



COMMISSION EUROPÉENNE  
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Gestion de crise dans les domaines alimentaire, des animaux et des plantes  
**Hygiène alimentaire**

# **COVID-19 et sécurité alimentaire**

## **Questions et réponses**

8 avril 2020

## TABLE DES MATIERES

1.	RISQUE D'INFECTION LIE AUX DENREES ALIMENTAIRES .....	3
1.1.	Quel est le risque d'infection par la COVID-19 lié aux produits alimentaires? .....	3
1.2.	En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, puis-je demander des garanties à mes fournisseurs en ce qui concerne la COVID-19? .....	3
1.3.	Quel est le risque de transmission de la COVID-19 par l'intermédiaire des emballages alimentaires? .....	3
2.	PRODUCTION ALIMENTAIRE .....	4
2.1.	L'industrie agroalimentaire prend-elle des mesures pour éviter que les denrées alimentaires qu'elle produit ou distribue ne soient contaminées par le virus? .....	4
2.2.	Le confinement peut limiter les contrôles relatifs à l'application des mesures d'hygiène dans les entreprises du secteur alimentaire. Cela nuit-il à la sécurité alimentaire en général? .....	4
2.3.	Que se passe-t-il si un salarié d'une entreprise du secteur alimentaire est infecté par la COVID-19? .....	5
2.4.	Il pourrait y avoir des pénuries de désinfectants pour les mains en raison de problèmes de distribution. Comment ce problème peut-il être résolu dans une entreprise du secteur alimentaire? .....	6
2.5.	En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, comment puis-je protéger mes salariés de l'infection? .....	6
3.	DENREES ALIMENTAIRES DANS LES MAGASINS.....	6
3.1.	Puis-je être infecté à la suite de la manipulation de denrées alimentaires par des personnes susceptibles d'être infectées? .....	6
3.2.	En tant que détaillant, comment puis-je assurer ma protection et celle de mes clients contre une infection par d'autres personnes lors de leur visite dans mon magasin? .....	7
4.	DENREES ALIMENTAIRES A DOMICILE .....	8
4.1.	Puis-je être infecté à la suite de la consommation de certaines denrées alimentaires? .....	8
4.2.	Puis-je moi-même prendre des précautions à domicile pour minimiser tout risque potentiel lié à une contamination alimentaire par le virus responsable de la COVID-19? .....	8
4.3.	Qu'en est-il des aliments destinés à mon animal familier? Quel est, pour mon animal familier, le risque d'infection par la COVID-19 lié aux aliments pour animaux familiers? .....	9
5.	RECOMMANDATIONS DES ÉTATS MEMBRES .....	10
6.	AUTRES SOURCES D'INFORMATION .....	13

## **1. RISQUE D'INFECTION LIE AUX DENREES ALIMENTAIRES**

### **1.1. Quel est le risque d'infection par la COVID-19 lié aux produits alimentaires?**

Malgré l'ampleur de la pandémie, aucun cas de transmission de la COVID-19 lié à la consommation de denrées alimentaires n'a été signalé à ce jour. Par conséquent, comme l'a déclaré l'Autorité européenne de sécurité des aliments<sup>1</sup>, rien ne prouve que les denrées alimentaires présentent un risque pour la santé publique en ce qui concerne la COVID-19. Le principal mode de transmission de la COVID-19 est considéré comme se faisant d'une personne à l'autre, essentiellement par l'intermédiaire des gouttelettes respiratoires lorsque des individus infectés éternuent, toussent ou expirent.

### **1.2. En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, puis-je demander des garanties à mes fournisseurs en ce qui concerne la COVID-19?**

Non. Une certification «sans virus» ne saurait se justifier car il n'existe aucune preuve que les denrées alimentaires constituent un risque pour la santé publique en ce qui concerne la COVID-19. Toute demande portant sur de telles garanties est donc disproportionnée et n'est dès lors pas acceptable.

