



**EUROPESE COMMISSIE**  
DIRECTORAAT-GENERAAL GEZONDHEID EN VOEDSELVEILIGHEID

Crisisbeheersing op het gebied van voedsel, dieren en planten  
**Voedselhygiëne**

# **COVID-19 en voedselveiligheid**

## **Vragen & antwoorden**

8 april 2020

## INHOUD

1.	KANS OP BESMETTING VIA VOEDSEL .....	3
1.1.	Hoe groot is de kans via voedingsproducten met COVID-19 besmet te raken? .....	3
1.2.	Ik ben exploitant van een levensmiddelenbedrijf. Kan ik van mijn leveranciers garanties verlangen met het oog op COVID-19? .....	3
1.3.	Hoe groot is de kans via voedselverpakkingen met COVID-19 besmet te raken?.....	3
2.	VOEDSELPRODUCTIE .....	3
2.1.	Neemt de agrovoedingssector maatregelen om besmetting van het geproduceerde en gedistribueerde voedsel met het virus te voorkomen? .....	3
2.2.	De lockdown kan tot gevolg hebben dat er minder controles op de toepassing van de hygiënevoorschriften in de levensmiddelensector worden verricht. Gaat dit ten koste van de voedselveiligheid in het algemeen? .....	4
2.3.	Wat gebeurt er als een werknemer in de levensmiddelensector met COVID-19 besmet raakt? .....	5
2.4.	Er kan als gevolg van distributieproblemen een tekort aan handontsmettingsmiddelen ontstaan. Hoe pakt de levensmiddelensector dit aan? .....	5
2.5.	Hoe bescherm ik als exploitant van een levensmiddelenbedrijf mijn werknemers tegen besmetting?.....	6
3.	VOEDSEL IN DE WINKEL.....	6
3.1.	Kan ik besmet raken door voedsel dat is aangeraakt door mensen die mogelijk besmet zijn?.....	6
3.2.	Hoe kan ik als detailhandelaar ervoor zorgen dat ikzelf en mijn klanten niet besmet raken door andere mensen die in mijn winkel komen?.....	7
4.	VOEDSEL THUIS .....	8
4.1.	Kan ik besmet raken door de consumptie van bepaald voedsel? .....	8
4.2.	Kan ik thuis zelf iets doen om elk potentieel risico op overdracht van het COVID-19-virus via voedsel zo klein mogelijk te houden? .....	8
4.3.	Hoe zit het met voedsel voor mijn huisdier? Hoe groot is de kans dat mijn huisdier via huisdierenvoedsel met COVID-19 besmet raakt? .....	9
5.	AANBEVELINGEN VAN DE LIDSTATEN .....	9
6.	ANDERE INFORMATIEBRONNEN .....	12

## 1. KANS OP BESMETTING VIA VOEDSEL

### 1.1. Hoe groot is de kans via voedingsproducten met COVID-19 besmet te raken?

Ondanks de omvang van de pandemie is er tot dusver geen melding gemaakt van de overdracht van COVID-19 via de consumptie van voedsel. Er zijn dan ook, aldus de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid<sup>1</sup>, geen aanwijzingen dat voedsel een risico voor de volksgezondheid vormt in verband met COVID-19. Aangenomen wordt dat COVID-19 in de eerste plaats van mens op mens wordt overgedragen, voornamelijk via ademhalingsdruppels die besmette mensen niezen, hoesten of uitademen.

### 1.2. Ik ben exploitant van een levensmiddelenbedrijf. Kan ik van mijn leveranciers garanties verlangen met het oog op COVID-19?

Nee. Een “virusvrij”-verklaring valt niet te rechtvaardigen, omdat er geen aanwijzingen zijn dat voedsel een risico voor de volksgezondheid vormt in verband met COVID-19. Het is derhalve disproportioneel dergelijke garanties te verlangen, en dit is dan ook niet aanvaardbaar.

