

Umsetzungskonzept zur Durchführung von Festen/Feiern

in der Grillhütte Wolfskehlen

1. Information und Aufklärung

- **Schilder und Aushänge:** Gut sichtbare Schilder und Aushänge mit Informationen über die afrikanische Schweinepest, ihre Gefahren und die Notwendigkeit von Vorsichtsmaßnahmen.
- Verteilen von Informationsmaterialien an Besucher.

2. Hygienemaßnahmen

- **Handwaschstationen:** mit Seife und Desinfektionsmittel.
- **Reinigungsprotokolle:** Reinigungsprotokolle für die Grillhütte

3. Verhaltensregeln für Besucher

- **Lärm:** Ab 10.00 Uhr gilt es im Außenbereich laute Musik und Lärm zu vermeiden.
- **Essensreste:** Essensreste dürfen nicht in der Natur entsorgt werden.
- **Kontaktverbot:** direkten Kontakt zu Wildschweinen muss vermeiden werden.
- **Schweineprodukten:** Wir untersagen die Verarbeitung von Schweinefleisch und Schweinefleischprodukten in der Grillhütte.

4. Kontrollmaßnahmen

- **Eingangskontrollen:** um sicherzustellen, dass keine rohen Schweineprodukte in die Grillhütte gebracht werden.
- **Dokumentation:** Erfassen der Besucherzahlen und führen einer Liste, um bei einem Ausbruch die Nachverfolgung zu erleichtern.

5. Schutz der Wildtiere

- **Futtermittelverbot:** Mieter und Besucher dürfen keine Wildtiere füttern.

6. Notfallplan

- **Kommunikation:** Kommunikationsplan (online) für den Fall eines Ausbruchs, um schnell und effektiv mit den zuständigen Behörden und der Öffentlichkeit in Kontakt zu treten.

7. Zusammenarbeit mit Behörden

- **Kontakt zu Veterinärämtern:** um aktuelle Informationen und Unterstützung zu erhalten.

8. Regelmäßige Überprüfung und Anpassung

- **Monitoring:** Wir werden regelmäßig die Einhaltung der Maßnahmen überwachen und passen Sie diese bei Bedarf an.
- **Berichte:** bei eventuellen Vorfällen

Durch die Umsetzung dieser Maßnahmen möchten wir dazu beitragen, die Verbreitung der afrikanischen Schweinepest zu verhindern und die Gesundheit von Menschen und Tieren zu schützen.