

An alle Studierende, Dozierende
und Mitarbeitende der SHL

Luzern, 8. Juni 2020

CORONA – SCHUTZKONZEPT DER SHL

Gültig ab 8. Juni 2020 / Version 2 per 8. Juni 2020

Liebe Studierende, Dozierende und Mitarbeitende

Der Bundesrat hat entschieden, dass Bildungsanbieter ab dem 8. Juni 2020 wieder Präsenzveranstaltungen auch mit grösseren Gruppen durchführen können.

Zur Aufnahme des Präsenzunterrichts müssen Bildungsanbieter über ein Schutzkonzept verfügen und gewährleisten, dass die Vorgaben zu Hygiene und Abstand eingehalten werden. Im Schutzkonzept muss dargestellt werden, wie die Hygiene- und Verhaltensregeln des BAG umgesetzt werden.

Die folgenden Regelungen orientieren sich an den angepassten Grundprinzipien für die Wiederaufnahme des Präsenzunterrichts an Bildungseinrichtungen der Sekundarstufe II, der Tertiärstufe und der Weiterbildung des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI und konkretisieren diese für den Bildungsgang an der SHL.

Die Regelungen gelten bis zur Beendigung der ausserordentlichen Lage und vorbehältlich von Änderungen der Weisungen des Bundes.

Damit die Anpassungen gegenüber des SHL Schutzkonzepts / Version 1 vom 20. Mai 2020 besser ersichtlich sind, haben wir die [angepassten Regelungen und Massnahmen farblich hinterlegt](#).

MASSNAHMEN DER SHL ZUR EINHALTUNG DER HYGIENE- UND VERHALTENSREGELN DES BUNDES BEI PRÄSENZUNTERRICHT – ZUM SCHUTZ DER STUDIERENDEN, DOZIERENDEN UND MITARBEITENDEN

1. Ziele und Grundsätze

Angestrebte Ziele:

- a) Die Übertragung des neuen Coronavirus soll in den Bildungsgängen minimiert werden.
- b) Studierende, Mitarbeitende und Dozierende können die SHL besuchen, solange sie nicht krank sind und nicht mit einer an COVID-19 erkrankten Person in einem Haushalt leben respektive engen Kontakt halten.
- c) Die Verhaltens- und Hygieneregeln werden eingehalten und gelten für alle.

2. Allgemeine Massnahmen

- Die Massnahmen sollen auf die verschiedenen Zielgruppen in der Bildungseinrichtung gemäss ihrem jeweiligen Risikoprofil angepasst sein. Hierbei muss insbesondere die Zugehörigkeit respektive der Kontakt zu besonders gefährdeten Gruppen berücksichtigt werden.

Angesprochen sind:

- a) besonders gefährdete Studierende, Dozierende und Mitarbeitende
 - b) gesunde Studierende, Dozierende und Mitarbeitende, die mit besonders gefährdeten Personen in einem Haushalt leben
 - c) gesunde Studierende, Dozierende und Mitarbeitende, die durch den Bildungsgang in Kontakt mit besonders gefährdeten Personen kommen
- Die unter a) genannten Personen können bei konsequenter Einhaltung der Distanz- und Hygieneregeln und gegebenenfalls durch zusätzliche geeignete Schutzmassnahmen die Schule besuchen. Die Chancengleichheit soll gewahrt werden durch die Teilnahme am Unterricht durch Videoübertragung. Sie sollen weiterhin den direkten Kontakt mit anderen Personen meiden. Für Studierende werden alternative Formen der Teilnahme am Unterricht organisiert. Für Dozierende und Mitarbeitende werden besondere Settings (Fernunterricht oder separate Büros) organisiert.
 - Für die unter b) genannten Personen können individuelle Lösungen gefunden werden (Masken tragen im Unterricht, Befreiung von Lernsequenzen).
 - Die unter c) genannten Personen müssen die Schutzmassnahmen umsetzen.

3. Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG betreffend sozialer Distanz im Schulbetrieb:

- In den Klassenzimmern, in den Pausen- und Aufenthaltsräumen sowie in den Verkehrszonen werden die Sitzgelegenheiten so eingerichtet, dass die Teilnehmenden den Abstand von 2 Metern untereinander und zu den Dozierenden und Mitarbeitenden einhalten können.
- Ist das Einhalten der Distanzregel nicht möglich, ist das Tragen von Hygienemasken oder das Anbringen von Trennwänden möglich.
- Sind auch diese Schutzmassnahmen nicht umsetzbar, ist ein Unterschreiten des Sicherheitsabstands von 2 Meter zulässig. In diesem Fall müssen die Kontaktdaten/Präsenzlisten der anwesenden Personen erfasst werden.
- Die Unterrichtsgestaltung (Methodenwahl) wird so angepasst, dass die Distanzregeln eingehalten werden.
- Die Unterrichtszeiten und Pausen werden so gestaffelt, dass die Abstandsregeln auch in den Pausen- und Aufenthaltsräumen sowie den WC-Anlagen eingehalten werden können.
- Um die Distanz in den Treppenhäusern zu gewährleisten, wird die Wendeltreppe zum Absteigen und die Marmortreppe zum Aufsteigen verwendet. Die Studierenden, Dozierenden und Mitarbeitenden werden durch ein Leitsystem darauf aufmerksam gemacht.
- Der Schräglift steht für Warentransporte, nicht aber für Personentransporte der SHL zur Verfügung.
- Beim Schalter Front Office SHL werden Bodenmarkierungen angebracht, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 Metern zwischen den Studierenden und Mitarbeitenden zu gewährleisten. Am Schalter bleibt die Glasscheibe, wenn immer möglich, geschlossen und wird nur zur Übergabe von Gegenständen geöffnet.
- Auch in der Restauration der SHL sind die Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten. Wir verweisen auf Annex 1 dieses Schutzkonzeptes, der sich auf das Schutzkonzept für den Gastro-Bereich abstützt und unter <https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/oeffentliche-dateien/branchenwissen-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/schutzkonzept-fuer-das-gastgewerbe-unter-covid-19-queltig-ab-6-juni.pdf> veröffentlicht ist.
- Aktivitäten mit höheren Übertragungsrisiken werden nach Möglichkeit vermieden. Darunter fallen Aktivitäten mit engen interpersonellen Kontakten oder grösserem Personenaufkommen (z.B. Zeugnisübergabe, Semesterverabschiedung).

- Das Tragen von Masken ist generell freiwillig, bei Ausbildungssequenzen mit Körperkontakt oder Abstand von weniger als 2 Metern ist das Tragen von Masken jedoch obligatorisch.
- Der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen wird durch Absperren einzelner Pissoirs eingehalten. Es dürfen sich maximal 2 Personen in einer WC-Anlage aufhalten.
- Die Abstandsregeln müssen auch auf dem Weg von zuhause an die SHL und zurück eingehalten werden. Dies liegt zwar nicht in der Verantwortung der SHL, jedoch sind die Studierenden auf diese Regeln aufmerksam zu machen. Es sind für den Öffentlichen Verkehr erlassenen Verhaltensregeln einzuhalten.

4. Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG zur Hygiene:

- Beim Eingang, in Aufenthalts- und Pausenräumen sowie in den Klassenzimmern werden Desinfektionsmittel oder Möglichkeiten zum Händewaschen zur Verfügung gestellt.
- In allen Räumlichkeiten wird regelmässig und ausgiebig gelüftet.
- Tische, Stühle, wiederverwendbare Kursutensilien (bspw. Flipchart-Stifte), Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, werden regelmässig gereinigt und nach Möglichkeit desinfiziert.
- Es werden Einweghandtücher, Einwegbecher etc. verwendet.
- Zeitschriften etc. werden aus Gemeinschaftsbereichen entfernt.
- Schutzmasken für Teilnehmende sind für spezielle Situationen bereit zu halten. Es besteht jedoch keine generelle Abgabepflicht.
- Umkleieräumlichkeiten und Garderoben für Studierende dürfen unter Einhaltung der Hygiene- und Distanzregeln benutzt werden. Es befinden sich gleichzeitig maximal 3 Studierende in den Umkleieräumlichkeiten.

5. Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG zum Schutz besonders gefährdeter Personen und zum Ausschluss von Personen, die krank sind oder sich krank fühlen:

Die Studierenden werden darauf hingewiesen, dass

- Personen, die einzelne COVID-19-Symptome (vgl. Annex 1) zeigen oder im Kontakt mit infizierten Personen waren, von Präsenzveranstaltungen ausgeschlossen sind.
- Teilnehmende, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, erst zwei Wochen nach überstandener Krankheit am Unterricht teilnehmen dürfen.
- Personen, die eine relevante Erkrankung gemäss COVID-Verordnung aufweisen (vgl. Annex 3), wird empfohlen, bis auf Weiteres auf die Teilnahme an Präsenzveranstaltungen zu verzichten.
- Falls gehäufte Krankheitsfälle vorkommen, wird die Selbstquarantäne umgesetzt. Für diese Situation wird auf Grundlage der Vorgaben des Kantonsarztes ein Konzept entwickelt, wie definierte Gruppen innerhalb der Schule voneinander getrennt werden können, um das weitere Auftreten von Fällen zu verhindern.
- Alle Mitarbeitenden und Dozierenden, die zu Risikogruppen gehören, können sich von Aufgaben im Kontakt mit Studierenden dispensieren lassen, wenn sie ein ärztliches Attest vorweisen (Grundlage: Covid-19 Verordnung 2, Anhang 3).
- Dozierende und Mitarbeitende, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, dürfen erst 14 Tage nach überstandener Krankheit Aufgaben im physischen Kontakt mit Studierenden und Mitarbeitenden wieder aufnehmen.

6. Massnahmen zu Information und Management:

- Beim Eingang, in Aufenthalts- und Pausenräumen werden die Informationsmaterialien des Bundes betreffend Distanz- und Hygieneregeln gut sichtbar angebracht.
- Mitarbeitende und Dozierende weisen auf die geltenden Distanz- und Hygieneregeln sowie auf die angepasste Methodenwahl hin.
- Die Mitarbeitenden werden regelmässig über die Massnahmen im Zusammenhang mit dem Schutzkonzept informiert.
- Besonders gefährdete Mitarbeitende werden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen informiert.
- Die Schulleitung stellt sicher, dass die Umsetzung der im Schutzkonzept festgelegten Massnahmen regelmässig kontrolliert wird.

UMSETZUNG IN DEN SEMESTERN

Um die vorgängig genannten Regelungen umsetzen und einhalten zu können, gestaltet sich der Unterricht in den einzelnen Semestern wie folgt – immer vorbehaltlich Änderungen durch den Bundesrat oder das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation:

Semester 1 Küche Sommer

- Start des Praxismoduls am Montag, 15. Juni 2020 **an der SHL**
- Der praktische Unterricht findet in Teilgruppen statt.
- Semesterabschluss: Freitag, 3. Juli 2020

Semester 1 Küche Frühling

- Start des freiwilligen Praxismoduls am Montag, 6. Juli 2020 **an der SHL**
- Der praktische Unterricht findet in Teilgruppen statt.
- Abschluss des praktischen Moduls: Freitag, 17. Juli 2020

Semester 2 Restauration Sommer

- Start des Praxismoduls am Montag, 15. Juni 2020 **an der SHL**
- Der praktische Unterricht findet in Teilgruppen statt.
- Semesterabschluss: Freitag, 3. Juli 2020

Semester 2 Restauration Frühling

- Start des freiwilligen Praxismoduls am Montag, 6. Juli 2020 **an der SHL**
- Der praktische Unterricht findet in Teilgruppen statt.
- Abschluss des praktischen Moduls: Freitag, 17. Juli 2020

Semester 3 Front Office Sommer

- Start des Semesters am Montag, 18. Mai 2020 via **Microsoft Teams**
- Der Unterricht findet auch nach dem 8. Juni 2020 über Microsoft Teams statt.
- Die Zwischenprüfungen am 17. Juni 2020 finden an der SHL statt - schriftlich.
- Die Zwischenprüfungen am 18. Juni 2020 finden auf Microsoft Teams statt.
- Der Thementag Concierge Myself vom 15. Juli 2020 findet auf Microsoft Teams statt.
- Die Abschlussprüfungen finden schriftlich sowohl an der SHL wie auch auf Microsoft Teams statt.
- Die mündlichen Abschlussprüfungen Englisch/FRS vom 22. & 23. Juli 2020 finden auf Microsoft Teams statt.

