



Pressemitteilung

Straubing, 16.04.2020
Nr. 198/2020

**Nach ersten Corona-Fällen:
Reihentestung von knapp 1.000 Personen in einem
Schlachtbetrieb im Landkreis Straubing-Bogen**

Nachdem Ende vergangener Woche bei drei Personen aus einem Schlachtbetrieb im Landkreis Straubing-Bogen eine Infektion mit dem Sars-CoV2-Virus festgestellt wurde, hat das Gesundheitsamt Straubing/Straubing-Bogen in Absprache mit der Stadt Straubing und dem Landkreis Straubing-Bogen sowie dem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit eine Reihentestung aller knapp 1.000 Mitarbeiter/innen angeordnet. Mittlerweile ist die Anzahl positiver Tests von Mitarbeiter/innen aus dem Betrieb bis Dienstagnachmittag auf acht angestiegen.

Die Abstriche der Reihentests begannen am Dienstag um 13 Uhr und werden auch am Mittwoch fortgesetzt. Dazu wurden vor Ort vier Teststationen eingerichtet. „Innerhalb kürzester Zeit die Infrastruktur und das Personal für eine derartig hohe Anzahl an Tests zusammenzubekommen ist nicht einfach. Wir bedanken uns bei allen, die daran mitgewirkt haben und Hilfe leisten“, so Landrat Josef Laumer und Oberbürgermeister Markus Pannermayr. Insgesamt rund 15 Personen sind als Helfer im Einsatz, zudem musste auch das entsprechende Material organisiert werden. Neben Personal des Gesundheitsamtes, des Landratsamtes und insgesamt drei

Personen der Task-Force Infektiologie des LGL unterstützt auch die Kreisklinik Bogen die Abstriche mit einer Oberärztin und einer MfA.

„Ein direkter infektiologischer Zusammenhang am Arbeitsplatz konnte bisher zwar nicht festgestellt werden. Aber angesichts der Fälle in Schlachthöfen in Deutschland, die ja auch durch die Medien gegangen sind, wollen wir frühzeitig reagieren, umso die Ausbreitung des Virus unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und damit auch in der Region zu unterbinden“, erklärt Dr. Beate Biermaier, Leiterin des Gesundheitsamtes Straubing/Straubing-Bogen. Auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die am Dienstag oder Mittwoch frei haben oder aus anderen Gründen nicht im Schlachtbetrieb vor Ort sind, werden im Nachgang noch getestet werden. „Die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen läuft kooperativ“, so Dr. Biermaier. „Bisher laufen die Abstriche reibungslos und wurden auch von Seiten der Firma unterstützend gut organisiert.“