



KOMISJA EUROPEJSKA
DYREKCJA GENERALNA DS. ZDROWIA I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Zarządzanie kryzysowe w zakresie żywności, zwierząt i roślin
Higiena żywności

COVID-19 a bezpieczeństwo żywności

Pytania i odpowiedzi

8 kwietnia 2020 r.

SPIS TREŚCI

1.	RYZYSKO ZAKAŻENIA PRZEZ ŻYWNOSĆ	3
1.1.	Jakie jest ryzyko zarażenia się COVID-19 przez kontakt z produktami spożywczymi?	3
1.2.	Czy jako podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze mogę zwrócić się do moich dostawców o udzielenie gwarancji w odniesieniu do COVID-19?	3
1.3.	Jakie jest ryzyko zakażenia się COVID-19 przez kontakt z opakowaniem produktów spożywczych?	3
2.	PRODUKCJA ŻYWNOSCI	3
2.1.	Czy przemysł rolno-spożywczy podejmuje działania, aby zapobiec zanieczyszczeniu produkowanej lub dystrybuowanej żywności?	3
2.2.	Blokada może ograniczyć kontrole stosowania praktyk higienicznych w przedsiębiorstwach spożywczych. Czy zagraża to ogólnemu bezpieczeństwu żywności?	4
2.3.	Jakie są procedury, jeżeli pracownik przedsiębiorstwa spożywczego zachoruje na COVID-19?	5
2.4.	Z powodu trudności z dystrybucją mogą występować niedobory środków do dezynfekcji rąk. Jak poradzić sobie z tym problemem w przedsiębiorstwie spożywczym?	5
2.5.	Jak podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze może chronić pracowników przed zakażeniem?	6
3.	ŻYWNOSĆ W SKLEPACH	6
3.1.	Czy mogę się zakazić przez kontakt z żywnością, której dotykały osoby, które mogą być zakażone?	6
3.2.	Jako sprzedawca detaliczny, jak mogę chronić siebie i moich klientów przed zakażeniem przez inne osoby w moim sklepie?	7
4.	ŻYWNOSĆ W DOMU	8
4.1.	Czy mogę się zakazić poprzez spożywanie niektórych rodzajów żywności?	8
4.2.	Czy mogę coś zrobić w domu, aby zminimalizować wszelkie ryzyko przeniesienia z żywności wirusa wywołującego COVID-19?	8
4.3.	Co z karmą dla zwierząt? Czy zwierzęta domowe mogą zachorować na COVID-19 po zjedzeniu karmy dla zwierząt?	9
5.	ZALECENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH	9
6.	INNE ŹRÓDŁA INFORMACJI	12

1. RYZYKO ZAKAŻENIA PRZEZ ŻYWNOSĆ

1.1. Jakie jest ryzyko zarażenia się COVID-19 przez kontakt z produktami spożywczymi?

Pomimo dużej skali pandemii nie odnotowano jak dotąd żadnych przypadków przeniesienia wirusa wywołującego COVID-19 poprzez spożycie żywności. W związku z tym, jak stwierdził Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności¹, nie ma dowodów na to, że żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego w odniesieniu do COVID-19. Uznaje się, że główną drogą przenoszenia wirusa wywołującego COVID-19 jest kontakt z wydzielinami zakażonej osoby, rozprzestrzeniającymi się głównie drogą kropelkową przy kichaniu, kaszlu lub wydychaniu powietrza.

1.2. Czy jako podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze mogą zwrócić się do moich dostawców o udzielenie gwarancji w odniesieniu do COVID-19?

Nie. Wymaganie świadectw „wolny od wirusa” nie jest uzasadnione, ponieważ nie ma dowodów na to, że żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego w odniesieniu do COVID-19. Wszelkie żądania udzielenia takich gwarancji są zatem nieproporcjonalne i w związku z tym nie są akceptowalne.

1.3. Jakie jest ryzyko zakażenia się COVID-19 przez kontakt z opakowaniem produktów spożywczych?

Chociaż w przeprowadzonym niedawno badaniu² wykazano, że w warunkach doświadczalnych (tj. kontrolowana wilgotność względna i temperatura) czynnik wywołujący COVID-19 (wirus SARS-CoV-2) utrzymywał się do 24 godzin na tekturze i do kilku dni na powierzchniach twardych, takich jak stal i tworzywa sztuczne, nie ma dowodów na to, że zanieczyszczone opakowania, które zostały narażone na różne warunki środowiskowe i temperatury otoczenia, przenoszą zakażenie. Niemniej jednak w świetle obaw, że wirus znajdujący się na skórze może przenieść się do układu oddechowego (na przykład gdy dana osoba dotyka twarzy), osoby mające styczność z opakowaniami, w tym konsumenci, powinni stosować się do wytycznych organów zdrowia publicznego dotyczących dobrych praktyk higienicznych, w tym regularnego i skutecznego mycia rąk.

