



EURÓPAI BIZOTTSÁG
EGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI FŐIGAZGATÓSÁG

Válságkezelés: élelmiszerek, állatok és növények
Élelmiszerhigiéni

A COVID-19 és az élelmiszer-biztonság

Kérdések és válaszok

2020. április 8.

TARTALOM

1.	AZ ÉLELMISZEREK ÁLTALI FERTŐZŐDÉS KOCKÁZATA.....	4
1.1.	Kockázati forrást jelentenek-e az élelmiszerek a COVID-19-fertőzés szempontjából?.....	4
1.2.	Élelmiszer-vállalkozóként kérhetek-e garanciákat beszállítóimtól a COVID-19 tekintetében?.....	4
1.3.	Kockázati forrás lehet-e az élelmiszerek csomagolása a COVID-19 szempontjából?.....	4
2.	ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS.....	4
2.1.	Készül-e az agrár-élelmiszeripar intézkedéseket hozni annak elkerülésére, hogy az általa termelt vagy forgalmazott élelmiszerek vírussal szennyeződjenek?.....	4
2.2.	A kijárási korlátozások miatt előfordulhat, hogy az élelmiszer-vállalkozások higiéniai megfelelőségét csak korlátozott mértékben lehet ellenőrizni. Veszélyezteteti-e ez általánosságban az élelmiszerek biztonságát?.....	5
2.3.	Mi történik akkor, ha egy élelmiszer-ipari dolgozó COVID-19-vírussal fertőződik?.....	6
2.4.	Ellátási problémák miatt előfordulhat, hogy hiány mutatkozik kézfertőtlenítőkben. Hogyan járjanak el ilyen esetben az élelmiszer-vállalkozások?.....	6
2.5.	Élelmiszer-vállalkozóként hogyan védhetem meg dolgozóimat a megfertőződéstől?.....	7
3.	BOLTI ÉLELMISZEREK.....	7
3.1.	Megfertőződhetnek azáltal, hogy esetlegesen fertőzött személyek érintkeztek az élelmiszerekkel?.....	7
3.2.	Kiskereskedőként hogyan védhetem meg magam és a nálam vásárlókat a megfertőződéstől?.....	8
4.	ÉLELMISZEREK OTTHON.....	9
4.1.	Meg lehet-e fertőződni bizonyos élelmiszerek fogyasztása által?.....	9
4.2.	Tehetek-e valamit otthonomban annak érdekében, hogy a minimálisra csökkentsem a COVID-19-ért felelős vírus élelmiszerek útján történő behozatalának kockázatát?.....	9
4.3.	Mi a helyzet a háziállat-eledelekkel? Kockázati forrás lehet-e a háziállatokra nézve az állateledel a COVID-19 szempontjából?.....	10
5.	TAGÁLLAMI AJÁNLÁSOK.....	10
6.	EGYÉB INFORMÁCIÓFORRÁSOK.....	13

1. AZ ÉLELMISZEREK ÁLTALI FERTŐZŐDÉS KOCKÁZATA

1.1. Kockázati forrást jelentenek-e az élelmiszerek a COVID-19-fertőzés szempontjából?

A világméretű járvány nagy kiterjedtsége ellenére eddig nem érkezett semmiféle arra utaló jelentés, hogy a COVID-19 élelmiszer-fogyasztás útján terjedne. Ezért, amint azt az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság is megállapította¹, nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszerek népegészségügyi kockázatot jelentenek a COVID-19-betegséggel összefüggésben. A COVID-19 elsősorban közvetlen emberi érintkezés útján, főként a fertőzést hordozók köhögése, tüsszentése vagy kilégzése során a levegőbe kerülő nyálcseppek révén terjed.

1.2. Élelmiszer-vállalkozóként kérhetek-e garanciákat beszállítóimtól a COVID-19 tekintetében?

Nem. Egy „vírusmentes” igazolásnak nincs létjogosultsága, mivel nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszerek népegészségügyi kockázatot jelentenek a COVID-19 szempontjából. Aránytalan lenne tehát ilyen garanciákat kérni, következésképpen az erre vonatkozó igény nem elfogadható.