Semester 4 Betriebswirtschaft Sommer

- Der Start des Semesters erfolgte am Dienstag, 14. April 2020.
- Der Unterricht findet auch nach dem 8. Juni 2020 über **Microsoft Teams** statt, mit Ausnahme im Lernfeld Leadership: Am 9. und 12. Juni 2020 wird in Halbklassen an der SHL unterrichtet.

- Die Durchführung des Thementages Concierge Myself vom 3. Juli 2020 ist noch in Abklärung.
- Die Abschlussprüfungen am 7. und 8. Juli 2020 finden an der SHL statt – schriftlich.
- Die Präsentationen der Projektarbeiten am 13. Juli 2020 finden gruppenweise an der SHL statt – mit Verpflegung.
- Die Abschlussprüfungen mündlich/praktisch in Englisch und Präsentationstechnik vom 14. & 15. Juli 2020 finden via Microsoft Teams statt.

Semester 5 Unternehmensführung Sommer

- Der Start des Semesters erfolgte am Dienstag, 14. April 2020.
- Der Unterricht vom 8. bis 12. Juni 2020 findet **an der SHL in 2 Halbklassen** statt. Klasse 1 entspricht den Teams 1 & 2, Klasse 2 entspricht den Teams 3 & 4. Der Stundenplan für diese Woche wird angepasst.
- Die schriftlichen Assessments finden am 15. Juni 2020 an der SHL statt.
- Der Unterricht vom 16. – 19. Juni 2020 (Projektarbeit) findet über Microsoft Teams statt.
- Die Präsentation der Projektarbeit vom 22. Juni 2020 findet gruppenweise an der SHL statt – mit Verpflegung.
- Die schriftlichen Diplomprüfungen vom 23. – 25. Juni 2020 finden an der SHL statt – mit Verpflegung.
- Die Eröffnung der Diplomarbeit vom 26. Juni 2020 findet gestaffelt in Teams vor Ort in Zürich statt – individuelle Anreise der Studierenden.
- Für die Woche vom 22. – 26. Juni 2020 stehen Zimmer im Hotel SHL nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Bitte melden Sie Ihren Bedarf bei Thomas Schumacher (thomas.schumacher@shl.ch) oder Urs Birbaumer (urs.birbaumer@shl.ch).
- Die Diplomarbeit vom 26. Juni – 10. Juli 2020 findet via Microsoft Teams statt.
- Die Präsentation der Diplomarbeiten vom 14. Juli 2020 findet gruppenweise an der SHL statt – mit Verpflegung.
- Die mündliche Diplomprüfung im Vertiefungslernfeld sowie die mündlichen Assessments in Kleingruppen finden am 15. Juli 2020 an der SHL statt.
- Für die Woche vom 13. – 17. Juli 2020 stehen Zimmer im Hotel SHL nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Bitte melden Sie Ihren Bedarf bei Thomas Schumacher (thomas.schumacher@shl.ch) oder Urs Birbaumer (urs.birbaumer@shl.ch).
- Die Diplomfeier des Semesters 5 Unternehmensführung / Sommer findet am 16. Juli 2020 statt – die Einladung und genauere Details erfolgen bis am 12. Juni.2020.
- Die Diplomfeier des Semester 5 Unternehmensführung / Frühling 2020 findet am 15. Juli 2020 statt – die Einladung und genauere Details erfolgen bis am 12. Juni.2020.

Karrieretag vom 18. Juni 2020

- Der Karrieretag findet auf digitalem Weg statt.

Informationsnachmittage bis Ende SJ 2019/2020

- Die Informationsnachmittage werden bis Ende Juni 2020 durch persönliche Beratungsgespräche vor Ort ersetzt.
- Am 1. und am 8. Juli 2020 finden Informationsveranstaltungen unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregungen statt.

Modul Rechnungswesen, Modul IT

- Beide Module finden via Microsoft Teams statt.

