



EUROOPAN KOMISSIO
TERVEYDEN JA ELINTARVIKETURVALLISUUDEN PÄÄOSASTO

Elintarvikkeisiin, eläimiin ja kasveihin liittyvien kriisien hallinta
Elintarvikehygieniä

Covid-19 ja elintarvikkeiden turvallisuus

Kysymyksiä ja vastauksia

8. huhtikuuta 2020

SISÄLLYS

1.	TARTTUMISRISKI ELINTARVIKKEIDEN VÄLITYKSELLÄ	3
1.1.	Kuinka suuri on riski saada covid-19-tartunta elintarvikkeista?	3
1.2.	Voinko elintarvikealan toimijana pyytää tavarantoimittajiltani takeita covid-19:n osalta?.....	3
1.3.	Kuinka suuri on riski saada covid-19-tartunta elintarvikepakkauksista?	3
2.	ELINTARVIKETUOTANTO.....	3
2.1.	Onko elintarvikeollisuudella käytössä toimenpiteitä, joilla se estää tuottamiensa ja jakamiensa elintarvikkeiden viruskontaminaation?	3
2.2.	Sulkutoimet saattavat rajoittaa elintarvikeyrityksiin kohdistuvaa elintarvikehygienian noudattamisen valvontaa. Heikentääkö tämä elintarvikkeiden yleistä turvallisuutta?.....	4
2.3.	Mitä tapahtuu, jos elintarvikeyrityksen työntekijä saa covid-19-tartunnan?	4
2.4.	Käsien desinfiointiaineista voi tulla pulaa jakeluongelmien vuoksi. Miten tähän voidaan varautua elintarvikeyrityksissä?	5
2.5.	Miten suojaan elintarvikealan toimijana työntekijöitani tartunnan saamiselta?.....	5
3.	KAUPOISSA OLEVAT ELINTARVIKKEET	6
3.1.	Voinko saada tartunnan, jos elintarvikkeita on käsitellyt henkilö, jolla saattaa olla tartunta?	6
3.2.	Miten voin vähittäiskauppiaana suojella itseäni ja asiakkaitani saamasta tartuntaa muilta heidän asioidessaan myymälässäni?	6
4.	ELINTARVIKKEET KOTONA.....	7
4.1.	Voiko tartunnan saada, jos syö tiettyjä elintarvikkeita?	7
4.2.	Voinko tehdä jotain kotona minimoidakseni mahdollisen riskin siitä, että elintarvikkeet levittäisivät koronavirus covid-19:ää?	8
4.3.	Entä lemmikkieläinten ruoka? Kuinka suuri on lemmikkini riski saada covid-19-tartunta lemmikkieläinten ruoasta?	8
5.	JÄSENVALTIOIDEN SUOSITUKSET.....	9
6.	MUUT TIETOLÄHTEET.....	12

1. TARTTUMISRISKI ELINTARVIKKEIDEN VÄLITYKSELLÄ

1.1. Kuinka suuri on riski saada covid-19-tartunta elintarvikkeista?

Pandemian laajuudesta huolimatta covid-19-taudin leviämisestä elintarvikkeiden välityksellä ei ole tähän mennessä raportoitu. Näin ollen, kuten Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen¹ on todennut, ei ole näyttöä siitä, että elintarvikkeista aiheutuisi kansanterveydelle riski covid-19-taudin osalta. Taudin katsotaan tarttuvan pääasiallisesti ihmisestä toiseen lähinnä pisaratartuntana tartunnan saaneiden aivastuksen, yskimisen tai uloshengityksen mukana.

1.2. Voinko elintarvikealan toimijana pyytää tavarantoimittajiltani takeita covid-19:n osalta?

Et voi. Ei ole perusteltua vaatia ”virusvapauden” todistamista, koska ei ole olemassa näyttöä siitä, että elintarvikkeista aiheutuisi kansanterveydelle riski covid-19-taudin osalta. Tällaisia takeita koskevat pyynnöt ovat kohtuuttomia, eikä niitä voida näin ollen hyväksyä.