### **1.3. Quel est le risque de transmission de la COVID-19 par l'intermédiaire des emballages alimentaires?**

Bien qu'une étude récente<sup>2</sup> ait montré que l'agent causal de la COVID-19 (SARS-CoV-2) pouvait survivre jusqu'à 24 heures sur du carton et jusqu'à plusieurs jours sur des surfaces dures telles que l'acier et les plastiques dans des environnements expérimentaux (par exemple, humidité relative et température contrôlées), rien ne prouve que des emballages contaminés, qui ont été exposés à des conditions environnementales et à des températures différentes, transmettent l'infection. Néanmoins, pour dissiper les craintes liées à un éventuel transfert du virus présent sur la peau à l'appareil respiratoire (par exemple, lorsque l'on se touche le visage), les personnes manipulant des emballages, y compris les consommateurs, devraient se conformer aux orientations fournies par les autorités de santé publique en ce qui concerne les bonnes pratiques d'hygiène, qui incluent notamment un lavage régulier et efficace des mains.

---

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

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

## **2. PRODUCTION ALIMENTAIRE**

### **2.1. L'industrie agroalimentaire prend-elle des mesures pour éviter que les denrées alimentaires qu'elle produit ou distribue ne soient contaminées par le virus?**

Des règles strictes en matière d'hygiène régissent déjà la production de denrées alimentaires dans l'Union européenne et leur mise en œuvre fait l'objet de contrôles officiels. Toutes les entreprises du secteur alimentaire sont tenues de les appliquer. Les contrôles d'hygiène devant être mis œuvre par les exploitants du secteur alimentaire sont conçus pour prévenir la contamination des denrées alimentaires par tout agent pathogène et viseront donc également à empêcher la contamination de ces denrées par le virus responsable de la COVID-19. Des sessions de formation régulières dans les entreprises du secteur alimentaire sur l'ensemble de ces exigences sont obligatoires, afin que les personnes travaillant dans l'industrie alimentaire sachent comment travailler de manière hygiénique.

Parmi les bonnes pratiques en matière d'hygiène requises à tous les stades de la production alimentaire, les aspects suivants revêtent une importance particulière: le nettoyage et, le cas échéant, la désinfection des installations et du matériel de production des denrées alimentaires entre les lots de production, la prévention de la contamination croisée entre différentes catégories de denrées alimentaires et entre des denrées alimentaires à différents stades du processus (par exemple, les aliments crus et les aliments cuits), l'hygiène personnelle, comme le lavage et la désinfection des mains, le port de gants et de masques si nécessaire, l'utilisation de vêtements et de chaussures d'hygiène spécifiques, ou encore le fait, pour un travailleur qui ne se sent pas bien, de rester chez soi et de ne pas se rendre au travail.

En outre, dans le contexte actuel, les entreprises du secteur alimentaire devraient limiter leurs contacts externes au strict nécessaire, par exemple avec les fournisseurs ou les camions, tout en préservant les distances avec les conducteurs.

### **2.2. Le confinement peut limiter les contrôles relatifs à l'application des mesures d'hygiène dans les entreprises du secteur alimentaire. Cela nuit-il à la sécurité alimentaire en général?**

Bien que les contrôles officiels contribuent à la sécurité de la chaîne alimentaire, les limitations actuelles (y compris l'éventuel report de certaines activités de contrôle officiel sur la base des risques) ne sont pas considérées comme affectant la sécurité des denrées alimentaires, qui repose avant tout sur l'engagement de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table, la responsabilité première incombant aux exploitants du secteur alimentaire. La sécurité alimentaire est principalement assurée par des mesures de prévention (bonnes pratiques en matière d'hygiène). Les exploitants du secteur alimentaire doivent démontrer que ces mesures préventives sont toujours en place au cours de la production alimentaire et qu'elles sont efficaces au moyen de contrôles et d'essais portant sur leur processus de production et sur les denrées alimentaires (appelés autocontrôles). Le respect de ces dispositions fait lui-même l'objet de vérifications par les autorités responsables de la sécurité alimentaire. Même

lorsque le confinement est susceptible d'avoir une incidence sur les modalités des contrôles officiels, il n'affecte pas la sécurité des denrées alimentaires produites.

