

Hygiene- und Schutzkonzept für Veranstaltungen der Arbeitsgemeinschaft Mykologie Ulm e.V. ab dem 03.10.2020

Aufgrund der Corona-Pandemie gelten derzeit besondere Infektionsschutzbestimmungen. An allen Veranstaltungen der Arbeitsgemeinschaft Mykologie Ulm e.V. gelten deshalb ab sofort folgende Regelungen:

1. Die Teilnehmerzahl ist bei allen Veranstaltungen auf 20 Personen beschränkt. Exkursionen finden als Naturführung unter freiem Himmel im öffentlichen Raum statt, Vereinsabende in der Gaststätte „Gut Holz“ in Neu-Ulm.
2. Für alle Veranstaltungen ist eine separate Anmeldung (bevorzugt per Email) beim Exkursionsleiter oder dem Leiter des Vereinsabends (Pilzstammtisch) nötig. Ist die maximale Teilnehmerzahl von 20 Personen erreicht, können keine weiteren Teilnehmer zu der Veranstaltung zugelassen werden. Bei mehr als 20 Anmeldungen haben Vereinsmitglieder Vorrang.
3. Wer in den letzten 14 Tagen Kontakt zu einem COVID-19-Fall (Corona-Fall) hatte oder aus einem Corona-Risikogebiet zurückgekehrt ist, ist von der Teilnahme ausgeschlossen. Die gilt auch für den Fall, dass ein negativer Test vorliegt.
4. Wer akute Atemwegsbeschwerden, Erkältungssymptome jeglicher Art oder Krankheitssymptome, die im Zusammenhang mit einer Infektion mit dem Coronavirus stehen hat, darf ebenfalls nicht teilnehmen. Wer während einer Veranstaltung Symptome entwickelt, hat den Ort der Veranstaltung unverzüglich zu verlassen.
5. Ort und Zeitpunkt der Veranstaltung sowie Name und Telefonnummer aller Teilnehmer werden schriftlich erfasst und auf Verlangen den Gesundheitsbehörden zugänglich gemacht.
6. Die Abstandsregeln (1,5m) sind einzuhalten. Jeder Teilnehmer hat einen Mund-Nasen-Schutz mitzuführen, auch bei Veranstaltungen unter freiem Himmel. Wo es nicht möglich ist, den Mindestabstand von 1,5m einzuhalten, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Der Abstand ist so schnell wie möglich wieder herzustellen. Körperkontakt (z.B. Händeschütteln) ist nicht zulässig.
7. Bei den Vereinsabenden in der Gaststätte „Gut Holz“ in Neu-Ulm gelten die Hygieneregeln für die Gastronomie in Bayern gemäß dem Hygienekonzept der Gaststätte „Gut Holz“.
8. Der Austausch von Arbeitsmaterialien (z.B. Taschenmesser, Lupe) ist nicht zulässig. Werden Pilze zwecks Artbestimmung von anderen Personen als der Person berührt, die den Pilz gesammelt hat, wird dringend empfohlen, die Hände anschließen zu desinfizieren. Geruchs- und Geschmacksproben an nicht selbst gesammelten Pilzen sind ausgeschlossen. Pilze, an denen bereits eine Geruchs- oder Geschmacksprobe vorgenommen wurde, dürfen nicht weitergegeben werden.
9. Jeder Teilnehmer ist selbst für die Handdesinfektion verantwortlich und führt geeignete Desinfektionsmittel für den persönlichen Gebrauch selbst mit. In der Gaststätte sind Händewasch- und Desinfektionsmöglichkeiten gemäß den Bestimmungen der Gastronomie vorhanden. Es wird empfohlen, vor Betreten und nach dem Verlassen des Veranstaltungsraums die Hände zu waschen und zu desinfizieren.
10. Bei allen Veranstaltungen in geschlossenen Räumen wird mind. einmal pro Stunde für mind. 10 Minuten gelüftet.