1.3. Kuinka suuri on riski saada covid-19-tartunta elintarvikepakkauksista?

Covid-19:n (SARS-CoV-2) taudinaiheuttajan on tuoreen tutkimuksen² mukaan osoitettu säilyvän pahvilla jopa 24 tuntia ja teräksen ja muovin kaltaisilla kovilla pinnoilla jopa useita päiviä koetilanteessa (esim. vakioitu suhteellinen kosteus ja lämpötila), mutta ei ole näyttöä siitä, että tartunta leviäisi saastuneista pakkauksista, jotka ovat altistuneet erilaisille ympäristöolosuhteille ja lämpötiloille. Koska huolena on, että iholla oleva virus saattaa kulkeutua hengityselimiin (esimerkiksi kun kasvoja kosketellaan), pakkauksia käsittelevien henkilöiden, myös kuluttajien, olisi noudatettava terveysturvallisuuden ohjeita hyvistä hygieniakäytännöistä. Näihin kuuluu säännöllinen ja tehokas käsienspesu.

2. ELINTARVIKETUOTANTO

2.1. Onko elintarviketeollisuudella käytössä toimenpiteitä, joilla se estää tuottamiensa ja jakamiensa elintarvikkeiden viruskontaminaation?

EU:n elintarviketuotantoon sovelletaan tiukkoja hygieniasääntöjä, joiden täytäntöönpano on virallisen valvonnan kohteena. Kaikkien elintarvikeyritysten on noudatettava niitä. Elintarvikealan toimijoiden toteuttaman hygieniavalvonnan tarkoituksena on estää patogeeneistä johtuva elintarvikkeiden saastuminen, ja sillä pyritään näin ollen myös estämään koronavirus covid-19:n aiheuttama elintarvikkeiden saastuminen. Elintarvikealan yrityksissä on pakollista järjestää säännöllisesti koulutusta kaikista näistä vaatimuksista, jotta elintarviketeollisuuden työntekijät tuntisivat hygieeniset työskentelytavat.

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>

Elintarviketuotannon kaikissa vaiheissa edellytettiin hyviin hygieniakäytäntöihin kuuluvat erityisesti elintarviketuotantotilojen ja -laitteiden puhdistaminen ja tarvittaessa desinfiointi tuotantoerien välillä, ristikontaminaation välttäminen elintarvikeryhmien ja eri jalostusvaiheissa olevien elintarvikkeiden (esim. raat vs. kypsennetyt elintarvikkeet) välillä, henkilökohtainen hygienia, kuten käsien peseminen ja desinfiointi, käsineiden ja kasvonsuojusten käyttö tarvittaessa, erityisten hygieniavaatteiden ja -kenkien käyttö tai jääminen kotiin sairaana.

Elintarvikeyritysten olisi nykytilanteessa lisäksi rajoitettava ulkoiset kontaktinsa esimerkiksi tavarantoimittajien tai kuorma-autojen kanssa vain ehdottoman välttämättömään. Kuljettajiin on pidettävä riittävästi etäisyyttä.

2.2. Sulkutoimet saattavat rajoittaa elintarvikeyrityksiin kohdistuvaa elintarvikehygienian noudattamisen valvontaa. Heikentääkö tämä elintarvikkeiden yleistä turvallisuutta?

Virallinen valvonta on osa turvallista elintarvikeketjua, mutta nykyisten rajoitusten (mukaan lukien joidenkin virallisten valvontatoimien riskiperusteinen lykkääminen) ei katsota vaikuttavan elintarvikkeiden turvallisuuteen, joka pohjautuu ennen kaikkea kaikkien elintarvikeketjun toimijoiden – pellolta pöytään – sitoutumiseen ja jossa päävastuu on elintarvikealan toimijoilla. Elintarvikkeiden turvallisuus toteutuu pääasiassa ennaltaehkäisevillä toimenpiteillä (hyvät hygieniakäytännöt). Elintarvikealan toimijoiden on osoitettava, että nämä ennaltaehkäisevät toimenpiteet ovat aina käytössä elintarviketuotannon aikana ja että ne ovat tehokkaita. Toimijat voivat tehdä tämän tarkastamalla ja testaamalla omia tuotantoprosessejaan ja elintarvikkeitaan (ns. omavalvonta). Elintarviketurvallisuudesta vastaavat viranomaiset puolestaan tarkastavat tämän omavalvonnan. Vaikka sulkutoimet vaikuttaisivatkin virallisen valvonnan käytännön järjestämiseen, ne eivät vaikuta tuotettujen elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Komissio antoi tähän liittyvän asetuksen³, jonka nojalla jäsenvaltiot voivat asianmukaisia suojatoimia noudattaen toteuttaa liikkumisrajoitusten kanssa yhteensopivia valvontatoimia rajoittaakseen covid-19:n leviämistä, jotta elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarantuisi. Näitä toimenpiteitä sovelletaan kaksi kuukautta, minkä jälkeen niitä tarkastellaan uudelleen jäsenvaltioilta saatujen tietojen perusteella.

