



06.01.2022

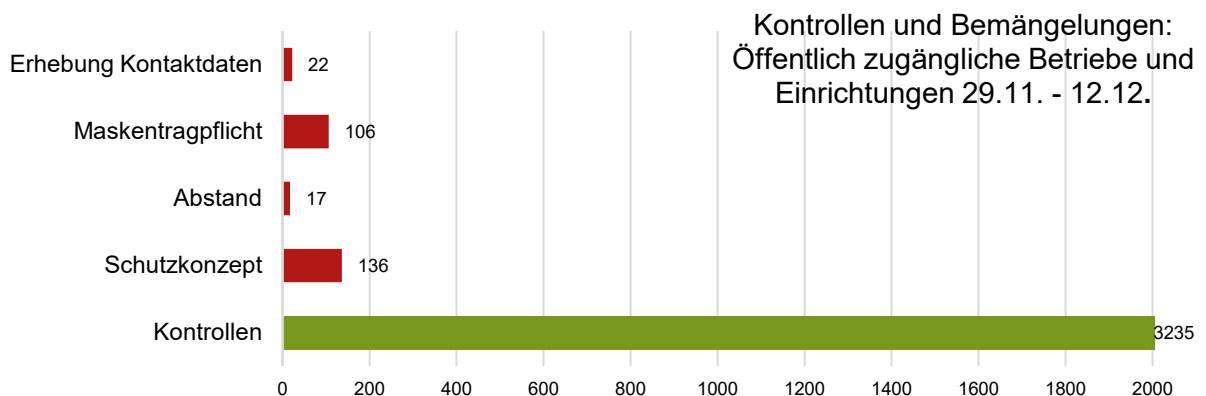
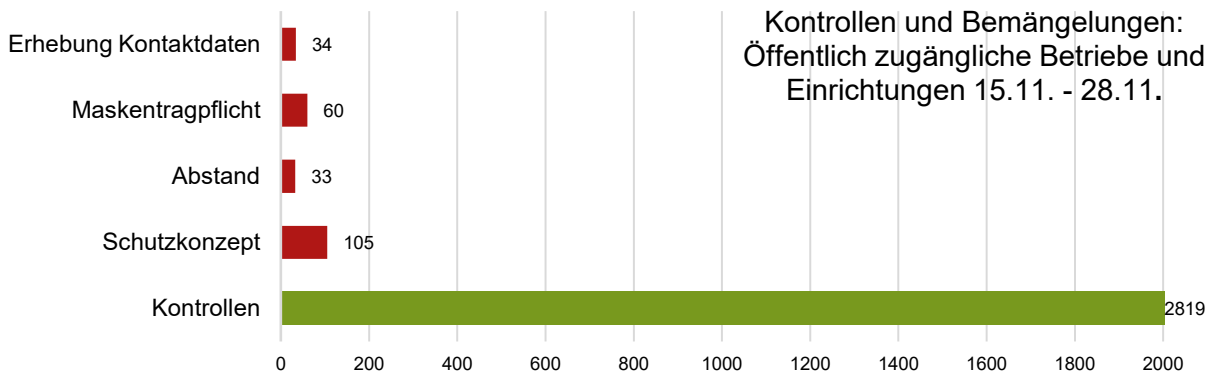
Kontrolle der Umsetzung von Schutzkonzepten und repetitives Testen