### 1.3. Hoe groot is de kans via voedselverpakkingen met COVID-19 besmet te raken?

Hoewel uit een recente studie<sup>2</sup> is gebleken dat de veroorzaker van COVID-19 (SARS-CoV-2) in een experimentele setting (zoals bij gereguleerde relatieve vochtigheidsgraad en temperatuur) op karton maximaal 24 uur en op harde oppervlakken als staal en kunststof meerdere dagen lang kan overleven, is niet aangetoond dat besmette verpakkingen, die waren blootgesteld aan verschillende omgevingsomstandigheden en omgevingstemperaturen, de besmetting overdragen. Om evenwel de bezorgdheid weg te nemen dat het op de huid aanwezige virus mogelijk in de luchtwegen terechtkomt (bijvoorbeeld wanneer het gezicht wordt aangeraakt), moeten personen die verpakkingen in de handen nemen – en dus ook consumenten – zich houden aan de richtsnoeren van de volksgezondheidsautoriteiten met betrekking tot goede hygiënepraktijken, zoals regelmatig en grondig handen wassen.

## 2. VOEDSELPRODUCTIE

### 2.1. Neemt de agrovoedingssector maatregelen om besmetting van het geproduceerde en gedistribueerde voedsel met het virus te voorkomen?

Voor de voedselproductie in de EU gelden al strikte hygiënevoorschriften, en er vinden officiële controles plaats om na te gaan of die voorschriften daadwerkelijk worden uitgevoerd. Alle bedrijven uit de levensmiddelensector moeten deze voorschriften toepassen. De hygiënecontroles die de exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten uitvoeren, zijn bedoeld om te voorkomen dat voedsel wordt besmet met

---

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

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

ziekteverwekkers in het algemeen, en hebben dus ook tot doel te voorkomen dat voedsel wordt besmet met het virus dat COVID-19 veroorzaakt. De levensmiddelenindustrie is verplicht regelmatig opleidingen over al deze voorschriften te organiseren, teneinde ervoor te zorgen dat de werknemers in die industrie vertrouwd zijn met hygiënische werkwijzen.

In alle stadia van de voedselproductie zijn goede hygiënepraktijken voorgeschreven; hierbij valt vooral te denken aan het reinigen en, waar van toepassing, het ontsmetten van fabrieksruimten en machines voor de voedselproductie tussen de productie van twee partijen door, aan het voorkomen van kruisbesmetting tussen verschillende categorieën voedsel en tussen voedsel in verschillende stadia van het productieproces (zoals rauw voedsel en gekookt voedsel), aan het in acht nemen van de persoonlijke hygiëne zoals het wassen en ontsmetten van de handen, aan het dragen van handschoenen en, waar nodig, maskers, aan het gebruik van speciale hygiënische kleding en schoeisel, maar ook aan het feit dat werknemers thuis blijven en niet gaan werken wanneer zij zich ziek voelen.

Daarnaast moeten bedrijven uit de levensmiddelensector in de huidige omstandigheden hun externe contacten, bijvoorbeeld met leveranciers of vrachtwagenbestuurders, tot het strikt noodzakelijke beperken en daarbij voldoende afstand houden.

## **2.2. De lockdown kan tot gevolg hebben dat er minder controles op de toepassing van de hygiënevoorschriften in de levensmiddelensector worden verricht. Gaat dit ten koste van de voedselveiligheid in het algemeen?**

Hoewel de officiële controles deel uitmaken van een veilige voedselketen, worden de huidige beperkingen (waaronder de mogelijke, op risico gebaseerde opschorting van enkele officiële controleactiviteiten) niet geacht van invloed te zijn op de voedselveiligheid, die allereerst afhangt van het engagement van alle actoren in de voedselketen, van producent tot consument, waarbij de primaire verantwoordelijkheid bij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ligt. De voedselveiligheid wordt hoofdzakelijk gewaarborgd door middel van preventiemaatregelen (goede hygiënepraktijken). De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten aantonen dat deze preventiemaatregelen permanent worden toegepast bij de productie van voedsel en dat zij doeltreffend zijn; daartoe onderwerpen zij hun productieproces en het voedsel dat zij produceren aan controles en tests (de zogeheten “eigen controles”). Hierop wordt dan weer toezicht gehouden door de voedselveiligheidsautoriteiten. Ook al heeft de lockdown mogelijk gevolgen voor de wijze waarop de officiële controles worden verricht, de veiligheid van het geproduceerde voedsel is niet in gevaar.

