

An alle  
Kursanbieter und Kursmanager  
von Vorbereitungslehrgängen zur  
Staatlichen Fischerprüfung

Name  
Gabriele Buchner  
Telefon  
08161/8640 6130  
Telefax  
08161/8640 6170  
E-Mail  
Gabriele.Buchner@lfl.bayern.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Geschäftszeichen  
IFI 43/20-7973

Starnberg  
27.05.2020

## **Staatliche Fischerprüfung; Information zur Veranstaltungen der Erwachsenenbildung**

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen, dass ab 30. Mai 2020 wieder Lehrgänge zur Vorbereitung auf die Staatliche Fischerprüfung durchgeführt werden dürfen. Wir haben Ihnen vorab bereits am 11.05.2020, Az IFI33/20-7974 Informationen über die Maßnahmen und Vorgaben der damals gültigen Fassung des BaylfSMV vom 21.04.2020 zur Vermeidung von Covid-19-Infektionen geschickt.

Mit dem Beschluss vom Staatsministerium vom 26.05.2020 wurden weitere Maßnahmen zu den Hygieneanforderungen für Veranstaltungen der Erwachsenenbildung beschlossen. Die nachfolgenden Angaben ergänzen oder verschärfen die bereits mitgeteilten Vorgaben von unserem Schreiben vom 11.05.2020.

Für Veranstaltungen im Rahmen der Erwachsenenbildung sind folgende Hygieneanforderungen zur Vermeidung von Covid-19-Infektionen zwingend zu beachten:

- Personen mit Erkältungssymptome dürfen nicht am Vorbereitungslehrgang teilnehmen.
- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter den Teilnehmenden oder den Ausbilderinnen /

Ausbilder zu ermöglichen, müssen die Kontaktdaten der Teilnehmenden bzw. der Ausbilderinnen / Ausbilder (Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, Zeitraum des Aufenthaltes/Kursdauer) auf Anforderung den zuständigen Gesundheitsbehörden übermittelt werden; Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten müssen zu diesem Zweck einen Monat aufbewahrt werden. Sofern die Daten aufgrund einer anderen Rechtsgrundlage noch länger aufbewahrt werden müssen, dürfen sie nach Ablauf eines Monats nach ihrer Erhebung nicht mehr zu dem in Satz 1 genannten Zweck verwendet werden. Die/Der Ausbilderin / Ausbilder hat den Teilnehmenden bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DS-GVO in geeigneter Weise über die Datenverarbeitung zu informieren.

- Die Einhaltung eines Mindestabstands von mind. 1,5 m zwischen den Teilnehmern vor, während und nach der Veranstaltung ist zu beachten. Soweit während einer Veranstaltung der Mindestabstand unterschritten werden muss, ist auch während der Veranstaltung ein geeigneter Mund-Nasenschutz von allen Teilnehmern zu tragen und sind ggf. weitere erforderliche Hygienemaßnahmen zu beachten.
- Eine geeignete Mund-Nasen-Bedeckung ist bei Ankunft und beim Verlassen sowie auf den Gängen des Veranstaltungsortes zu tragen.
- Die Gruppenarbeit ist nicht zugelassen. Soweit erforderlich und infektionsschutzrechtlich vertretbar, kann die zuständige Kreisverwaltungsbehörde Ausnahmen von dieser Untersagung, ggf. mit Auflagen, genehmigen.
- Kein Austausch von Arbeitsmaterialien und das Berühren derselben Gegenstände möglichst vermeiden.
- Keine Gruppenbildung vor, während oder nach der Veranstaltung.
- Regelmäßiges Lüften des Veranstaltungsraumes (mindestens 10 Minuten je volle Stunde).
- Die Möglichkeit zum Hände waschen mit Flüssigseife und Papierhandtüchern ist bereit zu stellen und die Teilnehmer sind mittels Aushängen auf die regelmäßige Händehygiene hinzuweisen.
- Bei Veranstaltungen, die als Kurse mit regelmäßigen Terminen abgehalten werden, ist darauf zu achten, dass die Teilnehmer einem festen Kursver-

band zugeordnet bleiben, der möglichst von einer / einem festen Ausbilderin / Ausbilder betreut wird.

- Türklinken, Arbeitstische und nicht verbrauchte, wiederverwendbare Arbeitsmaterialien – soweit diese vom Veranstalter zu Verfügung gestellt werden – sind nach dem Gebrauch zu desinfizieren.
- Bei mehrtägigen Veranstaltungen mit Übernachtung ist im Beherbergungsbetrieb das Hygienekonzept für die Hotellerie zu beachten.
- Bei ganztägigen Veranstaltungen mit Verpflegung ist das Hygienekonzept der Gastronomie zu beachten.
- Es sind geeignete Regeln für die Benutzung der Sanitäreinrichtungen zu entwickeln, die gewährleisten, dass die sanitären Anlagen nur einzeln aufgesucht und diese nach der Veranstaltung gereinigt und desinfiziert werden.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Gelingen bei der Umsetzung der Maßnahmen und weiterhin viel Erfolg bei der Durchführung der Vorbereitungslehrgänge.

Mit freundlichen Grüßen

Gabriele Buchner  
Prüfungsbehörde