1.3. Kockázati forrás lehet-e az élelmiszerek csomagolása a COVID-19 szempontjából?

Ugyan egy nemrégiben készült tanulmány² szerint a COVID-19 (SARS-CoV-2) kórokozója kartonpapíron akár 24 órán át, kemény felületen, úgymint acélon vagy műanyagon pedig akár napokig megmarad kísérleti környezetben (pl. ellenőrzött relatív páratartalom és hőmérséklet mellett), arra utaló bizonyíték nincs, hogy a különböző környezeti feltételeknek és hőmérsékleteknek kitett szennyezett csomagolások útján terjedne a fertőzés. Mindazonáltal az azzal kapcsolatos aggályok miatt, hogy a bőrön jelen lévő vírus esetlegesen bejuthat a légzőrendszerbe (például az arc érintésével), a csomagolással érintkezésbe kerülő személyeknek – a fogyasztókat is beleértve – a népegészségügyi hatóságok helyes higiéniai gyakorlatokra vonatkozó iránymutatásai szerint kell eljárniuk, a rendszeres és hatékony kézmosást is ideértve.

2. ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS

2.1. Készül-e az agrár-élelmiszeripar intézkedéseket hozni annak elkerülésére, hogy az általa termelt vagy forgalmazott élelmiszerek vírussal szennyeződjenek?

Az Unióban eleve szigorú higiéniai szabályok vonatkoznak az élelmiszer-előállításra, melyek végrehajtását hatósági ellenőrzések útján felügyelik. Ezeket a szabályokat minden élelmiszer-vállalkozásnak be kell tartania. Az élelmiszer-vállalkozók által kötelezően elvégzendő higiéniai ellenőrzések

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>

célja az élelmiszerek kórokozókkal való szennyeződésének megelőzése; ennek megfelelően ezek az ellenőrzések alkalmasak az élelmiszerek COVID-19-ért felelős vírus általi szennyeződésének megelőzésére is. Az élelmiszer-vállalkozásoknak rendszeres képzést kell tartaniuk a vonatkozó előírásokról, hogy az élelmiszeriparban dolgozók tisztában legyenek a munkavégzés során alkalmazandó higiéniai előírásokkal.

Az élelmiszer-előállítás valamennyi szakaszában betartandó helyes higiéniai gyakorlatok között kiemelten fontos az élelmiszer-előállító létesítmények és berendezések gyártási tételek közötti tisztítása és adott esetben fertőtlenítése, az egyes élelmiszer-kategóriák és a gyártási folyamat különböző szakaszaiban lévő (pl. nyers vagy főtt) élelmiszerek közötti keresztzennyeződés elkerülése, a személyes higiénia, úgymint a kézmosás és a kézfertőtlenítés, szükség esetén kesztyű és maszk viselése, a speciális higiénikus ruhák és cipők használata, vagy az otthon maradás és a munkahelytől távol maradás betegség gyanúja esetén.

Az aktuális körülményekre tekintettel az élelmiszer-vállalkozásoknak a legszükségesebbekre kell korlátozniuk külső kapcsolataikat is, például a beszállítókkal vagy a tehergépkocsivezetőkkel, és megfelelő távolságot kell tartani a járművezetőktől.

2.2. A kijárási korlátozások miatt előfordulhat, hogy az élelmiszer-vállalkozások higiéniai megfelelőségét csak korlátozott mértékben lehet ellenőrizni. Veszélyezteteti-e ez általánosságban az élelmiszerek biztonságát?

Ugyan az élelmiszerlánc biztonságához hozzátartoznak a hatósági ellenőrzések, a jelenlegi korlátozások (többek között bizonyos hatósági ellenőrzéseknek a kapcsolódó kockázatok miatti esetleges elhalasztása) nem jelentenek kockázatot az élelmiszerek biztonságára. Ez elsősorban és legfőként az élelmiszerláncban dolgozó szereplők elkötelezettségén múlik, a termelőtől a fogyasztóig, az élelmiszer-vállalkozók elsődleges felelősségén alapulva. Az élelmiszer-biztonság mindenekelőtt megelőző intézkedésekkel (helyes higiéniai gyakorlatokkal) garantálható. Az élelmiszer-vállalkozóknak igazolniuk kell, hogy az élelmiszer-előállítás egész folyamata során végig megelőző intézkedéseket alkalmaznak, valamint hogy hatékonyan ellenőrzik előállítási folyamataikat és élelmiszereiket (úgynevezett saját ellenőrzésekkel). Ezt pedig az élelmiszer-biztonsági hatóságok ellenőrzik. Még ha a kijárási korlátozás hatással is lenne a hatósági ellenőrzésekre, az előállított élelmiszerek biztonságosságára nincs kihatással.