À cet égard, la Commission a adopté un règlement<sup>3</sup> autorisant les États membres à mener des activités de contrôle d'une manière compatible avec les restrictions de circulation afin de limiter la propagation de la COVID-19, moyennant des garanties appropriées, de sorte que la sécurité alimentaire ne soit pas compromise. Ces mesures s'appliquent pendant deux mois et seront ensuite réexaminées, sur la base des informations fournies par les États membres.

### **2.3. Que se passe-t-il si un salarié d'une entreprise du secteur alimentaire est infecté par la COVID-19?**

Des protocoles spécifiques ont été mis en place au sein de l'industrie agroalimentaire pour préserver la santé des salariés. Ces mesures viennent s'ajouter aux pratiques habituelles en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité des travailleurs, et elles s'adaptent aux possibilités sur le terrain. Ces mesures incluent la distanciation sociale pendant le travail, l'utilisation de Plexiglas lorsque la distance ne peut être maintenue, l'absence de contact entre les conducteurs de camions et l'installation alimentaire, la mise à disposition d'un plus grand nombre de désinfectants pour les mains, le travail par rotation pour faire en sorte qu'il n'y ait pas plus de travailleurs qu'il n'est strictement nécessaire dans l'installation ou, si possible, le télétravail à domicile. Dans le cadre des recommandations spécifiques pour la COVID-19 actuellement en vigueur, toute personne présentant des symptômes de COVID-19 est priée de rester chez elle, afin d'empêcher la propagation du virus.

Même dans le cas où des individus pourraient être infectés alors qu'ils ne sont pas (encore) malades (porteurs asymptomatiques du virus), la législation existante minimise le risque que des particules de virus entrent en contact avec des denrées alimentaires, étant donné que toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit maintenir un niveau élevé d'hygiène personnelle, passant notamment par le port de vêtements appropriés, propres et, le cas échéant, protecteurs, et appliquer en permanence de bonnes pratiques en matière d'hygiène (lavage régulier des mains, interdiction de comportements non hygiéniques tels qu'éternuer ou tousser lors de la production ou de la manipulation de denrées alimentaires, etc.).

Il y a tout lieu de penser que les mesures d'hygiène existantes sont aussi efficaces à l'égard de la COVID-19 qu'à l'égard d'autres risques microbiologiques<sup>4</sup>. En outre, les entreprises du secteur alimentaire devraient, le cas échéant, mettre en œuvre des mesures d'hygiène supplémentaires,

---

<sup>3</sup> Règlement d'exécution (UE) 2020/466 de la Commission du 30 mars 2020 établissant des mesures temporaires pour maîtriser les risques pour la santé humaine et animale, la santé des végétaux et le bien-être des animaux lors de défaillances graves des systèmes de contrôle des États membres dues à la maladie à coronavirus 2019 (Covid- 19) (JO L 98 du 31.3.2020, p. 30).

<sup>4</sup> [https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26\\_0.pdf](https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf)

fondées sur le risque, d'autant plus si un salarié est testé positif au virus. Ces mesures, combinées au fait que les denrées alimentaires ne sont pas connues pour être une source de transmission, fournissent des garanties quant à la sécurité de la production alimentaire.

**2.4. Il pourrait y avoir des pénuries de désinfectants pour les mains en raison de problèmes de distribution. Comment ce problème peut-il être résolu dans une entreprise du secteur alimentaire?**

La législation de l'Union européenne en matière de sécurité alimentaire exige de tous les exploitants du secteur alimentaire qu'ils veillent à ce que leurs salariés observent des mesures d'hygiène adéquates. Il s'agit notamment du lavage fréquent des mains au savon. Lorsqu'une désinfection supplémentaire est nécessaire, elle doit être effectuée selon les modalités prévues. En cas de pénurie, les autorités locales responsables de la sécurité alimentaire examineront ces questions au cas par cas et pourront aider les entreprises à trouver d'autres solutions sûres, de sorte que la sécurité alimentaire reste garantie. Il peut s'agir notamment de recourir à des produits de substitution ou de veiller à ce que le lavage des mains se fasse plus fréquemment avec du savon.