2.3. Mitä tapahtuu, jos elintarvikeyrityksen työntekijä saa covid-19-tartunnan?

Elintarviketeollisuudessa on otettu käyttöön erityisiä käytäntöjä työntekijöiden terveyden suojelemiseksi. Nämä toimenpiteet täydentävät tavanomaisia elintarvikehygieniaa ja työntekijöiden turvallisuutta koskevia käytäntöjä, ja niitä mukautetaan paikan päällä vallitseviin olosuhteisiin. Tällaisiin toimenpiteisiin kuuluvat sosiaalisen kanssakäymisen välttäminen

³ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2020/466 väliaikaisista toimenpiteistä ihmisten, eläinten ja kasvien terveyteen ja eläinten hyvinvointiin kohdistuvien riskien rajoittamiseksi koronavirustaudin (covid-19) vuoksi jäsenvaltioiden valvontajärjestelmissä esiintyvien tiettyjen vakavien häiriöiden aikana (EUVL L 98, 31.3.2020, s. 30).

työpaikalla, pleksilasin pystyttäminen, jos etäisyyden pitäminen ei ole mahdollista, kuorma-autonkuljettajien ja elintarvikelaitoksen välisten kontaktien välttäminen, käsien desinfiointiaineiden asettaminen runsaslukuisemmin saataville, työskentely vuoroissa sen varmistamiseksi, että laitoksessa ei ole enempää työntekijöitä kuin on ehdottoman välttämätöntä, tai mahdollisuuksien mukaan työskentely kotoa käsin. Tällä hetkellä voimassa olevien erityisten covid-19-suositusten mukaisesti kaikkien niiden, joilla on covid-19-taudin oireita, on pysyttävä kotona viruksen leviämisen estämiseksi.

Silloinkin, kun henkilöllä on tartunta mutta hän ei ole (vielä) sairastunut (viruksen oireettomat kantajat), nykyisessä lainsäädännössä minimoidaan riski viruspartikkelien joutumisesta kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, koska jokaisen elintarvikkeiden käsittelyalueella työskentelevän henkilön on pidettävä yllä korkeaa henkilökohtaisen hygienian tasoa, mukaan lukien sopivien ja puhtaiden vaatteiden ja tarvittaessa suojavaatteiden käyttö, ja noudatettava jatkuvasti hyviä hygieniakäytäntöjä (säännöllinen käsienspesu, aivastamisen tai yskimisen kaltaisen epähygieenisen käyttäytymisen välttäminen elintarvikkeita valmistettaessa tai käsiteltäessä jne.).

On syytä uskoa, että nykyiset hygieniatoimet tehoavat covid-19:ään yhtä hyvin kuin muihinkin mikrobiologisiin riskeihin⁴. Elintarvikeyrityksen olisi lisäksi tarpeen mukaan toteutettava riskiperusteisia täydentäviä hygieniatoimia varsinkin, jos sen työntekijä saa virustestistä positiivisen tuloksen. Nämä toimenpiteet yhdessä sen seikan kanssa, että elintarvikkeiden ei tiedetä olevan tartuntalähde, antavat varmuuden elintarviketuotannon turvallisuudesta.

2.4. Käsien desinfiointiaineista voi tulla pulaa jakeluongelmien vuoksi. Miten tähän voidaan varautua elintarvikeyrityksissä?

Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevassa EU:n lainsäädännössä edellytetään, että kaikki elintarvikealan toimijat varmistavat, että työntekijät toteuttavat asianmukaisia hygieniatoimenpiteitä. Käsien toistuva pesu saippualla on osa näitä toimenpiteitä. Jos lisädesinfiointi on tarpeen, se on suoritettava ohjeiden mukaisesti. Jos tuotteista on pulaa, paikalliset elintarviketurvallisuusviranomaiset tarkastelevat tällaisia kysymyksiä tapauskohtaisesti ja voivat auttaa yrityksiä löytämään vaihtoehtoisia turvallisia ratkaisuja, jotta elintarvikkeiden turvallisuus voidaan edelleen varmistaa. Niihin voisi kuulua vaihtoehtoisten tuotteiden käyttö tai käsien tiheämpi pesu saippualla.

