



## CORONAVIRUSSEN HEBBEN EEN DIER OF MENS NODIG OM IN LEVEN TE BLIJVEN EN TE GROEIEN

Volgens het Europees Voedselagentschap (EFSA) zijn er geen aanwijzingen dat voedsel een bron is om het coronavirus over te dragen.

Wanneer een besmet persoon niest of hoest op bestek of servies, dan kan het virus enige tijd overleven op deze oppervlakken.

Het genetisch materiaal van coronavirussen is bedekt met een laag vet (de lipidelaag), waardoor ze gevoelig reageren op stoffen die vet oplossen zoals zeep of afwasmiddelen.

Op een veilige manier voedsel klaarmaken en uitdelen hoeft dus niet moeilijk te zijn.

## MAATREGELEN VANAF 20/11/2021

Op 17 november 2021 kondigde het overlegcomité opnieuw een aantal verstrengingen aan van de coronamaatregelen. Deze zijn van toepassing vanaf 20 november 2021 (en gelden tot 28 januari 2022).

Is jouw soepactie een **publieksactiviteit**?

Dan moet het horecaprotocol worden gevolgd. Dit betekent dat mondkapjes en een coronapas verplicht zijn als je actie binnen doorgaat.

Als je actie buiten is of je werkt met take away, dan is een coronapas niet nodig.

Wij baseren ons hierbij op [deze info](#) van de Vlaamse overheid.

- Meer info over [het horecaprotocol](#).
- Download de [CST scan – app](#) via [covidscan.be](#).

## VEILIGHEIDSTIPS ROND HET CORONAVIRUS

- **Was je handen goed** met water en zeep vóór en na het boodschappen doen. Voorkom dat je met je handen je gezicht aanraakt.
- Was je handen ook altijd goed voor je gaat eten en voordat je eten klaarmaakt.
- **Was fruit en groente** altijd grondig.
- Maak liever geen eten klaar voor een ander als je **ziek of verkouden** bent.
- Nies of hoest niet boven eten. Moet je toch niezen of hoesten, doe dat aan **de binnenkant van je elleboog** en gebruik papieren zakdoekjes. Was je handen voor je weer verder gaat met eten (bereiden).
- Deel geen eten dat al op je bord heeft gelegen en drink niet uit hetzelfde glas. Zeker niet als je verkouden bent.
- Werk met schone materialen en was vaat-, hand en theedoeken op minimaal 60 °C. **Het virus kan namelijk slecht tegen hitte.**

## Checklist voor een veilige Soep op de stoep

Gebruik deze checklist om je maatregelen uit te werken. Hou dit document bij om aan te tonen welke maatregelen je nam om de veiligheid te garanderen.

Houd bij het maken en uitdelen van soep ook zeker rekening met “**social distancing**”, door de contacten tussen personen maximaal te verminderen en door minimum 1,5 meter afstand te houden tussen mensen waar mogelijk. Draag een mondmasker en gebruik voldoende alcoholgel, zodat iedereen zich veilig voelt.

### Soep maken

#### De mensen die soep maken:

- Zijn goed ingelicht over alle maatregelen.
- zijn niet ziek of verkouden.
- hebben hun handen grondig gewassen met water en zeep voor en na het aanraken van de ingrediënten.
- dragen een mondmasker.

#### De materialen en ingrediënten:

- Alle kookoppervlakken worden grondig ontsmet voor en na het koken van de soep.
- Alle groenten worden grondig gewassen.
- Alle kookgerief wordt machinaal afgewassen (minimaal 60°).
- Vaat-, hand- en theedoeken worden minimaal op 60° gewassen.

### Soep verdelen

#### De vrijwilligers:

- We brieften de vrijwilligers grondig over alle maatregelen.
- We wisselen geen materiaal uit tijdens de activiteit of ontsmetten het materiaal als het niet anders kan.

#### Het materiaal:

- Alle oppervlakken worden grondig ontsmet voor, tijdens en na de soepactie.

#### De deelnemers of klanten:

- We voorzien affiches rond de maatregelen en markeringen op de vloer.
- We informeren deelnemers over de genomen maatregelen.
- We beperken de wachttijden door...
- We verzamelen contactgegevens voor eventueel contactopsporing en houden die één maand bij.