**2.5. En tant qu'exploitant du secteur alimentaire, comment puis-je protéger mes salariés de l'infection?**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent former leurs salariés à utiliser correctement les équipements de protection individuelle et leur rappeler combien il importe de suivre les instructions relatives à l'hygiène personnelle et à la distanciation sociale lors des pauses au travail.

**3. DENREES ALIMENTAIRES DANS LES MAGASINS**

**3.1. Puis-je être infecté à la suite de la manipulation de denrées alimentaires par des personnes susceptibles d'être infectées?**

D'après les agences responsables de la sécurité alimentaire dans les États membres de l'Union européenne, il est très peu probable que vous puissiez être contaminé par la COVID-19 lors de la manipulation de denrées alimentaires. L'Autorité européenne de sécurité des aliments a indiqué en outre qu'il n'existe actuellement aucune preuve que les denrées alimentaires soit une source ou une voie de transmission probable du virus<sup>5</sup>.

Aucune information n'est actuellement disponible sur la question de savoir si le virus responsable de la COVID-19 peut être présent sur les denrées alimentaires, y survivre et infecter des personnes. Dans le même temps, il n'existe aucune preuve à ce jour que les denrées alimentaires sont une source ou un véhicule d'infection, alors qu'il ne fait aucun doute que les personnes actuellement malades ont été infectées à la suite de contacts avec d'autres personnes infectées.

---

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

En théorie, comme c'est le cas pour toute surface de contact contaminée par une personne infectée, qu'il s'agisse d'une poignée de porte ou d'une autre surface, les denrées alimentaires pourraient également entraîner une contamination indirecte si on les touche. C'est la raison pour laquelle chacun devrait suivre les recommandations des autorités sanitaires en matière de lavage des mains.

Les détaillants connaissent les exigences en matière d'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires. Les membres du personnel qui ont besoin de manipuler des denrées alimentaires (par exemple, découpe des viandes, tranchage des viandes ou des produits laitiers, nettoyage des poissons, emballage des fruits et légumes) portent des gants et les remplacent fréquemment, ou à défaut se lavent fréquemment les mains.

Les consommateurs devraient également jouer leur rôle. En ce qui concerne les bonnes pratiques en matière d'hygiène, les clients dans les magasins ne devraient pas manipuler d'autres denrées que celles qu'ils ont l'intention d'acheter, afin d'éviter toute contamination par des agents pathogènes susceptibles d'être présents sur leurs mains.

### **3.2. En tant que détaillant, comment puis-je assurer ma protection et celle de mes clients contre une infection par d'autres personnes lors de leur visite dans mon magasin?**

Veillez à ce que les procédures d'hygiène et de nettoyage soient à jour et strictement respectées, ce qui passe notamment par une communication claire sur les règles de comportement en matière d'hygiène qui doivent être suivies par les clients. Il est également recommandé aux détaillants de gérer l'entrée des fournisseurs externes de produits et de services (nettoyage, etc.).

Étant donné que le virus responsable de la COVID-19 est principalement résistant sur des surfaces inertes lisses comme le plastique et l'acier inoxydable, il est recommandé aux détaillants de nettoyer fréquemment ces surfaces, par exemple, les chariots ou les dispositifs de self-scanning. Il y a lieu de procéder à une désinfection régulière des paniers de supermarché. Les détaillants peuvent également inviter les clients à amener leurs propres sacs à provisions.

Comme l'ont demandé de nombreuses autorités, veillez à garantir une distance physique sûre entre les personnes, telle que conseillée par les autorités de santé publique, par exemple par un marquage au sol à certains intervalles et par la limitation du nombre de personnes présentes en même temps dans votre magasin. Les détaillants peuvent également recommander aux consommateurs d'utiliser des chariots pour conserver cette distance.

Il convient d'éviter les dégustations de denrées alimentaires dans le cadre de campagnes promotionnelles.