2.5. Miten suojaan elintarvikealan toimijana työntekijöitäni tartunnan saamiselta?

Elintarvikealan toimijoiden on koulutettava työntekijöitä henkilönsuojainten asianmukaiseen käyttöön ja muistutettava heitä siitä, miten tärkeää on noudattaa henkilökohtaista hygieniaa ja lähikontaktien välttämistä koskevia ohjeita työtaukojen aikana.

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

3. KAUPPOISSA OLEVAT ELINTARVIKKEET

3.1. Voinko saada tartunnan, jos elintarvikkeita on käsitellyt henkilö, jolla saattaa olla tartunta?

EU:n jäsenvaltioiden elintarviketurvallisuusvirastojen mukaan on hyvin epätodennäköistä, että elintarvikkeiden käsittelemisestä voisi saada covid-19-tartunnan. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen on lisäksi todennut, että tällä hetkellä ei ole näyttöä siitä, että elintarvikkeet olisivat viruksen todennäköinen tartuntalähde tai -reitti⁵.

Tällä hetkellä ei ole saatavilla tietoja siitä, voiko koronavirus covid-19:ää esiintyä elintarvikkeissa ja voiko se säilyä niissä hengissä ja tartuttaa ihmisiä. Toistaiseksi ei ole näyttöä siitä, että elintarvikkeet olisivat olleet tartunnan lähde tai toimineet tartunnan välittäjinä, mutta ei ole epäilystäkään siitä, että ne, jotka ovat tällä hetkellä sairaita, ovat saaneet tartunnan jouduttuaan kosketuksiin muiden tartunnan saaneiden ihmisten kanssa.

Elintarvikkeisiin koskeminen voi teoriassa minkä tahansa muun tartunnan saaneen henkilön saastuttaman kontaktipinnan tavoin, olipa kyseessä ovenkahva tai muu pinta, aiheuttaa epäsuoraa saastumista. Tämän vuoksi kaikkien olisi noudatettava käsien pesemistä koskevia terveysviranomaisten suosituksia.

Vähittäiskauppiat ovat tietoisia elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvistä hygieniavaatimuksista. Elintarvikkeita käsittelemään joutuvat työntekijät (joiden on esimerkiksi leikattava lihaa, viipaloitava lihaa tai maitotuotteita, puhdistettava kaloja, pakattava hedelmiä ja vihanneksia) pitävät käsineitä ja vaihtavat ne usein tai muussa tapauksessa pesevät kätensä usein.

Myös kuluttajien olisi tehtävä oma osansa. Yleisenä hyvänä hygieniakäytäntönä on, että myymälöiden asiakkaiden ei pitäisi käsitellä muita elintarvikkeita kuin niitä, jotka he aikovat ostaa, jotta vältetään elintarvikkeiden saastuminen heidän käsissään mahdollisesti olevilla taudinaiheuttajilla.

3.2. Miten voin vähittäiskauppiaina suojella itseäni ja asiakkaitani saamasta tartuntaa muilta heidän asioidessaan myymälässäni?

On varmistettava, että hygienia- ja puhdistuskäytännöt ovat ajan tasalla ja että niitä noudatetaan tiukasti. Tähän kuuluu selkeä tiedottaminen asiakkaiden hygieniakäyttäytymistä koskevista säännöistä. Vähittäiskauppioiden suositellaan myös säätelevän ulkopuolisten tuote- ja palvelutoimittajien (siivous jne.) pääsyä tiloihinsa.

Koska koronavirus covid-19 elää erityisen pitkään sileillä inerteilla pinoilla, kuten muovin ja ruostumattoman teräksen pinnalla, vähittäiskauppioiden suositellaan puhdistavan nämä pinnat usein. Tällaisia ovat esimerkiksi ostoskärryt tai asiakkaiden käyttämät skannauslaitteet. Supermarkettien käsikorit olisi desinfioitava säännöllisesti.

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

Vähittäiskauppiat voivat myös pyytää asiakkaita tuomaan omat ostokassinsa.

Kuten monet viranomaiset ovat kehottaneet, on varmistettava turvallinen fyysinen etäisyys ihmisten välillä terveysturvallisuuden ohjeiden mukaisesti esimerkiksi merkitsemällä lattiaan rajat tietyin välimatkoin ja rajoittamalla myymälässä kerralla olevien ihmisten määrää. Vähittäiskauppiat voivat myös suositella, että kuluttajat käyttävät ostokärryjä pysyäkseen sopivalla etäisyydellä muista.

Mainostarkoituksissa tapahtuvia elintarvikkeiden maistatuksia olisi vältettävä.