2. PRODUKCJA ŻYWNOSCI

2.1. Czy przemysł rolno-spożywczy podejmuje działania, aby zapobiec zanieczyszczeniu produkowanej lub dystrybuowanej żywności?

Produkcję żywności w UE już regulują surowe przepisy dotyczące higieny, a ich wdrożenie podlega kontrolom urzędowym. Wszystkie przedsiębiorstwa spożywcze muszą ich przestrzegać. Kontrole higieny, które muszą być przeprowadzane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze,

¹ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

² <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

mają zapobiegać zanieczyszczeniu żywności wszelkimi czynnikami chorobotwórczymi, dlatego będą również skuteczne w zapobieganiu zanieczyszczenia żywności wirusem wywołującym COVID-19. Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek przeprowadzania regularnych szkoleń dotyczących wszystkich tych wymogów, tak aby osoby zatrudnione w branży spożywczej wiedziały, jakich zasad higieny należy przestrzegać w miejscu pracy.

Wśród dobrych praktyk higienicznych wymaganych na wszystkich etapach produkcji żywności, szczególnie istotne są: czyszczenie i, w stosownych przypadkach, dezynfekcja urządzeń i sprzętu do produkcji żywności pomiędzy poszczególnymi partiami produkcyjnymi, zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu między różnymi kategoriami żywności i żywnością na różnych etapach przetwarzania (np. żywność surowa i żywność gotowana), higiena osobista, jak mycie i odkażanie rąk, noszenie rękawiczek i masek, gdy jest to wymagane, noszenie specjalnej higienicznej odzieży i obuwia czy nieprzychodzenie do pracy i pozostawanie w domu, zawsze gdy pracownik czuje się chory.

Ponadto w obecnej sytuacji przedsiębiorstwa spożywcze powinny ograniczyć kontakty zewnętrzne do niezbędnego minimum. Należy na przykład zachować odpowiednią odległość od kierowców pojazdów dostawczych i ciężarowych.

2.2. Blokada może ograniczyć kontrole stosowania praktyk higienicznych w przedsiębiorstwach spożywczych. Czy zagraża to ogólnemu bezpieczeństwu żywności?

Chociaż kontrole urzędowe są częścią bezpiecznego łańcucha żywnościowego, nie uważa się, by obecne ograniczenia (w tym ewentualne odroczenie niektórych urzędowych czynności kontrolnych w związku z ryzykiem) wpływały na bezpieczeństwo żywności. Opiera się ono bowiem przede wszystkim na zobowiązaniu wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego, od pola do stołu, a główna odpowiedzialność spoczywa na podmiotach prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. Bezpieczeństwo żywności osiąga się przede wszystkim dzięki środkom zapobiegawczym (dobre praktyki higieniczne). Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą wykazać – za pomocą kontroli i testowania swojego procesu produkcji i wyprodukowanej żywności (tzw. kontrole własne) – że podczas produkcji żywności zawsze stosuje się te środki zapobiegawcze, oraz że są one skuteczne. Przestrzeganie tego wymogu jest z kolei sprawdzane przez organy ds. bezpieczeństwa żywności. Nawet jeśli blokada może mieć wpływ na przeprowadzanie kontroli urzędowych, nie zagraża to bezpieczeństwu produkowanej żywności.

Komisja przyjęła w związku z tym rozporządzenie³ umożliwiające państwom członkowskim prowadzenie czynności kontrolnych w sposób zgodny z ograniczeniami przemieszczania się w celu ograniczenia

³ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19), Dz.U. L 98 z 31.3.2020, s. 30.

rozprzestrzeniania się COVID-19, przy zachowaniu odpowiednich zabezpieczeń, tak aby nie narażać na szwank bezpieczeństwa żywności. Środki te mają zastosowanie przez dwa miesiące, a następnie zostaną poddane przeglądowi w oparciu o informacje przekazane przez państwa członkowskie.

