Luftaustausch zu erzielen.</p>

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
8.	Offene Lebensmittel	Selbstbedienungs-Buffets sind prinzipiell erlaubt unter Beachtung der folgenden Regeln: <ol style="list-style-type: none"> 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 einer Gruppe im Kundenareal ist Spuckschutz dringend empfohlen Allgemeine Abstandsregeln gelten auch am Buffet (Bodenmarkierungen) und Maskenpflicht. Empfohlen wird, die Laufrichtung der Gäste am Buffet zu definieren <ul style="list-style-type: none"> alle Lebensmittel im Gästebereich weiterhin abdecken; Mindestanforderung mit Spuckschutz Es wird dringend empfohlen, Obst zum direkt verzehr (ohne zu schälen) aus dem Selbstbedienungsangebot zu nehmen
9.	Bezahlungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> Bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten fördern
10.	Händehygiene	<ul style="list-style-type: none"> Gäste schriftlich auffordern <ul style="list-style-type: none"> Hände vor dem Restaurantbesuch zu waschen oder zu desinfizieren Händedesinfektion für Gäste zur Verfügung stellen (an Hotspots wie Eingang, Toilette, etc.)
11.	Besteckausgabe und gemeinsam benutzte Gegenstände	Kreuzkontaminierung durch Gäste müssen verhindert werden. Besteck und Gegenstände, wie Gewürze am Tisch, sind erlaubt, dennoch wird weiterhin empfohlen: <ul style="list-style-type: none"> Besteckausgabe durch Personal Tablett mit Besteck vorbereiten Besteck in Serviette wickeln oder Umschlag nur kleine Charge im Frontbereich zur Selbstbedienung
12.	Diversifizierung vom Angebot	<ul style="list-style-type: none"> Take-a-way Angebot mit dem Kunden prüfen Möglichkeit von Lieferservice prüfen
13.	Catering (ausser Haus Lieferungen) Formular DT_45.07.5_D_Gruppenverantwortung	Prinzipiell erlaubt, unter folgenden Voraussetzungen: Der Kunde ist vollumfänglich verantwortlich für: <ul style="list-style-type: none"> Ein dem Anlass angepasstes Schutzkonzept Gemäss der Kantonalen Vorgaben 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
14.	Zeitungen und Zeitschriften (Grundsätzlich verzichtet die Compass Group auf die Auslage)	<ul style="list-style-type: none"> Auslagen von Zeitungen und Zeitschriften sind grundsätzlich erlaubt, unter folgenden Voraussetzungen: <ul style="list-style-type: none"> Die Gäste schriftlich auffordern, die Hände vor dem Lesen zu desinfizieren. Die Auslage ist nicht empfohlen

Allgemeine Hygiene und Schulung:

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
15.	Personalschulung	<p>Tägliche alle Mitarbeiter schulen im Rahmen der Servicebesprechung</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (Siehe Punkt 29) • Alle MA kontinuierlich sensibilisieren, und auf Symptome zu achten.
16.	Reinigung und Desinfektion	<p>Regelmässige Reinigung öffentlich zugänglicher Bereiche. Desinfektion von Kontaktstellen (Türklinken, Touch Screen Kaffeemaschine usw.) mindestens 2x täglich wird empfohlen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs- und Desinfektionsplan aktualisieren und auf die aktuellen Gegebenheiten anpassen • Verantwortlichkeiten definieren • Umsetzung prüfen • Einwegputzmaterial bevorzugen, besonders im Gästebereich
17.	Waschstationen	<p>Seifen- und Papierhandtuchspender gefüllt auf allen Stationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche • Servicebereich • Toiletten • Garderoben • Gästebereich
18.	Prozess Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter wiederholt auf die Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel schulen (richtige Dosierung, Anwendungsbereich)
19.	Lieferanten und externe Servicedienstleister	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Hygieneregulung ist zwingend. (Maskenpflicht)
20.	Händegeben zur Begrüssung	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgrund der Situation verboten



Schutz der Mitarbeiter:

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
21.	Personalplanung	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, dann Personal auf mehrere Zeiten versetzt planen; die Maskenpflicht konsequent durchsetzen. • Einsatzplanung Mitarbeiter: <ol style="list-style-type: none"> 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
22.	Umgang mit Symptomen, Kontakten und Verdachtsfällen	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Punkt 29-32
23.	Persönliche Schutzausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Ausgeben und Kassen wo eine Physische Barriere mittels Plexiglas nicht möglich ist, sollen Schutzbrillen als Ergänzung zu den PSA eingesetzt werden. (Gesichtsvisiere stellen keinen ausreichenden Schutz vor einer Ansteckung dar)
24.	Arbeitsplatz Küche und Servicebereich	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplätze nach Möglichkeit versetzen, damit 1.5m eingehalten werden können • Ggfls. Bodenmarkierungen installieren, damit Personal der Mindestabstand signalisiert wird. • Das Tragen von Schutzmasken ist Pflicht!
25.	Pausen	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiterpausen so organisieren, dass Mindestabstand eingehalten werden kann • Regelmässiges Lüften der Pausenräume • Höhere Pausenfrequenz für Mitarbeiter, aufgrund der Schutzmaskenpflicht, beachten (aber mindestens all 2 Stunden)
26.	Mitarbeitergarderobe	<ul style="list-style-type: none"> • Auch in der Garderobe 1.5m Distanz • Garderobe vermehrt auf Lüften, Desinfektion und Sauberkeit überprüfen
27.	Tischreinigung	<ul style="list-style-type: none"> • 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 abräumenarbeiten von Tischen, Kontaktzonen oder anderen Oberflächen gilt es den aktualisierten Reinigungs- und Desinfektionsplan strikt einzuhalten. • Gefolgt von «Best Practice» Händehygiene



Nummer	Grundsatz	Massnahmen
28.	Schutz von besonders gefährdeten Personen	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>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).</p>

Umgang mit Symptomen, Kontakten und Verdachtsfällen

29.	Mitarbeitern mit Symptomen Formular Bei Symptomen DT_45.07.3_D	<ol style="list-style-type: none"> 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.) Das Resultat des Testes ist unmittelbar nach Erhalt dem Vorgesetzten mitzuteilen Sowie auch der weitere Verlauf und ggfs. Anordnungen des Kantonsarztes. <i>Bei negativem Testergebnis: Die Arbeit kann wieder aufgenommen werden, gemäss der Anordnungen des Kantonsarztes (sofern 24 Stunden Symptomfrei).</i> Bei positivem Testergebnis: Der MA ist verpflichtet, alle direkten Kontakte dem Kantonsarzt bzw. Tracing Team zu nennen. Ggfs. nach zu melden. 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. Die Selbstquarantäne erst verlassen, wenn vom Kantonsarzt freigegeben. Die Arbeit kann wieder aufgenommen werden, gemäss der Anordnungen des Kantonsarztes (jedoch mindestens 48 Stunden Symptomfrei) <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>
-----	---	--



Nummer	Grundsatz	Massnahmen
30.	Mitarbeitern welche im direkten Kontakt mit einer positiven getesteten Person standen	<p>MA welche im direkten Kontakt mit einer positiven getesteten Person standen, werden aufgefordert, umgehend den Vorgesetzten zu informieren.</p> <p>Durch den Kantonsarzt ggf. dem Vorgesetzten oder QHSE sind diese zu einer 10 Tägigen Selbstquarantäne verpflichtet. Die Selbstquarantäne erst verlassen, wenn vom Kantonsarzt freigegeben (sofern 24 Stunden Symptombfrei).</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 Symptombfrei). <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>
31.	Das Kantonale Tracing Team Kontaktiert Sie	<ul style="list-style-type: none"> • MA werden aufgefordert, umgehend den Vorgesetzten zu informieren und den Anweisungen des Kantonsarztes Folge zu leisten: • Bei direktem positiven Kontakt: Punkt 30. • Bei Kontakt mit Verdacht: Punkt 32. <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>



32.	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>
-----	---	--