Lorsque l'approvisionnement le permet, les détaillants peuvent envisager de mettre à disposition un désinfectant pour les mains ou des lingettes

désinfectantes à l'entrée et/ou même distribuer des gants à usage unique<sup>6</sup> lorsque des personnes doivent toucher des denrées alimentaires non emballées dans les magasins (telles que les fruits ou les légumes). Lorsque les détaillants mettent en place des mesures d'hygiène, ils doivent veiller à ce que les clients s'y conforment et, dans le cas des gants à usage unique, à ce qu'ils soient éliminés de manière appropriée.

Si un service en face-à-face est nécessaire et qu'il n'est pas possible de maintenir une distance de sécurité entre les personnes, il est recommandé de placer un écran en verre ou en Plexiglas entre les caissiers et les clients (par exemple, aux guichets de caisse) et d'encourager le recours aux paiements par carte de débit/crédit, de préférence sans contact, plutôt qu'en espèces. Il est également recommandé de procéder à une désinfection périodique de l'outil de paiement par carte ainsi que du tapis roulant des caisses.

#### **4. DENREES ALIMENTAIRES A DOMICILE**

##### **4.1. Puis-je être infecté à la suite de la consommation de certaines denrées alimentaires?**

D'après les agences responsables de la sécurité alimentaire dans les États membres de l'Union européenne, il est très peu probable que vous puissiez être contaminé par la COVID-19 lors de la manipulation de denrées alimentaires. L'Autorité européenne de sécurité des aliments a indiqué en outre qu'il n'existe actuellement aucune preuve que les denrées alimentaires soit une source ou une voie de transmission probable de la COVID-19<sup>7</sup>.

Aucune information n'est actuellement disponible sur la question de savoir si le virus responsable de la COVID-19 peut être présent sur les denrées alimentaires, y survivre et infecter des personnes. Toutefois, malgré l'ampleur de la pandémie de COVID-19, aucun cas de transmission de la COVID-19 lié à la consommation de denrées alimentaires n'a été signalé à ce jour. Par conséquent, rien ne prouve que les denrées alimentaires présentent un risque pour la santé publique en ce qui concerne la COVID-19.

Le principal mode de transmission de la COVID-19 est considéré comme se faisant d'une personne à l'autre, essentiellement par l'intermédiaire des gouttelettes respiratoires lorsque des individus infectés éternuent, toussent ou expirent.

##### **4.2. Puis-je moi-même prendre des précautions à domicile pour minimiser tout risque potentiel lié à une contamination alimentaire par le virus responsable de la COVID-19?**

Oui.

---

<sup>6</sup> S'ils sont utilisés correctement, les gants contribuent également à protéger vos fruits et légumes contre la contamination découlant de la manipulation par des clients. Dans certains États membres, l'utilisation de gants jetables dans les rayons fruits et légumes des supermarchés est en place depuis longtemps et est soutenue par les clients.

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



Tout d'abord, il est particulièrement important, avant et après les achats, de se laver les mains de manière minutieuse (voir le tutoriel de l'ECDC sur un lavage des mains en toute efficacité<sup>8</sup>) avec de l'eau chaude et du savon, car ce geste assurera votre protection et celle des autres.

Il est tout aussi important d'appliquer strictement, dans votre cuisine, les règles d'hygiène qui vous protègent habituellement des intoxications alimentaires.

Stockez correctement les denrées alimentaires (tout contact entre des denrées alimentaires consommées crues et des denrées cuites doit être évité), éliminez les emballages extérieurs avant le stockage (par exemple, les emballages extérieurs en carton lorsqu'il existe un emballage en plastique intérieur), tout en conservant les informations clés telles que les dates limites de consommation.

Lavez systématiquement les fruits et légumes à l'eau claire, surtout s'ils ne vont pas être cuits (la COVID-19 ne résiste pas à la cuisson).

Évitez la contamination par des ustensiles de cuisine (couteaux, assiettes, etc.) en les lavant soigneusement avec un détergent entre deux utilisations pour des ingrédients alimentaires différents.

Respectez les instructions de cuisson (temps, température) pour les aliments destinés à être consommés cuits.

Lavez-vous les mains avec de l'eau chaude et du savon avant de commencer à préparer ou à cuire des aliments, ainsi qu'après avoir préparé des aliments.