Vähittäiskauppiat voivat tarvikkeiden salliessa harkita käsien desinfiointiaineen tai desinfiointipyyhkeiden asettamista saataville sisäänkäynnin yhteyteen ja/tai jopa jakaa kertakäyttökäsineitä⁶, kun ihmisten on myymälöissä koskettava pakkaamattomiin elintarvikkeisiin (kuten hedelmiin tai vihanneksiin). Kun vähittäiskauppiat tarjoavat puhtaanapito- ja desinfiointimahdollisuuksia, heidän on vaadittava asiakkaita käyttämään niitä ja kertakäyttökäsineiden tapauksessa huolehdittava, että ne hävitetään asianmukaisesti.

Jos henkilökohtaista palvelua tarvitaan ja jos turvallisen etäisyyden ylläpitäminen ihmisten välillä ei ole mahdollista, suositellaan lasi- tai pleksilevyn asettamista työntekijöiden ja asiakkaiden välille (esim. kassoilla) sekä – mieluiten kontaktittomien – pankki- tai luottokorttimaksujen käyttöä käteisen sijaan. Lisäksi suositellaan korttimaksupäätteen ja kassan kuljettajien säännöllistä puhdistamista.

4. ELINTARVIKKEET KOTONA

4.1. Voiko tartunnan saada, jos syö tiettyjä elintarvikkeita?

EU:n jäsenvaltioiden elintarviketurvallisuusvirastojen mukaan on hyvin epätodennäköistä, että elintarvikkeiden käsittelemisestä voisi saada covid-19-tartunnan. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen on lisäksi todennut, että tällä hetkellä ei ole näyttöä siitä, että elintarvikkeet olisivat koronavirus covid-19:n todennäköinen tartuntalähde tai -reitti⁷.

Tällä hetkellä ei ole saatavilla tietoja siitä, voiko koronavirus covid-19:ää esiintyä elintarvikkeissa ja voiko se säilyä niissä hengissä ja tartuttaa ihmisiä. Covid-19-pandemian laajuudesta huolimatta covid-19-taudin leviämistä elintarvikkeiden välityksellä ei ole kuitenkaan tähän mennessä raportoitu. Näin ollen ei ole näyttöä siitä, että elintarvikkeista aiheutuisi kansanterveydelle riski covid-19-taudin osalta.

⁶ Jos käsineitä käytetään oikein, ne myös suojaavat hedelmiä ja vihanneksia saastumiselta asiakkaiden käsitellessä niitä. Joissakin jäsenvaltioissa kertakäyttökäsineiden käyttö supermarketien hedelmä- ja vihannesosastoilla on ollut käytäntönä jo pitkään ja asiakkaat kannattavat sitä.

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

Taudin katsotaan tarttuvan pääasiallisesti ihmisestä toiseen lähinnä pisaratartuntana tartunnan saaneiden aivastuksen, yskimisen tai uloshengityksen mukana.

4.2. Voinko tehdä jotain kotona minimoidakseni mahdollisen riskin siitä, että elintarvikkeet levittäisivät koronavirus covid-19:ää?

Kyllä.

Ensinnäkin on erityisen tärkeää, että kädet pestään perusteellisesti saippualla ja lämpimällä vedellä ennen ostosten tekemistä ja sen jälkeen (ks. ECDC:n opaste tehokkaasta käsienpesusta⁸), koska se suojelee sekä itseäsi että muita.

Yhtä tärkeää on noudattaa keittiössä tiukasti hygieniasääntöjä, jotka yleensä suojaavat ruokamyrkytykseltä.

Elintarvikkeet on säilytettävä asianmukaisesti (raa'at ja kypsennetyt elintarvikkeet eivät saa joutua kosketuksiin toistensa kanssa), ulkopakkaus on hävitettävä ennen varastointia (esimerkiksi pahvipakkaukset, jos tavarassa on muovinen sisäpakkaus) mutta pidettävä samalla kuitenkin tallessa tärkeät tiedot, kuten enimmäissäilyvyysajat.

Hedelmät ja vihannekset on järjestelmällisesti pestävä puhtaalla vedellä, erityisesti jos niitä ei kypsennetä (covid-19 ei selviydy kypsennyksestä).

On vältettävä keittiötarvikkeista (esim. veitsistä tai lautasista) aiheutuva saastuminen pesemällä ne huolellisesti astianpesuaineella aina ennen kuin niillä käsitellään muita elintarvikkeita.