E tekintetben a Bizottság rendeletet³ fogadott el, amely – megfelelő biztosítékok mellett – lehetővé teszi a tagállamok számára az ellenőrzések olyan formán történő végrehajtását, ami összeegyeztethető a COVID-19 terjedésének korlátozása érdekében elrendelt kijárási korlátozással, és nem veszélyezteti az élelmiszer-biztonságot. Ezek az intézkedések két hónapig

³ A Bizottság (EU) 2020/466 végrehajtási rendelete (2020. március 30.) a koronavírus-betegség (COVID-19) következtében a tagállamok ellenőrzési rendszereinek működésében tapasztalt súlyos zavarok fellépése során az emberek, állatok és növények egészségét, valamint az állatjólétet érintő kockázatok megfékezésére bevezetendő átmeneti intézkedésekről (HL L 98., 2020.3.31., 30. o).

alkalmazandók, majd a tagállamoktól kapott információk alapján felülvizsgálják őket.

2.3. Mi történik akkor, ha egy élelmiszer-ipari dolgozó COVID-19-vírussal fertőződik?

Az élelmiszer-feldolgozó ágazat külön protokollokat fogadott el a munkavállalók egészségének védelme érdekében. Ezek a szokásos élelmiszer-higiéniai és munkabiztonsági gyakorlatokon felül alkalmazandók, és igazodnak a helyi lehetőségekhez. Az intézkedések között szerepel a munkahelyi közösségi kontaktusok korlátozása, a plexiüveg alkalmazása olyan helyeken, ahol nincs lehetőség a távolságtartásra, a tehergépkocsi-vezetők és az élelmiszer-előállító létesítmények közötti kapcsolat teljes megszüntetése, a műszakokban való munkavégzés bevezetése annak biztosítására, hogy a létesítményben a dolgozók száma ne haladja meg a szigorúan szükséges mértéket, illetve a távmunka alkalmazása az erre alkalmas munkakörökben. A COVID-19-re érvényben lévő külön ajánlások értelmében minden olyan személy, aki a COVID-19-re utaló tüneteket mutat, a vírus terjedésének megakadályozása érdekében köteles otthon maradni.

A hatályos jogszabályok azok esetében is a lehető legkisebbre csökkentik a vírusrészecskék élelmiszerekre történő átvitelének kockázatát, akik (még) nem mutatják a megbetegedés jeleit (tünetmentes hordozók), mivel az élelmiszerekkel dolgozókra szigorú személyes higiéniai előírásokat írnak elő, ami többek között megfelelő és tiszta ruházat, szükség esetén védőruházat viselését jelenti, valamint a helyes higiéniai gyakorlatok maradéktalan betartását (pl. rendszeres kézmosás, a higiénia ellenmondó gyakorlatok, például a tüsszentés vagy a köhögés mellőzése, stb.).

Okkal feltételezhető tehát, hogy a meglévő higiéniai intézkedések a COVID-19 tekintetében is ugyanolyan hatékonyak, mint az egyéb mikrobiológiai kockázatok esetében⁴. Ezenkívül az élelmiszer-vállalkozásoknak adott esetben további, kockázatalapú higiéniai intézkedéseket is végre kell hajtaniuk, különösen abban az esetben, ha egy munkavállalónál kimutatták a vírus jelenlétét. Annak fényében, hogy az élelmiszerek kapcsán nincs arra utaló jel, hogy forrásai lennének a vírus terjedésének, az említett intézkedések kellőképpen garantálják az élelmiszer-előállítás biztonságát.

2.4. Ellátási problémák miatt előfordulhat, hogy hiány mutatkozik kézfertőtlenítőkből. Hogyan járjanak el ilyen esetben az élelmiszer-vállalkozások?