De Commissie heeft in dit verband een verordening<sup>3</sup> aangenomen op grond waarvan de lidstaten, met passende waarborgen, controleacties kunnen uitvoeren op een wijze die verenigbaar is met de verplaatsingsbeperkingen

---

<sup>3</sup> Uitvoeringsverordening (EU) 2020/466 van de Commissie betreffende tijdelijke maatregelen ter beperking van risico's voor de gezondheid van mensen, dieren en planten en voor het dierenwelzijn tijdens bepaalde ernstige storingen van de controlesystemen van de lidstaten als gevolg van de coronavirusziekte (COVID-19) (PB L 98 van 31.3.2020, blz. 30).

die zijn opgelegd om de verspreiding van COVID-19 in te dammen, zodat de voedselveiligheid niet in het gedrang komt. Deze maatregelen gelden voor twee maanden en zullen vervolgens worden geëvalueerd aan de hand van de door de lidstaten verstrekte informatie.

### **2.3. Wat gebeurt er als een werknemer in de levensmiddelensector met COVID-19 besmet raakt?**

In de voedingsmiddelenindustrie zijn specifieke protocollen opgesteld om de gezondheid van de werknemers te beschermen. Deze maatregelen komen bovenop de gebruikelijke praktijken inzake voedselhygiëne en veiligheid van werknemers, en zijn aangepast aan de mogelijkheden in de praktijk. Daarbij gaat het onder meer om het houden van sociale afstand tijdens het werk, het aanbrengen van plexiglasschermen wanneer afstand houden niet mogelijk is, het vermijden van contact tussen vrachtwagenchauffeurs en de levensmiddelenfabriek, het ter beschikking stellen van meer desinfectiemiddelen voor de handen, het werken volgens beurtrollen om ervoor te zorgen dat zich niet meer werknemers dan strikt noodzakelijk in de fabriek bevinden, of waar mogelijk het thuiswerken. Volgens de specifieke aanbevelingen die momenteel in verband met COVID-19 gelden, worden werknemers met symptomen die op COVID-19 wijzen, verzocht thuis te blijven, om te voorkomen dat het virus zich verspreidt.

Zelfs wanneer werknemers mogelijk besmet maar (nog) niet ziek zijn (dus asymptomatische dragers van het virus zijn), beperken de bestaande wettelijke voorschriften het risico dat virusdeeltjes in contact met voedsel komen tot een minimum, aangezien alle personen die werkzaam zijn in een ruimte waar zij voedsel hanteren een hoge mate van persoonlijke hygiëne in acht moeten nemen, wat onder meer inhoudt dat zij geschikte, schone en, waar nodig, beschermende kleding moeten dragen en permanent goede hygiënepraktijken moeten toepassen (regelmatig handen wassen, geen onhygiënisch gedrag vertonen zoals niezen of hoesten bij de productie of het hanteren van levensmiddelen, enz.).

Er is alle reden om aan te nemen dat de bestaande hygiënemaatregelen bij COVID-19 net zo doeltreffend zijn als bij andere microbiologische risico's<sup>4</sup>. Bovendien zouden de levensmiddelenbedrijven waar nodig aanvullende hygiënemaatregelen moeten nemen op basis van het risico, zeker wanneer een werknemer positief op het virus blijkt te zijn getest. Deze maatregelen, in combinatie met het feit dat voedsel voor zover bekend geen transmissiebron is, bieden waarborgen inzake de veiligheid van de voedselproductie.