Kypsennettyinä syötäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden kypsentämisessä on noudatettava ohjeita (aika, lämpötila).

Kädet on pestävä lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoan valmistuksen tai kypsentämisen aloittamista ja ruoan valmistuksen jälkeen.

Jääkaappi- ja keittiöpinnat olisi puhdistettava rutiininomaisesti, joskin tiheämmin.

Covid-19-tautia koskevien varotoimien lisäksi on pidettävä mielessä perinteiset säännöt, joilla estetään ruokamyrkytys laitettaessa kotona ruokaa. Nämä säännöt pätevät edelleen ja suojaavat elintarvikeperäisiltä sairauksilta, jotka rasittaisivat terveydenhuoltopalveluja entisestään.

4.3. Entä lemmikkieläinten ruoka? Kuinka suuri on lemmikini riski saada covid-19-tartunta lemmikkieläinten ruoasta?

Aivan samoin kuin ihmisravinnonkin ollessa kyseessä, covid-19:n tartumisesta eläimiin lemmikkieläinten ruoan välityksellä ei ole raportoitu (ks. edellä kohta 1.1). Tämä arvio koskee myös tuotantoeläinten rehua. Aivan samoin kuin ihmisravinnonkin ollessa kyseessä, on hyvin epätodennäköistä, että covid-19-tartunnan saisi lemmikkieläinten ruoan

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

käsittelyä koskevat suositukset ovat samat kuin minkä tahansa muun pakkauksen käsittelyä koskevat suositukset (ks. edellä kohta 1.3).

5. JÄSENVALTIOIDEN SUOSITUKSET

Itävalta

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/coronavirus-landwirtschaft.html>
<https://www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Coronavirus---Aktuelle-MaBnahmen.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>

Bulgaria

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>

Kroatia

<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/>

Kypros

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

Tšekki

Tšekin covid-19-puhelinnumero: 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/coronavirus-informace-mv.aspx>
<https://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=2264030&docType=ART&nid=13139> .

Tanska

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

Viro

<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>

Suomi

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/> (suomeksi)
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (ruotsiksi)

Ranska

<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%99%C3%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>

Saksa

[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!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7JqQPt4-rxHgr4oO06gbv9iU\\$](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!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7JqQPt4-rxHgr4oO06gbv9iU$)
<https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Texte/corona-virus-faq-fragen-antworten.html>

Kreikka

<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-yproxreosis-pliromis-prostimon>
<https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/03/covid-19-asfali-trofima.pdf>

Unkari

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

Irlanti

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

Italia

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

Latvia

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>
[Ajantasaiset covid-19-tiedot maatalousministeriön verkkosivustolla \(LV\)](#)
[Covid-19-tiedot ja neuvontapuhelin hallituksen verkkosivustolla \(EN\)](#)
[Latvian tasavallan maatalousministerin määräys nro 39 elintarvikkeiden käsittelyä hätätilanteessa koskevista lisäsäännöistä, annettu 20. maaliskuuta 2020 \(EN\)](#)
[Talousministerin määräys nro 1-6.1/2020/55 \(LV\)](#)
[Latvian tasavallan hallituksen määräys nro 103 hätätilan julistamisesta, annettu 12. maaliskuuta 2020 \(EN\)](#)

Liettua

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

Luxemburg

<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>

Alankomaat

<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>

Puola

<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>

Portugali

<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>

Romania

<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/>

Slovakia

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-vyhleny-nakupny-as-pre-seniorov-a-pod&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153

<http://www.svps.sk>

<https://www.uksup.sk/sk/covid-19>

Slovenia

<https://www.gov.si teme/koronavirus/>

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

Espanja

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

Ruotsi

<https://www.livsmedelverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/coronavirus>

6. MUUT TIETOLÄHTEET

ECDC

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

Efsa

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

Islanti

[Usein kysyttyä: Covid-19 ja elintarvikkeet](#)

[Usein kysyttyä: Covid-19 ja eläimet](#)

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

<https://www.covid.is/sub-categories/food-pets-and-animals>

<https://www.covid.is/categories/what-is-ban-on-public-events>

Norja

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Maaailman eläintautijärjestö

<https://www.oie.int/fr/expertise-scientifique/informations-specifiques-et-recommandations/questions-et-reponses-sur-le-nouveau-coronavirus2019/>

Sveitsi

<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>

Yhdistynyt kuningaskunta

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

Maaailman terveysjärjestö (ks. 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>