Monitoringzeitraum: 15.11.21 – 12.12.21

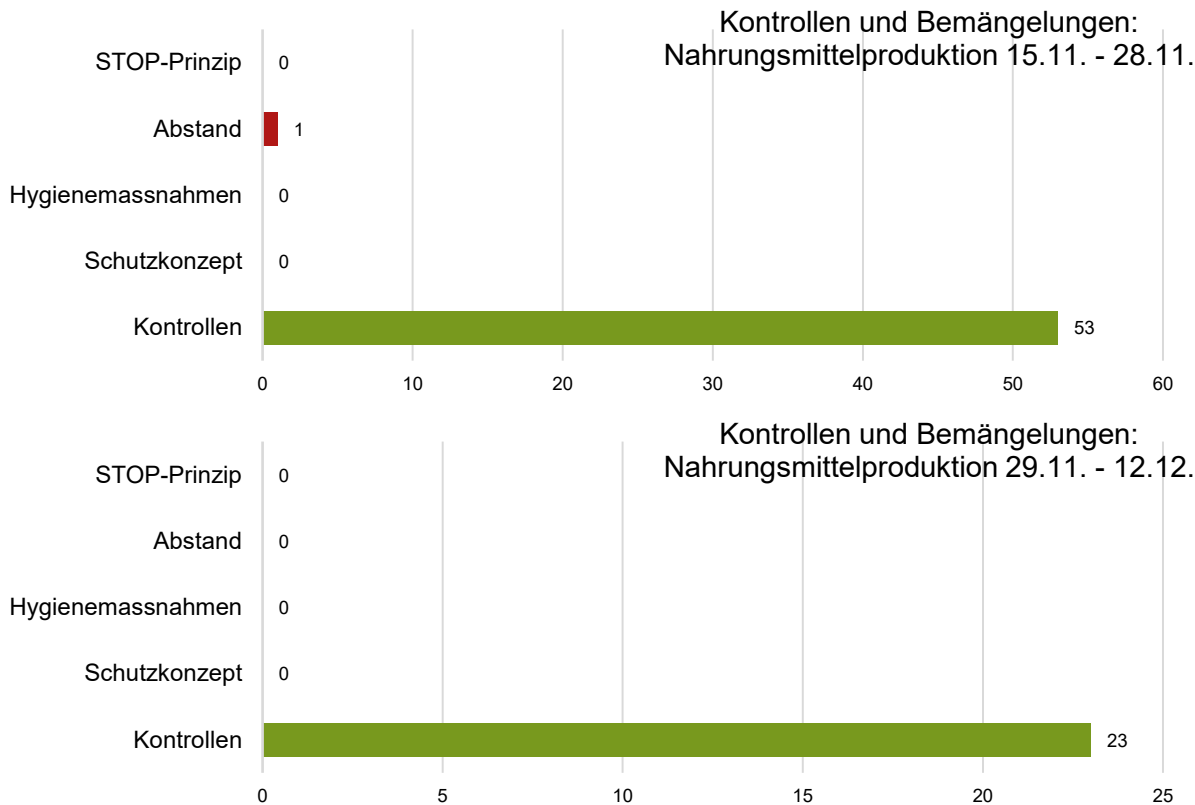
Kontrollen und Rückmeldungen der Kantone

Wöchentlich erheben die Kantone im Auftrag des BAG Daten zu den Kontrollen der Schutzkonzepte und deren Umsetzung. Die Kantone übermitteln die erhobenen Kontrolldaten der Nationalen Alarmzentrale, welche diese konsolidiert dem BAG zur Verfügung stellt.

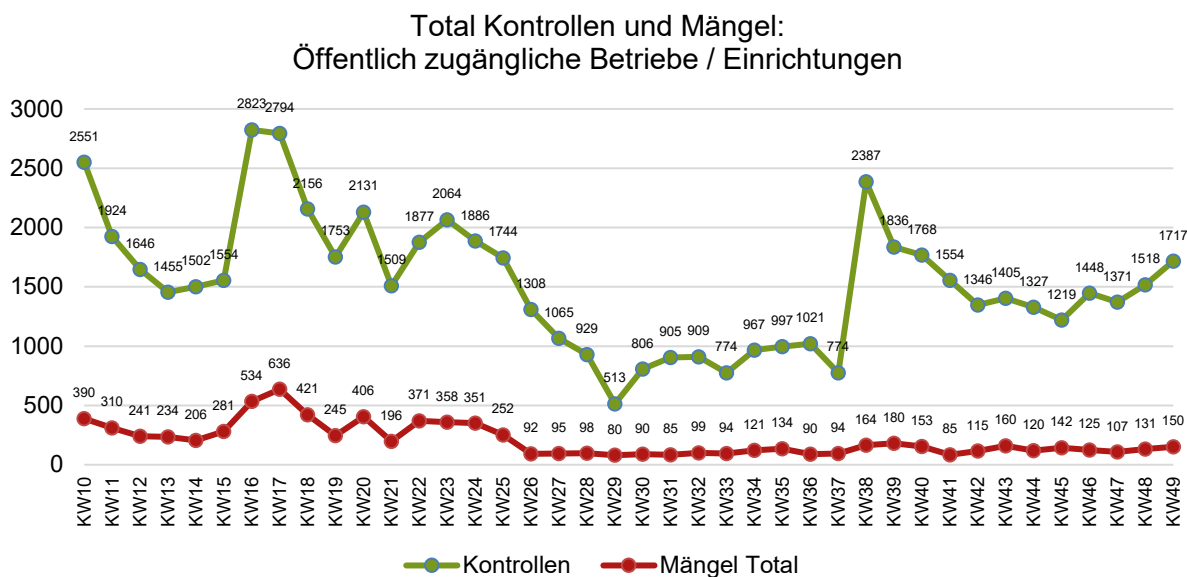
Für öffentlich zugängliche Betriebe und Einrichtungen (Restaurantsbetriebe, Nachtlokale, Beherbergungsbetriebe, Indoor-Freizeitanlagen, Einkaufsläden sowie Veranstaltungen und übrige Betriebe) erheben die Kantone, ob ein Schutzkonzept vorhanden und ausreichend ist und ob die Regeln bezüglich Abstand und Maskentragpflicht eingehalten werden. Überprüft wird auch die Erhebung der Kontaktdaten (ohne Einkaufsläden). Die Grafik zu Kontrollen und Bemängelungen wurde anhand der verfügbaren Daten für die Kalenderwochen 46 bis 49 vom Jahr 2021 erstellt (pro Kontrolle sind mehrere Mängel möglich).