2.3. Jakie są procedury, jeżeli pracownik przedsiębiorstwa spożywczego zachoruje na COVID-19?

W branży przetwórstwa spożywczego ustanowiono specjalne protokoły w celu ochrony zdrowia pracowników. Środki te idą w parze ze zwyczajową higieną żywności i praktykami w zakresie bezpieczeństwa pracowników oraz można je dostosować do możliwości na miejscu. Do środków tych należą: ograniczenie kontaktów osobistych w pracy, montowanie barier ze szkła akrylowego, gdy nie można zachować bezpiecznej odległości, brak kontaktu między kierowcami pojazdów ciężarowych a zakładem spożywczym, większa ilość dostępnych środków do dezynfekcji rąk, praca zmianowa, tak aby w zakładzie przebywało tylko tylu pracowników, ilu jest absolutnie niezbędnych, lub, w miarę możliwości, praca z domu. Zgodnie z obowiązującymi obecnie specjalnymi zaleceniami w odniesieniu do COVID-19 każda osoba mająca objawy wskazujące na COVID-19 powinna zostać w domu, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się wirusa.

Nawet jeśli ktoś może być zakażony, ale nie jest (jeszcze) chory (bezobjawowy nosiciel wirusa), istniejące przepisy minimalizują ryzyko kontaktu wirusów ze środkami spożywczymi, ponieważ każda osoba pracująca w styczności z żywnością musi utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej, w tym nosić odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież, oraz stale stosować dobre praktyki higieniczne (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością itp.).

Wszystko wskazuje na to, że istniejące środki sanitarne są równie skuteczne w odniesieniu do COVID-19, jak do innych rodzajów ryzyka mikrobiologicznego⁴. Ponadto przedsiębiorstwa spożywcze powinny w razie potrzeby wprowadzać dodatkowe środki sanitarne na podstawie oceny ryzyka, w szczególności gdy któryś z pracowników uzyska dodatni wynik w teście na obecność wirusa. Środki te, w połączeniu z faktem, że nie wykazano, iż żywność jest źródłem przenoszenia wirusa, są gwarancją bezpieczeństwa produkcji żywności.

2.4. Z powodu trudności z dystrybucją mogą występować niedobory środków do dezynfekcji rąk. Jak poradzić sobie z tym problemem w przedsiębiorstwie spożywczym?

Prawodawstwo UE w zakresie bezpieczeństwa żywności wymaga od wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze dopilnowania, by pracownicy przestrzegali odpowiednich procedur higienicznych. Obejmuje to częste mycie rąk przy użyciu mydła. Jeżeli

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

konieczna jest dodatkowa dezynfekcja, należy ją przeprowadzać zgodnie z instrukcjami. W przypadku niedoborów lokalne organy ds. bezpieczeństwa żywności będą rozpatrywały poszczególne przypadki i mogą pomóc przedsiębiorstwom w znalezieniu alternatywnych bezpiecznych rozwiązań, tak aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Rozwiązania takie mogą obejmować stosowanie produktów alternatywnych lub częstsze mycie rąk mydłem.

2.5. Jak podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze może chronić pracowników przed zakażeniem?

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą szkolić pracowników w zakresie właściwego stosowania środków ochrony osobistej i przypominać im, jak ważne jest stosowanie się do instrukcji dotyczących higieny osobistej i ograniczenia kontaktów osobistych w czasie przerw w pracy.

3. ŻYWNOSĆ W SKLEPACH

3.1. Czy mogę się zakazić przez kontakt z żywnością, której dotykały osoby, które mogą być zakażone?

Według krajowych agencji ds. bezpieczeństwa żywności w państwach członkowskich UE jest bardzo mało prawdopodobne, aby można było zachorować na COVID-19 przez kontakt z żywnością. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził ponadto, że obecnie nie ma dowodów na to, że żywność jest prawdopodobnym źródłem lub drogą przenoszenia się wirusa⁵.

Obecnie nie ma informacji na temat tego, czy wirus wywołujący COVID-19 może być obecny na żywności, przetrwać i zakażać ludzi. Nie dowiedziono też, że żywność jest źródłem lub wektorem zakażenia, natomiast nie ma wątpliwości, że osoby obecnie chore zostały zakażone przez kontakt z innymi zakażonymi osobami.