### **2.4. Er kan als gevolg van distributieproblemen een tekort aan handontsmettingsmiddelen ontstaan. Hoe pakt de levensmiddelensector dit aan?**

De EU-wetgeving op het gebied van voedselveiligheid verplicht alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe te zien dat de werknemers adequate hygiënemaatregelen in acht nemen, onder meer het

---

<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)

veelvuldig wassen van de handen met zeep. Is verdere ontsmetting noodzakelijk, dan moeten de daarvoor geldende instructies worden opgevolgd. Treedt er een tekort op, dan zullen de plaatselijke voedselveiligheidsautoriteiten elke situatie afzonderlijk bekijken; zij kunnen de bedrijven helpen andere veilige oplossingen te vinden, zodat de voedselveiligheid gewaarborgd blijft. Dit kan onder meer door gebruik te maken van vervangende producten of erop toe te zien dat de handen veelvuldiger met zeep worden gewassen.

## **2.5. Hoe bescherm ik als exploitant van een levensmiddelenbedrijf mijn werknemers tegen besmetting?**

De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten hun werknemers opleiden in het correcte gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen en hen erop wijzen hoe belangrijk het is de instructies voor persoonlijke hygiëne en het houden van sociale afstand tijdens werkpauses op te volgen.

## **3. VOEDSEL IN DE WINKEL**

### **3.1. Kan ik besmet raken door voedsel dat is aangeraakt door mensen die mogelijk besmet zijn?**

Volgens de bureaus voor voedselveiligheid in de EU-lidstaten is het zeer onwaarschijnlijk dat u met COVID-19 besmet kunt raken doordat u voedsel in uw handen neemt. Daarnaast zijn er volgens de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid op dit moment geen aanwijzingen dat voedsel een waarschijnlijke bron of overdrachtsroute van het virus is<sup>5</sup>.

Momenteel is niet bekend of het COVID-19-virus op voedsel kan voorkomen of kan overleven en of mensen op die manier besmet kunnen raken. Tegelijkertijd zijn er tot dusver geen aanwijzingen dat voedsel een bron of transmissiemiddel van infecties is geweest, en bestaat er geen twijfel over dat zij die momenteel ziek zijn, geïnfecteerd zijn geraakt door contact met andere besmette personen.

In theorie zou voedsel, net als elk aanrakingsoppervlak dat door een geïnfecteerde persoon is besmet – of het nu om een deurkruk of een ander oppervlak gaat –, via aanraking ook tot indirecte besmetting kunnen leiden. Daarom moet iedereen de aanbevelingen van de volksgezondheidsautoriteiten over het wassen van de handen in acht nemen.

De detailhandelaren zijn op de hoogte van de hygiënevoorschriften voor het omgaan met voedsel. Het personeel dat voedsel moet hanteren (bijvoorbeeld vlees uitsnijden, vlees of zuivelproducten in plakjes snijden, vis schoonmaken of groenten en fruit verpakken) draagt handschoenen en vervangt die regelmatig, of wast anders veelvuldig de handen.

Ook consumenten kunnen hun steentje bijdragen. Als algemene hygiënepraktijk zouden klanten in winkels alleen het voedsel moeten

---

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

aanraken dat zij willen kopen, om geen voedsel te besmetten met mogelijk op hun handen aanwezige ziekteverwekkers.

### **3.2. Hoe kan ik als detailhandelaar ervoor zorgen dat ikzelf en mijn klanten niet besmet raken door andere mensen die in mijn winkel komen?**

Zorg ervoor dat uw hygiëne- en schoonmaakroutines up-to-date zijn en zie erop toe dat die strikt worden gevolgd; wees ook duidelijk over de gedragsregels op het gebied van hygiëne die voor de klanten gelden. Het verdient ook aanbeveling om regelingen te treffen voor externe leveranciers en dienstverrichters (zoals schoonmakers) die uw winkel betreden.

Aangezien het COVID-19-virus vooral resistent is op gladde inerte oppervlakken als kunststof en roestvrij staal, wordt geadviseerd deze oppervlakken regelmatig te reinigen: denk hierbij aan winkelwagentjes of zelfscanners. Winkelmandjes moeten regelmatig worden gedesinfecteerd. U kunt uw klanten ook vragen hun eigen boodschappentas mee te brengen.