Les réfrigérateurs et les surfaces de cuisine devraient être régulièrement nettoyés, mais avec une fréquence accrue.

Les précautions à prendre contre la COVID-19 ne devraient pas vous faire oublier les règles classiques visant à éviter les intoxications alimentaires lorsque vous cuisinez chez vous, qui demeurent applicables et qui vous protègent contre les maladies d'origine alimentaire qui feraient peser une charge supplémentaire sur les établissements de soins de santé.

#### **4.3. Qu'en est-il des aliments destinés à mon animal familial? Quel est, pour mon animal familial, le risque d'infection par la COVID-19 lié aux aliments pour animaux familiaux?**

De même que pour les denrées alimentaires, aucun cas de transmission de la COVID-19 aux animaux par l'intermédiaire de la consommation d'aliments pour animaux familiaux n'a été signalé (voir le point 1.1 ci-dessus). Cette constatation vaut également pour les aliments pour animaux d'élevage. De même que pour les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, il est très peu probable que vous puissiez être contaminé par la COVID-19 lors de la manipulation d'aliments pour animaux familiaux. Les recommandations relatives à la manipulation des emballages des aliments

---

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

pour animaux familiers sont les mêmes que pour la manipulation de tout autre emballage (voir le point 1.3 ci-dessus).

## 5. RECOMMANDATIONS DES ÉTATS MEMBRES

### Autriche

<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>

### Belgique

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

### Bulgarie

[https://www.mzh.government.bg/media/filer\\_public/2020/04/06/vprosi\\_i\\_otgovori\\_new\\_11\\_06\\_04\\_2020\\_303b4mb.doc](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://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>

### Croatie

<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/>

### Chypre

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

### Tchéquie

Numéro de téléphone tchèque pour la 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/coronavirus-informace-mv.aspx>  
<https://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=2264030&docType=ART&nid=13139> .

### Danemark

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

## Estonie

<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>

## Finlande

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

## France

<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>

## Allemagne

[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!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7JqQP4-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!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7JqQP4-rxHgr4oO06gbv9iU$)  
<https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Texte/corona-virus-faq-fragen-antworten.html>

## Grèce

<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>

## Hongrie

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

## Irlande

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

## Italie

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

## Lettonie

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>  
[Informations actualisées concernant la COVID-19 sur le site internet du ministère de l'agriculture \(en letton\)](#)  
[Informations et assistance téléphonique concernant la COVID-19 sur le site internet du cabinet des ministres \(en anglais\)](#)  
[Arrêté n° 39 du ministre de l'agriculture de la République de Lettonie relatif à des réglementations supplémentaires concernant la manipulation de denrées alimentaires en situation d'urgence, adopté le 20 mars 2020 \(en anglais\)](#)

[Arrêté n° 1-6.1/2020/55 du ministre des affaires économiques \(en letton\)](#)  
[Arrêté ministériel n° 103 de la République de Lettonie relatif à la déclaration de la situation d'urgence, adopté le 12 mars 2020 \(en anglais\)](#)

## Lituanie

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

## Luxembourg

<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/professionel/F-183-00-professionnels.pdf>

<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/general/F-182-CORONAVIRUS-SARS-CoV-2.pdf>

## Malte

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

<https://agriculture.gov.mt/en/vrd/Pages/home.aspx>

## Pays-Bas

<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>

## Pologne

<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>

## Portugal

<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>

## Roumanie

<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/>

## Slovaquie

[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-vyleneny-nakupny-as-pre-seniorov-a-pod&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153](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-vyleneny-nakupny-as-pre-seniorov-a-pod&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153)  
<http://www.svps.sk>  
<https://www.uksup.sk/sk/covid-19>

## Slovénie

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

## Espagne

<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](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2020/coronavirus.htm)

## Suède

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

## 6. AUTRES SOURCES D'INFORMATION

### 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>

### Islande

[FAQ: COVID-19 et denrées alimentaires](#)  
[FAQ: COVID-19 et animaux](#)  
<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>

### Norvège

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

### Organisation internationale des épizooties

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

### Suisse

<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>

### Royaume-Uni

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

### Organisation mondiale de la santé (voir «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>