Teoretycznie, jak ma to miejsce w przypadku wszelkich powierzchni kontaktowych zanieczyszczonych przez osobę zakażoną, np. klamek czy innych powierzchni, żywność może również powodować pośrednie zanieczyszczenie, jeśli się jej dotknie. Dlatego też wszyscy powinni wykonywać zalecenia organów ds. zdrowia publicznego dotyczące mycia rąk.

Sprzedawcy detaliczni są świadomi wymogów w zakresie higieny obowiązujących przy obchodzeniu się z żywnością. Personel, który musi dotykać żywności (na przykład przy czynnościach takich jak rozbiór mięsa, krojenie mięsa lub serów, czyszczenie ryb, pakowanie owoców i warzyw), nosi rękawiczki i często je zmienia oraz często myje ręce.

Konsumenci również powinni odpowiednio się zachowywać. Zgodnie z ogólną dobrą praktyką higieniczną klienci w sklepach nie powinni dotykać

⁵ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

żywności innej niż ta, którą zamierzają nabyć, aby uniknąć zanieczyszczenia jej przez czynniki chorobotwórcze, które mogą znajdować się na ich dłoniach.

3.2. Jako sprzedawca detaliczny, jak mogę chronić siebie i moich klientów przed zakażeniem przez inne osoby w moim sklepie?

Należy upewnić się, czy procedury higieny i czyszczenia są aktualne i czy są ściśle przestrzegane, co oznacza również jasną informację o zasadach higieny, których muszą przestrzegać klienci. Sprzedawcom detalicznym zaleca się również kontrolowanie wstępu zewnętrznych dostawców produktów i usług (sprzątanie itp.).

Ponieważ wirus wywołujący COVID-19 najdłużej utrzymuje się na gładkich, obojętnych powierzchniach, takich jak tworzywo sztuczne i stal nierdzewna, sprzedawcom detalicznym zaleca się częste czyszczenie tych powierzchni (na przykład wózków na zakupy lub urządzeń do samodzielnego skanowania kodów kreskowych). Należy regularnie dezynfekować uchwyty koszyków w supermarketach. Sprzedawcy detaliczni mogą również zachęcać klientów do przychodzenia z własnymi torbami na zakupy.

Zgodnie z wymogami wielu organów należy zapewnić bezpieczną odległość między osobami, taką jaką zalecają organy ds. zdrowia publicznego. Można to zrobić na przykład poprzez umieszczenie w odpowiednich odstępach oznaczeń na podłodze i ograniczenie liczby osób przebywających w sklepie w tym samym czasie. Sprzedawcy detaliczni mogą również zalecić konsumentom korzystanie z wózków na zakupy w celu utrzymania zalecanej odległości.

Należy unikać degustacji żywności w ramach akcji promocyjnych.

Sprzedawcy detaliczni, jeśli mają zapasy, mogą udostępnić środek do dezynfekcji rąk lub chusteczki dezynfekujące przy wejściu do sklepu, czy też rozdawać rękawiczki jednorazowe⁶ na stoiskach, gdzie ludzie muszą dotykać nieopakowanej żywności (np. owoców i warzyw). Jeśli sprzedawcy detaliczni zapewniają środki sanitarne, muszą wymagać, aby klienci z nich korzystali, a w przypadku rękawiczek jednorazowych muszą dopilnować, aby zostały odpowiednio unieszkodliwione.

Jeżeli konieczna jest bezpośrednia obsługa klienta i nie jest możliwe utrzymanie bezpiecznej odległości między ludźmi, zaleca się umieszczenie ekranu ze szkła akrylowego między kasjerami a klientami (np. przy kasach). Zachęca się również do korzystania z płatności kartą debetową lub kredytową, najlepiej bezdotykowo, zamiast płatności gotówką. Zaleca się też okresowe dezynfekowanie urządzeń do płatności kartą oraz taśm przesuwnych w kasach.

⁶ Rękawiczki, jeśli są używane prawidłowo, również chronią owoce i warzywa przed zanieczyszczeniem przez dotykających ich klientów. W niektórych państwach członkowskich od dawna stosuje się rękawiczki jednorazowe na stoiskach z owocami i warzywami w supermarketach i klienci popierają to rozwiązanie.

4. ŻYWNOŚĆ W DOMU

4.1. Czy mogę się zakazić poprzez spożywanie niektórych rodzajów żywności?

Według krajowych agencji ds. bezpieczeństwa żywności w państwach członkowskich UE jest bardzo mało prawdopodobne, aby można było zachorować na COVID-19 przez kontakt z żywnością. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził ponadto, że obecnie nie ma dowodów na to, że żywność jest prawdopodobnym źródłem lub drogą przenoszenia się wirusa wywołującego COVID-19⁷.