Zorg – zoals veel instanties verlangen – voor een veilige fysieke afstand tussen de mensen in uw winkel conform het advies van de volksgezondheidsautoriteiten, bijvoorbeeld door met strepen op de vloer de afstand aan te geven en ervoor te zorgen dat zich op een bepaald tijdstip niet meer dan een bepaald aantal personen in uw winkel bevindt. U kunt de klanten ook adviseren gebruik te maken van winkelwagentjes om deze afstand te bewaren.

Organiseer geen reclamecampagnes waarbij klanten producten kunnen proeven.

Indien in voldoende mate voorradig, kunt u overwegen aan de ingang van de winkel handontsmettingsmiddel of ontsmettingsdoekjes ter beschikking te stellen en/of zelfs handschoenen voor eenmalig gebruik<sup>6</sup> uit te delen wanneer het niet valt te vermijden dat onverpakte voedselproducten (zoals groenten of fruit) worden aangeraakt. Wanneer de detailhandelaren hygiënemaatregelen invoeren, moeten zij er bij de klanten op aandringen dat zij die maatregelen opvolgen en dat zij eventueel uitgedeelde handschoenen voor eenmalig gebruik op de juiste wijze opruimen.

Is bediening met persoonlijk contact nodig en is het niet mogelijk voldoende afstand te houden, dan wordt aanbevolen bijvoorbeeld bij de kassa een scherm van glas of plexiglas tussen de kassamedewerker en de klant te plaatsen alsmede de klanten aan te sporen met debetkaart of creditcard, bij voorkeur contactloos, in plaats van met contant geld te betalen. Tevens wordt aanbevolen de betaalterminal en de loopband bij de kassa op gezette tijden te ontsmetten.

---

<sup>6</sup> Bij correct gebruik helpen handschoenen tevens uw groenten en fruit te beschermen tegen besmetting via aanraking door klanten. In sommige lidstaten is het al geruime tijd gebruikelijk wegwerphandschoenen aan te trekken in het groenten- en fruitrayon in de supermarkt en wordt deze maatregel door de klanten ondersteund.

## 4. VOEDSEL THUIS

### 4.1. Kan ik besmet raken door de consumptie van bepaald voedsel?

Volgens de bureaus voor voedselveiligheid in de EU-lidstaten is het zeer onwaarschijnlijk dat u met COVID-19 besmet kunt raken doordat u voedsel in uw handen neemt. Daarnaast zijn er volgens de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid op dit moment geen aanwijzingen dat voedsel een waarschijnlijke bron of overdrachtsroute van het COVID-19-virus is<sup>7</sup>.

Momenteel is niet bekend of het COVID-19-virus op voedsel kan voorkomen of kan overleven en of mensen op die manier besmet kunnen raken. Ondanks de omvang van de COVID-19-pandemie is er tot dusver geen melding gemaakt van de overdracht van COVID-19 via de consumptie van voedsel. Er zijn dan ook geen aanwijzingen dat voedsel een risico voor de volksgezondheid vormt in verband met COVID-19.

Aangenomen wordt dat COVID-19 in de eerste plaats van mens op mens wordt overgedragen, voornamelijk via ademhalingsdruppels die besmette mensen niezen, hoesten of uitademen.

### 4.2. Kan ik thuis zelf iets doen om elk potentieel risico op overdracht van het COVID-19-virus via voedsel zo klein mogelijk te houden?

Ja.

Om te beginnen is het erg belangrijk dat u vóór en na het winkelen uw handen grondig met zeep en warm water wast (zie de instructies van het ECDC over doeltreffend wassen van handen<sup>8</sup>), want hiermee beschermt u niet alleen uzelf maar ook anderen.

Het is net zo belangrijk dat u in uw keuken strikt dezelfde hygiënevoorschriften toepast waarmee u zich doorgaans tegen voedselvergiftiging beschermt.

Bewaar uw voedsel op de juiste manier (vermijd elk contact tussen rauw te consumeren voedsel en gekookt voedsel) en verwijder vóór het opbergen eerst de buitenste verpakking (bijvoorbeeld de kartonnen buitenverpakking wanneer die een plastic binnenverpakking omsluit), maar let erop dat u belangrijke informatie als de houdbaarheidsdatum niet weggooit.