Az uniós élelmiszer-biztonsági jogszabályok értelmében az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a munkavállalók betartsák a megfelelő higiéniai intézkedéseket. Ez magában foglalja a gyakori szappanos kézmosást is. További szükséges fertőtlenítés esetén az utasításoknak megfelelően kell eljárni. Nem megfelelő ellátottság esetén a helyi élelmiszer-biztonsági hatóságok eseti alapon mérlegelik a helyzetet, és segíthetnek a vállalkozásoknak olyan biztonságos alternatív megoldásokat

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

találni, amelyekkel továbbra is garantálható az élelmiszerek biztonságossága. Ilyen megoldás lehet az alternatív termékek használata vagy a gyakoribb szappanos kézmosás biztosítása.

2.5. Élelmiszer-vállalkozóként hogyan védhetem meg dolgozóimat a megfertőződéstől?

Az élelmiszer-vállalkozóknak képzést kell biztosítaniuk munkavállalók számára az egyéni védőeszközök helyes használatáról, és fel kell hívniük figyelmüket a személyes higiénia és a munkahelyi szünetek alatti közösségi kontaktusok korlátozására vonatkozó utasítások betartásának fontosságára.

3. BOLTI ÉLELMISZEREK

3.1. Megfertőződhetek azáltal, hogy esetlegesen fertőzött személyek érintkeztek az élelmiszerekkel?

Az uniós tagállamok élelmiszer-biztonsági ügynökségei szerint nagyon valószínűtlen, hogy a COVID-19 terjedésében szerepe lenne az élelmiszerekkel való érintkezésnek. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság ezenfelül kijelentette, hogy jelenleg nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszer a vírus valószínűsíthető átviteli forrása vagy átviteli útja lenne⁵.

Jelenleg nem áll rendelkezésre információ arról, hogy a COVID-19-ért felelős vírus jelen lehet-e élelmiszerekben, életben maradhat-e azokban, és fertőzhet-e. Emellett a mai napig nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszer fertőzés forrása vagy hordozója lett volna, egyben nem merül fel kétség a tekintetben sem, hogy az eddig megbetegedettek fertőzött személyekkel történő érintkezés útján fertőződtek meg.

Ahogy egy felület, akár egy kilincs, akár más felület a fertőzött személyekkel érintkezve szennyeződhet, elméletileg az élelmiszer esetében is felmerülhet az érintkezés útján történő közvetett szennyeződés lehetősége. Ezért fontos, hogy mindenki betartsa a népegészségügyi hatóságok kézmosásra vonatkozó ajánlásait.

A kiskereskedők tisztában vannak az élelmiszerek kezelésére vonatkozó higiéniai követelményekkel. Az élelmiszerekkel dolgozó (például húst daraboló, húst vagy tejtermékeket szeletelő, halakat tisztító, gyümölcsöket és zöldségeket csomagoló) személyzet kesztyűben dolgozik, ezeket gyakran cseréli, e nélkül dolgozva pedig gyakran mos kezét.

A fogyasztóknak szintén ügyelniük kell a szabályokra. Általánosságban elmondható, hogy a boltokban a vásárlók akkor járnak el helyesen higiéniai szempontból, ha a megvásárolni kívántakon kívül más élelmiszerhez nem érnek, hogy az ne szennyeződhessen a kezükön esetlegesen jelen lévő kórokozókval.

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

3.2. Kiskereskedőként hogyan védhetem meg magam és a nálam vásárlókat a megfertőződéstől?

Az alkalmazott higiéniai és tisztítási rutinoknak meg kell felelniük az aktuális előírásoknak, azokat szigorúan be kell tartani, amihez hozzátartozik a fogyasztók tájékoztatása a tőlük higiéniai szempontból elvárt magatartásról. A kiskereskedők számára ajánlott a termékek és szolgáltatások külső beszállítóinak belépésére vonatkozó eljárások bevezetése (tisztítás stb.).

Mivel a COVID-19-ért felelős vírus főként sima, merev felületeken, például műanyagon és rozsdamentes acélon képes legfőképpen megmaradni, ezeket a felületeket, például a bevásárlókosarakat vagy a vásárlók által kezelt áruleolvasókat ajánlott gyakran tisztítani. A szupermarketekben a kézi bevásárló kosarakat rendszeresen fertőtleníteni kell. A kiskereskedők az ügyfeleket felkérhetik arra is, hogy hozzanak magukkal saját bevásárló táskát.