Obecnie nie ma informacji na temat tego, czy wirus wywołujący COVID-19 może być obecny na żywności, przetrwać i zakażać ludzi. Pomimo dużej skali pandemii COVID-19 nie odnotowano jednak jak dotąd żadnych przypadków przeniesienia COVID-19 poprzez spożycie żywności. W związku z tym nie ma dowodów na to, że żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego w odniesieniu do COVID-19.

Uznaje się, że główną drogą przenoszenia COVID-19 jest kontakt z wydzielinami zakażonej osoby, rozprzestrzeniającymi się głównie drogą kropelkową przy kichaniu, kaszlu lub wydychaniu powietrza.

4.2. Czy mogę coś zrobić w domu, aby zminimalizować wszelkie ryzyko przeniesienia z żywności wirusa wywołującego COVID-19?

Tak.

Po pierwsze, dokładne mycie rąk (zob. instruktaż Europejskiego Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób nt. skutecznego mycia rąk⁸) mydłem i ciepłą wodą przed zakupami i po nich jest szczególnie ważne, gdyż dzięki temu można ochronić siebie i innych.

Równie ważne jest ściśle przestrzeganie w kuchni zasad higieny, które zazwyczaj pozwalają uniknąć zatrucia pokarmowego.

Należy odpowiednio przechowywać żywność (unikać wszelkich kontaktów między żywnością spożywaną na surowo a żywnością ugotowaną), wyrzucać opakowania zewnętrzne przed umieszczeniem produktu na półce (na przykład zewnętrzne opakowania tekturowe, jeśli produkty są w środku zafoliowane), ale zachowywać istotne informacje np. datę przydatności do spożycia.

Należy systematycznie myć owoce i warzywa czystą wodą, zwłaszcza jeśli nie są one przeznaczone do ugotowania (wirus wywołujący COVID-19 nie przetrwa obróbki termicznej).

Należy unikać zanieczyszczenia żywności przez przybory kuchenne (noże, deski itp.) poprzez dokładne mycie detergentami przed ponownym użyciem do innych produktów spożywczych.

⁷ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

⁸ <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing>

Należy przestrzegać instrukcji przyrządzania (czas, temperatura) w przypadku żywności przeznaczonych do spożycia po ugotowaniu.

Przed rozpoczęciem przygotowywania lub gotowania żywności, jak również po jej przygotowaniu należy umyć ręce ciepłą wodą i mydłem.

Lodówki i blaty kuchenne powinny być czyszczone regularnie, choć częściej niż zwykle.

Środki ostrożności w odniesieniu do COVID-19 nie powinny wpływać na przestrzeganie klasycznych zasad mających na celu uniknięcie zatruc pokarmowych podczas gotowania w domu. Zasady te nadal obowiązują i chronią przed chorobami przenoszonymi przez żywność, co jest tym istotniejsze, że każde takie zachorowanie mogłoby dodatkowo obciążyć system ochrony zdrowia.

4.3. Co z karmą dla zwierząt? Czy zwierzęta domowe mogą zachorować na COVID-19 po zjedzeniu karmy dla zwierząt?

Podobnie jak w przypadku żywności dla ludzi nie odnotowano żadnego przypadku przeniesienia COVID-19 na zwierzęta przez spożywanie karmy dla zwierząt domowych (zob. pkt 1.1 powyżej). Dotyczy to również paszy dla zwierząt gospodarskich. Podobnie jak w przypadku żywności przeznaczonych do spożycia przez ludzi jest bardzo mało prawdopodobne, aby można było zachorować na COVID-19 przez kontakt z karmą dla zwierząt domowych. Zalecenia dotyczące postępowania z opakowaną żywnością dla zwierząt domowych są takie same, jak w przypadku wszelkich innych produktów pakowanych (zob. pkt 1.3 powyżej).

5. ZALECENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Austria

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/coronavirus-landwirtschaft.html>
<https://www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Coronavirus---Aktuelle-Maßnahmen.html>
<https://www.wko.at/service/aussenwirtschaft/coronavirus-wirtschaftskammer-als-anlaufstelle.html>
<https://www.bmlrt.gv.at/wasser/nutzung-wasser/wasserversorgung/coronavirus-lebensmittel-und-wasser.html>

Belgia

<https://www.info-coronavirus.be/>
<http://www.afsca.be/professionnels/publications/communications/coronavirus.asp>

Bułgaria

https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2020/04/06/vprosi_i_otgovori_new_11_06_04_2020_303b4mb.doc
<https://www.mh.government.bg/bg/informaciya-za-grazhdani/informaciya-otnosno-noviya-koronavirus-2019-ncov/>
http://www.babh.government.bg/bg/Page/ukazanie_kym_biznesoperatorite/index/ukazanie_kym_biznesoperatorite/COVID19%20Указан
<http://corhv.government.bg/?cat=28>
<http://www.babh.government.bg/userfiles/files/covid-19/%20%D0%BA%D1%8A%D0%BC%20%D0%B1%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%20%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8>

[%D1%82%D0%B5%20%D0%B2%20%D1%81%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80%20%E2%80%9C%D0%A5%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8.doc](#)

Chorwacja

<https://www.hzjz.hr/priopcenja-mediji/pitanja-i-odgovori-o-bolesti-uzrokovanoj-novim-koronavirusom/>

[https://vlada.gov.hr/?id=28862&pregled=1&datum=Fri%20Feb%2028%202020%2018:03:29%20GMT+0100%20\(Central%20European%20Standard%20Time\)](https://vlada.gov.hr/?id=28862&pregled=1&datum=Fri%20Feb%2028%202020%2018:03:29%20GMT+0100%20(Central%20European%20Standard%20Time))

<https://zdravlje.gov.hr/koronavirus-i-mjere-prevencije/4952>

<https://www.koronavirus.hr/>

Cypr

<https://www.pio.gov.cy/coronavirus>

<https://www.pio.gov.cy/coronavirus/en/index.html>

Czechy

Czeski numer telefonu do celów COVID-19: 1212

<https://koronavirus.mzcr.cz/>

<http://www.szu.cz/>

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/covid-19-informace-doporuceni-hygienicka-opatreni-bezpecnost-potravin.aspx>

<https://www.mvcr.cz/clanek/koronavirus-informace-mv.aspx>

<https://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=2264030&docType=ART&nid=13139> .

Dania

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Coronavirus-\(COVID-19\).aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Coronavirus-(COVID-19).aspx)

Estonia

<https://www.terviseamet.ee/et/uuskoroonaviirus>

<https://vet.agri.ee/et/uudised/viiruse-tokestamise-juhised-toidukaitlejatele-ja-loomapidajatele>

<https://www.kriis.ee/en/basic-needs-food-medicinal-products-cash-communications-electricity-heating-and-fuel>

Finlandia

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/> (FI)

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (SV)

Francja

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-1%E2%80%99anses>

<https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-pas-de-transmission-par-les-animaux-d%E2%80%99C3%A9levage-et-les-animaux-de-compagnie-0>

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-faq-alimentation-securite-sanitaire-et-protection-animale>

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-sur-les-secteurs-du-ministere-de-lagriculture-et-de-lalimentation>

Niemcy

https://urldefense.com/v3/_https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-_244090.html_!!DOxrgLBm!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7Jq

<https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Texte/corona-virus-faq-fragen-antworten.html>

Grecja

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4912-trofima-kai-koronoios-mas-rotate-sas-apantame>
<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4904-enimerosi-katanaloton-kai-epixeiriseon-trofimon-o-neos-koronoios-sars-cov-2-ta-trofima-ta-metra-profylaksis>
<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4906-anavoli-ekpaideftikon-programmaton-epitheoriton-kai-eksetaseon-xeiriston-trofimon>
<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4907-anastoli-aftoprosopis-synallagis-me-to-koino>
<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/kiroseis-cat/item/4909-anastoli-ypoxreosis-plieromis-prostimon>
<https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/03/covid-19-asfali-trofima.pdf>

Węgry

<https://koronavirus.gov.hu/>
<https://portal.nebih.gov.hu/koronavirus>

Irlandia

<https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

Włochy

<http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&id=228#4>

Łotwa

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>
[COVID-19 up-to-date information on the website of Ministry of Agriculture \(LV\)](#)
[Infolinia na temat COVID-19 na stronie Rady Ministrów \(EN\)](#)
[Rozporządzenie Ministra Rolnictwa Republiki Łotewskiej nr 39 z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie dodatkowych przepisów dotyczących postępowania z żywnością w sytuacjach nadzwyczajnych \(EN\)](#)
[Rozporządzenie Ministra Gospodarki nr 1-6.1/2020/55 \(LV\)](#)
[Rozporządzenie Rady Ministrów Republiki Łotewskiej nr 103 z dnia 12 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia sytuacji nadzwyczajnej \(EN\)](#)