Für die Nahrungsmittelproduktion (Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, Milch und weitere Betriebe) wird erhoben, ob ein Schutzkonzept vorhanden und ausreichend ist und ob Hygienemassnahmen und Abstand eingehalten sowie das STOP-Prinzip¹ umgesetzt werden. Die Grafik zu Kontrollen und Bemängelungen wurde anhand der verfügbaren Daten für die Kalenderwochen 46 - 49 vom Jahr 2021 erstellt (pro Kontrolle sind mehrere Mängel möglich).

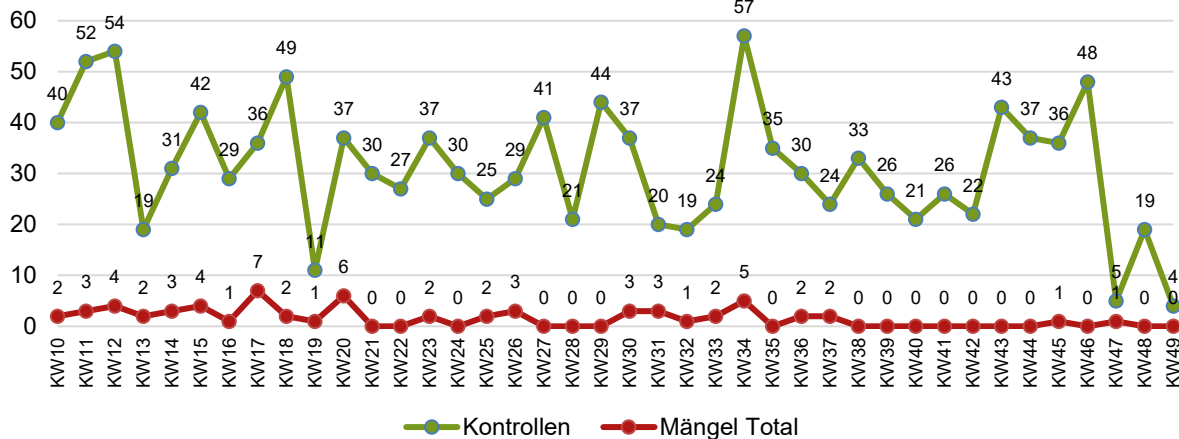


Die nachfolgenden Grafiken zeigen schweizweit die Anzahl Kontrollen und das Total aller Mängel ab der Kalenderwoche 10, aufgeschlüsselt nach Kalenderwochen (pro Kontrolle sind mehrere Mängel möglich).



¹ Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen. Kann der empfohlene Abstand nicht eingehalten werden, so sind Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) zu treffen.