Amint több hatóság is felhívja rá a figyelmet, biztosítani kell az emberek között a népegészségügyi hatóságok által is tanácsolt biztonságos fizikai távolság fenntartását; e célból a padlón egymástól bizonyos távolságra felhelyezett jelölés alkalmazható, illetve korlátozni lehet az üzletben egyidejűleg tartózkodó személyek számát. A kiskereskedők a vásárlók közti távolság betartásának eszközéül a bevásárló kocsikat is ajánlhatják.

A reklámkampányok céljából tartott élelmiszerkóstolások kerülendők.

Elegendő készlet esetén a kiskereskedők kézfertőtlenítő szert vagy fertőtlenítő törlőkendőket helyezhetnek el a bejáratnál, és/vagy egyszer használatos kesztyűket is kitéhetnek⁶ az embereknek az üzletben, hogy a csomagolatlan élelmiszereket (például gyümölcsöt vagy zöldséget) ezzel fogják meg. A kiskereskedőknek következetesen be kell tartaniuk a vásárlókkal az elvárt higiéniai intézkedéseket, az egyszer használatos kesztyűk esetében pedig biztosítani kell azok megfelelő ártalmatlanítását.

Amikor egy személyes szolgáltatás esetében nincs mód az emberek közti biztonságos távolság betartására, például a pénztáraknál, üveg- vagy plexiüveglapot ajánlott elhelyezni a pénztárosok és az ügyfelek között, és a készpénz helyett a bankkártyával/hitelkártyával történő, lehetőleg érintésmentes fizetést célszerű előnyben részesíteni. A kártyaolvasó terminált, valamint az árutovábbító szalagot szintén ajánlott rendszeresen fertőtleníteni.

⁶ Helyesen alkalmazva a kesztyűk hozzájárulnak a gyümölcsök és a zöldségek fogyasztók általi szennyeződésektől való védelméhez. Egyes tagállamokban már régóta bevett gyakorlat, hogy egyszer használatos kesztyűket használnak a szupermarketek gyümölcs- és zöldségosztályain, ami kedvező visszhangra talált a fogyasztóknál is.

4. ÉLELMISZEREK OTTHON

4.1. Meg lehet-e fertőződni bizonyos élelmiszerek fogyasztása által?

Az uniós tagállamok élelmiszer-biztonsági ügynökségei szerint nagyon valószínűtlen, hogy a COVID-19 terjedésében szerepe lenne az élelmiszerekkel való érintkezésnek. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság ezenfelül kijelentette, hogy jelenleg nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszer a COVID-19 vírus valószínűsíthető átviteli forrása vagy átviteli útja lenne⁷.

Jelenleg nem áll rendelkezésre információ arról, hogy a COVID-19-ért felelős vírus jelen lehet-e élelmiszerekben, életben maradhat-e azokban, és fertőzhet-e. A COVID-19-világjárvány nagy kiterjedtsége ellenére ugyanakkor eddig semmiféle arra utaló jelentés nem érkezett, hogy a COVID-19 élelmiszer-fogyasztás útján terjedne. Ezért nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszerek népegészségügyi kockázatot jelentenének a COVID-19 szempontjából.

A COVID-19 elsősorban közvetlen emberi érintkezés útján, főként a fertőzést hordozók köhögése, tüsszentése vagy kilégzése során a levegőbe kerülő nyálcseppek révén terjed.

4.2. Tehetek-e valamit otthonomban annak érdekében, hogy a minimálisra csökkentsem a COVID-19-ért felelős vírus élelmiszerek útján történő behozatalának kockázatát?

Igen.

Először is különösen fontos, hogy vásárlás előtt és után alaposan mossunk kezet szappannal és meleg vízzel (lásd az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ hatékony kézmosásról szóló oktatóanyagát⁸), mivel ezáltal megvédhetjük magunkat és másokat is.

Ugyanilyen fontos, hogy a konyhában szigorúan alkalmazzuk azokat a higiéniai szabályokat, amelyek megóvnak bennünket az ételmérgezésről.