Litwa

<https://vmvt.lt/aktualu-verslui-karantino-metu>

Luksemburg

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/consommateur/ConseilConsommateur/CORONAVIRUS-Questions-reponses.html>
<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/consommateur/ConseilConsommateur/CORONAVIRUS-Questions-reponses/covid19-livraison-domicile.html>
<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Coronavirus-SARS-CoV-2-questions-reponses.html>
<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/professionnel/F-183-00-professionnels.pdf>
<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/general/F-182-CORONAVIRUS-SARS-CoV-2.pdf>

Malta

<https://deputyprimeminister.gov.mt/en/environmental/Pages/Home-Page.aspx>
<https://agriculture.gov.mt/en/vrd/Pages/home.aspx>

Niderlandy

<https://www.nvwa.nl/nieuws-en-media/actuele-onderwerpen/corona>
<https://www.rivm.nl/coronavirus/covid-19>
<https://www.rivm.nl/coronavirus/covid-19/vragen-antwoorden>
<https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/coronavirus-voeding.aspx>

Polska

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>
<https://www.wetgiw.gov.pl/inspekcja-weterynaryjna/zalecenia-dla-producentow-zywnosci-w-zwiazku-z-koronawirusem>

Portugalia

<https://covid19estamoson.gov.pt>
<https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/destaques/pode-o-novo-tipo-de-coronavirus-ser-transmissivel-atraves-da-comida.aspx>
<https://www.portugal.gov.pt/pt/gc22/comunicacao/noticia?i=covid-19-regras-para-uma-alimentacao-segura&fbclid=IwAR36I7WzkZ5p39aOX-linxmrQ7PH8AOPcUNUDGHfNeY1NUcNom4Vt1m3yd8>
<https://www.sns.gov.pt/noticias/2020/03/20/covid-19-orientacoes-na-area-da-alimentacao/https://nutrimento.pt/noticias/covid-19-orientacoes-na-area-da-alimentacao/>
<https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2020/03/Alimentac%CC%A7a%CC%83o-e-COVID-19.pdf>

Rumunia

<http://www.ansvsa.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-ANSVSA-COVID-19.pdf>
<http://www.ansvsa.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-fermieri-v2.pdf>
<http://www.ansvsa.ro/blog/recomandari-privind-aplicarea-unor-masuri-suplimentare-pentru-reducerea-riscului-de-contaminare-cu-covid-19-la-nivelul-unitatilor-de-vanzare-cu-amanuntul/>
<http://www.ansvsa.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-ANSVSA-pentru-operatori-si-consumatori.pdf>
<http://www.ms.ro/>

Słowacja

http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4132:covid-19-zavery-z-ustredneho-krizoveho-tabu-sr-povinnos-nosenia-ruok-na-verejnosti-zatvorenie-obchodov-v-nedeu-tyleneny-nakupny-as-pre-seniorov-a-pod&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153
<http://www.svps.sk>
<https://www.uksup.sk/sk/covid-19>

Słowenia

<https://www.gov.si teme/koronavirus/>
<https://www.nijz.si/sl/koronavirus-2019-ncov>

Hiszpania

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>
http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2020/coronavirus.htm

Szwecja

<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar/1/coronavirus>

6. INNE ŹRÓDŁA INFORMACJI

Europejskie Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers>

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Islandia

[FAQ: COVID-19 a żywność](#)

[FAQ: COVID-19 a zwierzęta](#)

<https://www.covid.is/polski>

<https://www.covid.is/undirflokkar-polsku/zywnosci-i-zwierzeta>

<https://www.covid.is/flokkar-polsku/cooznaczazakazmasaowychzromadzen>

Norwegia

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt

<https://www.oie.int/en/scientific-expertise/specific-information-and-recommendations/questions-and-answers-on-2019novel-coronavirus/>

Szwajcaria

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>

<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>

Zjednoczone Królestwo

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19>

Światowa Organizacja Zdrowia (zob. „Les êtres humains peuvent-ils contracter la COVID-19 à partir d’une source animale?”)

<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>