Total Kontrollen und Mängel: Nahrungsmittelproduktion



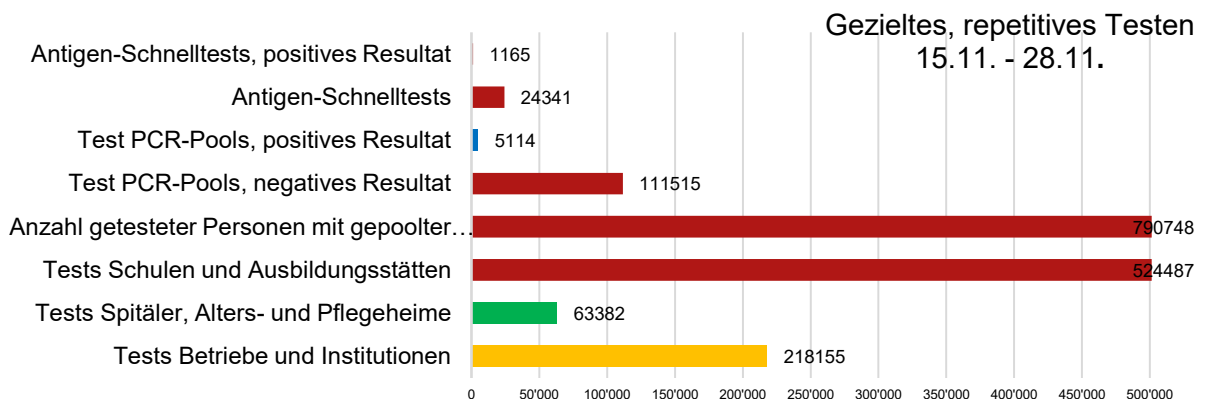
Die Anzahl Kontrollen in den öffentlich zugänglichen Betrieben und Einrichtungen steigen seit 3 Wochen leicht an. Die Kontrollen in der Nahrungsmittelproduktion fluktuieren. Die Anzahl Mängel hat sich auf tiefem Niveau eingependelt.

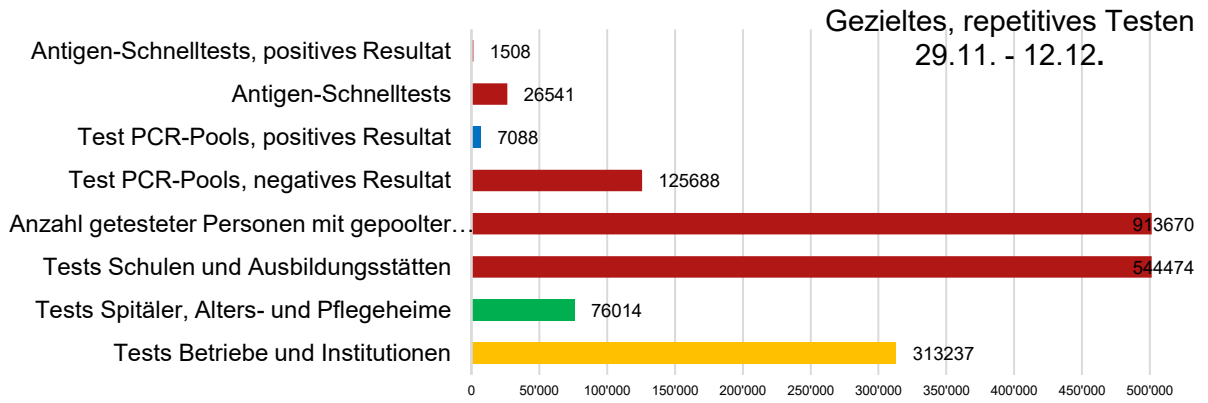
Werden bei den Kontrollen Mängel festgestellt, können Massnahmen verfügt werden. Hierbei handelt es sich beispielsweise um das Beheben der Mängel als Sofortmassnahme oder innerhalb einer gesetzten Frist, Verwarnungen, Verzeigungen und Nachkontrollen. Diese Massnahmen wurden mehrfach angewendet, wobei gemäss den Meldungen der Kantone auch Betriebsschliessungen vorgenommen wurden.