Was groenten en fruit systematisch met schoon water, met name als ze niet gekookt worden (het COVID-19-virus overleeft niet wanneer voedsel wordt gekookt).

Voorkom besmetting door keukengerei (bv. messen en borden) door het zorgvuldig met afwasmiddel te reinigen wanneer u het voor verschillende voedsel ingrediënten gebruikt.

---

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

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



Volg de bereidingsinstructies (tijd, temperatuur) voor voedsel dat bedoeld is om gekookt te worden gegeten.

Was uw handen met warm water en zeep vóórdát u maaltijden gaat bereiden, maar ook wanneer u daarmee klaar bent.

Maak koelkast- en keukenoppervlakken met een nog grotere regelmaat dan gewoonlijk schoon.

Bij alle voorzorgsmaatregelen tegen COVID-19 mag u, wanneer u thuis voedsel bereidt, de normale regels ter voorkoming van voedselvergiftiging niet uit het oog verliezen; deze regels gelden nog steeds en beschermen u tegen via voedsel overgebrachte ziekten, die de druk op de gezondheidszorginstellingen nog verder zouden opvoeren.

#### **4.3. Hoe zit het met voedsel voor mijn huisdier? Hoe groot is de kans dat mijn huisdier via huisdierenvoedsel met COVID-19 besmet raakt?**

Net als bij voedsel voor mensen het geval is, is er geen melding gemaakt van de overdracht van COVID-19 op dieren via de consumptie huisdierenvoedsel (zie punt 1.1 hierboven). Dit geldt ook voor diervoeders voor landbouwhuisdieren. Net als bij voedsel voor menselijke consumptie is het zeer onwaarschijnlijk dat u met COVID-19 besmet kunt raken doordat u huisdierenvoedsel in uw handen neemt. Voor het hanteren van verpakkingen van huisdierenvoedsel gelden dezelfde aanbevelingen als voor het hanteren van alle andere verpakkingen (zie punt 1.3 hierboven).

## **5. AANBEVELINGEN VAN DE LIDSTATEN**

### **Oostenrijk**

<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>

### **België**

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

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

### **Bulgarije**

[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>

## Kroatië

<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/>

## Cyprus

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

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

## Tsjechië

Telefoonnummer in Tsjechië voor 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> .

## Denemarken

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

## Estland

<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>

## Finland

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

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

## Frankrijk

<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>

## Duitsland

[https://urldefense.com/v3/https://www.bfr.bund.de/en/can\\_the\\_new\\_type\\_of\\_coronavirus\\_be\\_transmitted\\_via\\_food\\_and\\_objects\\_-](https://urldefense.com/v3/https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html)

[244090.html](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>

## Griekenland

<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>

## Hongarije

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

## Ierland

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

## Italië

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

## Letland

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>  
[COVID-19 up-to-date information on the website of Ministry of Agriculture \(LV\)](#)  
[COVID-19 info and helpline on the website of Cabinet of ministers \(EN\)](#)  
[Order of the Minister for Agriculture No. 39 of Republic of Latvia Regarding Additional Regulations for the Handling of Food during the Emergency Situation Adopted 20 March 2020 \(EN\)](#)  
[Order of the Minister for Economic Affairs No 1-6.1/2020/55 \(LV\)](#)  
[Cabinet Order No. 103 of Republic of Latvia On Declaration of the Emergency Situation Adopted 12 March 2020 \(EN\)](#)

## Litouwen

<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>

## Nederland

<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>

## Polen

<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>

## Roemenië

<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/>

## Slowakije

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

## Slovenië

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

## Spanje

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

## Zweden

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

## 6. ANDERE INFORMATIEBRONNEN

### ECDC

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

### EFSA

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

## IJsland

[FAQ: COVID-19 and foodstuff](#)

[FAQ: COVID-19 and animals](#)

<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>

## Noorwegen

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

## Werelddiergezondheidsorganisatie (OIE)

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

## Zwitserland

<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>

## Verenigd Koninkrijk

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

Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) (zie “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>