Das Einhalten der Abstandsregelung von 2 Metern bleibt mit den Hygieneregeln die aus epidemiologischer Sicht wichtigste Massnahme, um Übertragungen zu verhindern. Ich bitte Sie daher, die Abstandsregelung selbstverantwortlich umzusetzen.

Die Umsetzung des vorliegenden Schutzkonzepts wird nach wie vor eine Challenge für uns alle sein und erfordert weiterhin viel Geduld sowie Flexibilität von uns allen. Ich bin jedoch überzeugt, dass wir - mit der positiven Einstellung, die ich seit Schulschliessung täglich erlebe und bewundere - die Massnahmen zum Schutz aller erfolgreich umsetzen können. Vielen Dank schon jetzt für Ihren persönlichen Beitrag dazu.

Ich freue mich, dass nach und nach wieder Leben in die SHL zurückkehrt und wir der Normalität Schritt für Schritt ein Stück näherkommen.

Herzliche Grüsse – und wie immer zum Schluss: Bleiben Sie gesund.

SHL Schweizerische
Hotelfachschule Luzern



Christa Augsburg
Direktion

ANNEX 1

Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG betreffend **sozialer Distanz in der Gastronomie:**

- **Händehygiene:**

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie wieder sauberes Geschirr anfassen.

- **Gästegruppen auseinanderhalten:**

Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt. Das Konsumieren von Essen und Getränken erfolgt ausschliesslich im Sitzen.

Externe Gäste sind grundsätzlich nicht erlaubt (Eltern, Freunde). Über Ausnahmen entscheidet die Direktion.

- **Distanz halten:**

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden.

Im Club mit dem überlangen Tisch kann mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platziert werden, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird.

Um im Club das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, wird bei der Kasse eine Plexiglasscheibe als Schutz aufgestellt.

Die wartenden Gäste halten den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen ein. Im Wartebereich sind Bodenmarkierungen angebracht.

Wenn Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (Selbstbedienung oder Live-Cooking), werden die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht und es werden Markierungen angebracht. Garderoben werden nicht bedient.

Bei Buffetservice werden die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

- **Arbeiten bei unvermeidlicher Distanz unter 2 Metern:**
Zwischen Gästen und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten (z.B. in der Küche), halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken.
Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen.
Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht.
Es wird allen ermöglicht auf deren Wunsch hin mit Hygienemasken zu arbeiten.

- **Reinigung:**
Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet.
Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
WC-Anlagen werden mindestens 2 x täglich gereinigt. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.
Die Mitarbeitenden tragen Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und die Mitarbeitenden waschen sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.
Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
Die Studierenden verwenden ihre persönliche Arbeitsuniformen. Schürzen werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.
Menükarten und Tablettts werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

- **Besondere Arbeitssituationen:**

Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) wird verzichtet oder diese werden nach jedem Gast gereinigt.

Selbstbediente Buffets werden auf bediente Buffets umgestellt. Alternativ wird gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert oder Einweghandschuhe benutzt oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

ANNEX 2

COVID-Symptome gemäss BAG (Stand 24. Juni 2020)

Diese Symptome treten bei einer Erkrankung mit COVID-19 häufig auf:

Husten (meist trocken)

Halsschmerzen

Kurzatmigkeit

Fieber, Fiebergefühl

Muskelschmerzen

Plötzlicher Verlust des Geruchs- und/oder Geschmackssinns

Selten sind diese Symptome:

Kopfschmerzen

Magen-Darm-Symptome

Bindehautentzündung

Schnupfen

Die Krankheitssymptome sind unterschiedlich stark, sie können auch leicht sein. Ebenfalls möglich sind Komplikationen wie eine Lungenentzündung.

ANNEX 3

Relevante Erkrankungen gemäss COVID-2 Verordnung Art. 10

Bluthochdruck

Chronische Atemwegserkrankungen

Diabetes

Erkrankungen und Therapien, die das Immunsystem schwächen

Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Krebs

Ausführliche allgemeine Informationen zur Coronavirus-Situation finden Sie auf der Website des Bundesamts für Gesundheit BAG:

www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov.html