Repetitives Testen

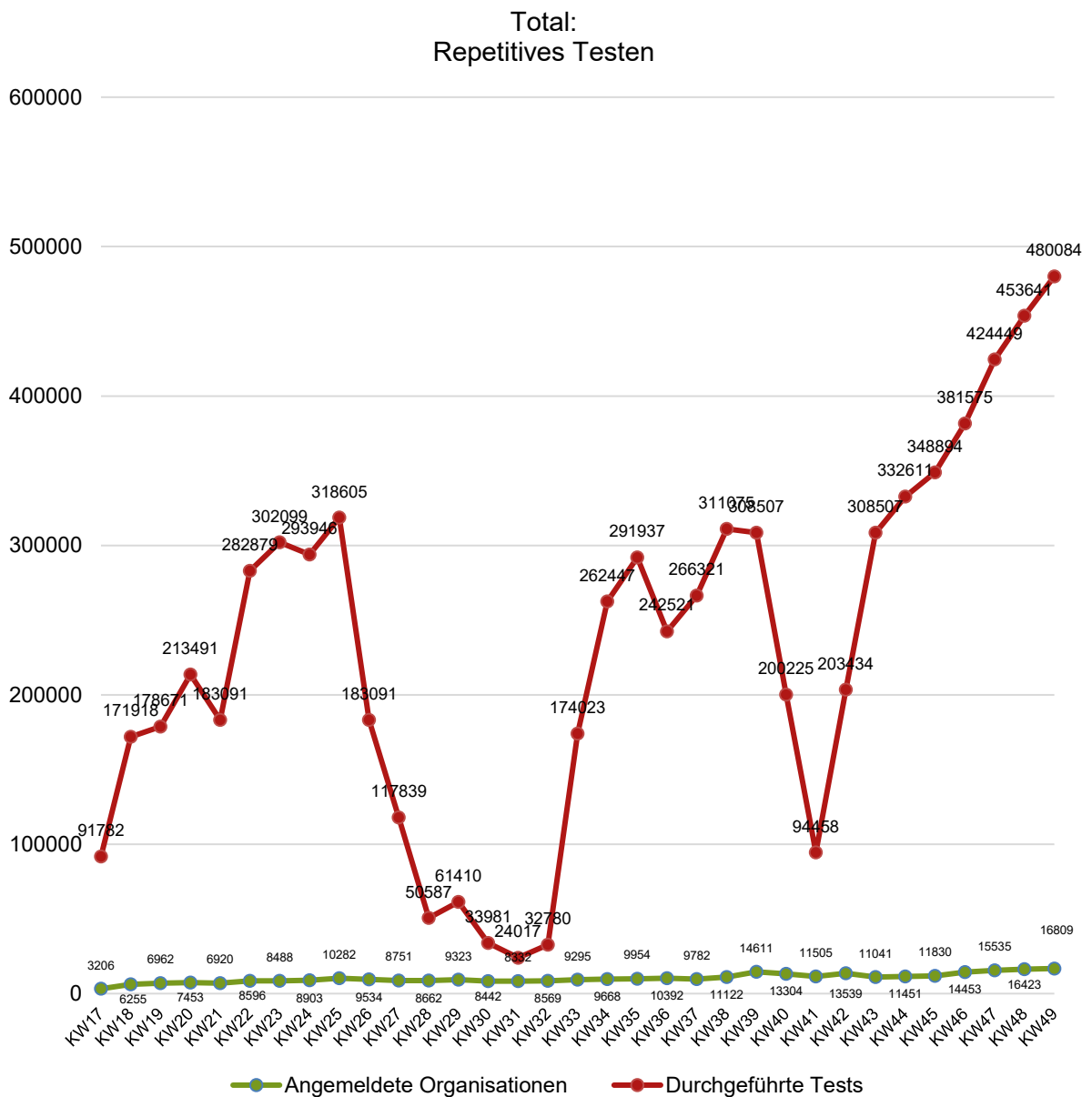
Seit der Kalenderwoche 17 erheben die Kantone wöchentlich im Auftrag des BAG Daten zum repetitiven Testen. Die Kantone übermitteln die erhobenen Kontrolldaten der Nationalen Alarmzentrale, welche diese konsolidiert dem BAG zur Verfügung stellt.

Für das repetitive Testen erheben die Kantone die Anzahl angemeldeter Schulen, Spitäler, Altersheime, Pflegeheime, Betriebe und Institutionen, die Anzahl der durchgeführten Tests sowie die Resultate der Testungen. Die Grafik zu den Ergebnissen der Tests wurde anhand der verfügbaren Daten für die Kalenderwochen 46 - 49 vom Jahr 2021 erstellt.





Die nachfolgenden Grafiken zeigen schweizweit die Anzahl angemeldeter Organisationen und das Total aller durchgeführten Tests ab der Kalenderwoche 17, aufgeschlüsselt nach Kalenderwochen.



Für Rückfragen: media@babs.admin.ch