Az élelmiszereket megfelelően kell tárolni (gondosan elkülönítve a nyers élelmiszereket a főtt élelmiszerektől), külső csomagolásuk nélkül (pl. a külső karton csomagolás nélkül, amennyiben egy belső műanyag csomagolásban vannak), ügyelve az élelmiszerekkel kapcsolatos legfontosabb információkra, például az eltarthatósági időre.

A gyümölcsöket és zöldségeket minden esetben mossuk meg tiszta vízzel, különösen akkor, ha nem főzve fogyasztjuk őket (a COVID-19 a főzésnél elpusztul).

Kerüljük el, hogy a konyhai eszközökről (kések, tányérok stb.) szennyeződés kerülhessen át. E célból óvatosan mossuk le őket mosogatószerrel a különböző élelmiszerek feldolgozása között.

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>

A főtt élelmiszerek esetében tartuk be az elkészítésre vonatkozó utasításokat (idő, hőmérséklet).

Az ételek elkészítése vagy a főzés előtt és után mossunk kezet szappannal és meleg vízzel.

A hűtő- és konyhai felületeket az eddig bevett gyakorlat szerint, de nagyobb gyakorisággal kell tisztítani.

A COVID-19 elleni óvintézkedések nem vezethetnek oda, hogy szem elől veszítsük az élelmiszermérgezés elkerülésére vonatkozó házi főzési szabályokat, amelyeket továbbra is alkalmazni kell, és amelyek védelmet nyújtanak az egészségügyi létesítményekre esetlegesen további terhet róvó élelmiszer-eredetű betegségekkel szemben.

4.3. Mi a helyzet a háziállat-eledelekkel? Kockázati forrás lehet-e a háziállatokra nézve az állateledelel a COVID-19 szempontjából?

Az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekhez hasonlóan az állateledelek tekintetében sem érkezett jelentés a COVID-19 ilyen eldelek fogyasztásán keresztül történő átviteléről (lásd az 1.1. pontot). Ez a haszonállatoknak szánt takarmányokra is érvényes. Az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerekhez hasonlóan az állateledelek esetében is igen valószínűtlen, hogy a COVID-19 a velük való érintkezés útján terjedne. Az állateledelek csomagolására ugyanazok az ajánlások vonatkoznak, mint az egyéb csomagolások kezelésére (lásd az 1.3. pontot).

5. TAGÁLLAMI AJÁNLÁSOK

Ausztia

<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>

Belgium

<https://www.info-coronavirus.be/>

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

Bulgária

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>

Horvátország

<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/>

Ciprus

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

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

Csehország

A Csehországban hívható COVID-19-segélyvonal: 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>

Dánia

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

Észtország

<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>

Finnország

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

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

Franciaország

<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>

Németország

https://urldefense.com/v3/https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-_244090.html

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

Görögország

<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>

Magyarország

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

Írország

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

Olaszország

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

Lettország

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>
[A COVID-19-cel kapcsolatban a Mezőgazdasági Minisztérium honlapján közzétett aktuális információk \(LV\)](#)
[COVID-19 információs és segélyvonal a kabinetminiszter weboldalán \(EN\)](#)
[A Lett Köztársaság mezőgazdasági miniszterének 2020. március 20-án elfogadott, az élelmiszerek vészhelyzet alatti kezelésre vonatkozó kiegészítő szabályokról szóló 39. sz. rendelete \(EN\)](#)
[A gazdasági miniszter 1-6.1/2020/55. sz. rendelete \(LV\)](#)
[A Lett Köztársaság 2020. március 12-én elfogadott, a vészhelyzet kihirdetéséről szóló 103. sz. kormányrendelete \(EN\)](#)

Litvánia

<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>

Málta

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

Hollandia

<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>

Lengyelország

<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>

Portugália

<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>

Románia

<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/>

Szlovákia

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

Szlovénia

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

Spanyolország

<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

Svédország

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

6. EGYÉB INFORMÁCIÓFORRÁSOK

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>

Izland

[GYIK: a COVID-19 és az élelmiszerek](#)

[GYIK: a COVID-19 és az állatok](#)

<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>

Norvégia

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Nemzetközi Állatjárványügyi Hivatal (OIE)

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

Svájc

<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>

Egyesült Királyság

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

Egészségügyi Világszervezet (lásd a következő főcím alatt: „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>