



EUROPEISKA KOMMISSIONEN
GENERALDIREKTORATET FÖR HÄLSA OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

Krishantering på livsmedels-, djur- och växtområdet
Livsmedelshygien

Covid-19 och livsmedelssäkerhet

Frågor och svar

den 8 april 2020

INNEHÅLL

1.	RISKEN FÖR SMITTA GENOM LIVSMEDEL.....	3
1.1.	Vilken är risken för att smittas med sjukdomen covid-19 genom livsmedel?.....	3
1.2.	Kan jag som livsmedelsföretagare begära garantier från mina leverantörer när det gäller covid-19?.....	3
1.3.	Vilken är risken för att smittas med covid-19 genom livsmedelsförpackningar?.....	3
2.	LIVSMEDELSPRODUKTION	3
2.1.	Vidtar livsmedelsindustrin åtgärder för att undvika att de livsmedel som de producerar eller distribuerar kontamineras av viruset?.....	3
2.2.	Nedstängningen kan begränsa kontrollen av livsmedelshygienen i livsmedelsföretag. Är detta ett hot mot livsmedelssäkerheten överlag?	4
2.3.	Vad händer om en anställd som arbetar med livsmedel är smittad med covid-19?	4
2.4.	Det kan förekomma brist på handsprit på grund av distributionsproblem. Hur kan detta åtgärdas i ett livsmedelsföretag?	5
2.5.	Hur skyddar jag min personal från att bli smittad?	5
3.	LIVSMEDEL I BUTIKER.....	5
3.1.	Kan jag smittas genom att människor som kanske är smittade hanterat livsmedel?.....	5
3.2.	Hur kan jag som affärsinnehavare skydda mig och mina kunder från att smittas av andra personer vid besök i min affär?	6
4.	MAT I HEMMET	7
4.1.	Kan jag smittas genom att äta vissa livsmedel?	7
4.2.	Kan jag göra något hemma för att minimera eventuella risker att livsmedel förmedlar sars-coronavirus-2?	7
4.3.	Hur är det med fodret för mitt sällskapsdjur? Vilken är risken för att mitt sällskapsdjur smittas med sjukdomen covid-19 genom fodret?.....	8
5.	MEDLEMSLÄNDERNAS REKOMMENDATIONER	8
6.	ANDRA INFORMATIONSKÄLLOR	11

1. RISKEN FÖR SMITTA GENOM LIVSMEDEL

1.1. Vilken är risken för att smittas med sjukdomen covid-19 genom livsmedel?

Trots pandemins omfattning har det hittills inte rapporterats om att covid-19 skulle överföras via livsmedelskonsumtion. Enligt Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet¹ finns det därför inga belägg för att livsmedel utgör en risk för folkhälsan vad gäller covid-19. Det vanligaste sättet att smittas med covid-19 är människor emellan, främst genom droppsmitta från luftvägarna när smittade personer nyser, hostar eller andas ut.

1.2. Kan jag som livsmedelsföretagare begära garantier från mina leverantörer när det gäller covid-19?

Nej – ett intyg om att ett parti är ”virusfritt” kan inte motiveras eftersom det inte finns några belägg för att livsmedel utgör en risk för folkhälsan vad gäller covid-19. Det vore orimligt att kräva sådana garantier och därför kan en sådan begäran inte godtas.

1.3. Vilken är risken för att smittas med covid-19 genom livsmedelsförpackningar?

Även om en färsk undersökning² visar att sars-coronavirus-2 som orsakar sjukdomen covid-19 kan finnas kvar i upp till ett dygn på kartong och upp till flera dagar på hårda ytor såsom stål och plast i laboratorieförhållanden (kontrollerad relativ luftfuktighet och temperatur), finns det inga belägg för att kontaminerade förpackningar som har utsatts för olika miljöförhållanden och olika temperaturer skulle smitta. För att hantera farhågor om att virus på huden kan överföras till luftvägarna (t.ex. genom att vidröra ansiktet), bör alla som hanterar förpackningar, inbegripet kunder, följa folkhälsomyndigheternas riktlinjer om god hygien, inbegripet regelbunden och effektiv handtvätt.

2. LIVSMEDELSPRODUKTION

2.1. Vidtar livsmedelsindustrin åtgärder för att undvika att de livsmedel som de producerar eller distribuerar kontamineras av viruset?

Strikta hygienregler gäller redan för livsmedelsproduktionen i EU och genomförandet av dem omfattas av offentlig kontroll. Alla livsmedelsföretag måste tillämpa kraven. Avsikten med de hygienkontroller som livsmedelsföretagare ska genomföra är att förhindra att livsmedel överhuvudtaget förorenas av smittämnen och syftar därmed också till att förhindra kontaminering med sars-coronavirus-2. Det är obligatoriskt för livsmedelsföretagen att regelbundet utbilda om dessa krav så att de som arbetar inom livsmedelsindustrin vet hur man arbetar hygieniskt.

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>

Särskilt viktiga hygieniska åtgärder som krävs i alla led av livsmedelsproduktionen är att rengöra och, i förekommande fall, desinficera anläggningarna och utrustningen mellan olika produktionspartier, att undvika korskontaminering mellan olika livsmedelskategorier och mellan livsmedel i olika bearbetningsled (t.ex. råa eller tillagade livsmedel), den personliga hygien (t.ex. att tvätta och desinficera händer), att använda handskar och mask när så krävs samt att använda särskilda hygieniska kläder och skor, eller att stanna hemma från jobbet om man känner sig det minsta sjuk.

Dessutom bör livsmedelsföretagen i nuläget se till att begränsa sina externa kontakter till det absolut nödvändiga, till exempel till leverantörer eller lastbilar, samtidigt som avståndet till förarna iakttas.

2.2. Nedstängningen kan begränsa kontrollen av livsmedelshygien i livsmedelsföretag. Är detta ett hot mot livsmedelssäkerheten överlag?

Även om offentlig kontroll ingår i en säker livsmedelskedja anses de nuvarande begränsningarna (inklusive ett eventuellt riskbaserat uppskjutande av viss offentlig kontrollverksamhet) inte påverka livsmedelssäkerheten, som först och främst bygger på att alla aktörer i livsmedelskedjan engagerar sig (från jord till bord), med det främsta ansvaret hos livsmedelsföretagare. Livsmedelssäkerheten uppnås främst genom förebyggande åtgärder (god hygienpraxis). Livsmedelsföretagare måste kunna visa att dessa förebyggande åtgärder alltid vidtas under livsmedelsproduktionen och att de är effektiva genom kontroller och stickprov under själva produktionsprocessen och av livsmedlen (så kallad egenkontroll). Detta kontrolleras i sin tur av myndigheterna för livsmedelssäkerhet. Även om nedstängningen kan påverka hur den offentliga kontrollen genomförs påverkar det inte säkerheten hos de producerade livsmedlen.

I det avseendet har kommissionen antagit en förordning³ som gör det möjligt för medlemsstaterna att genomföra kontrollåtgärder på ett sätt som är förenligt med begränsningen av rörelsefriheten för att hindra spridningen av covid-19, med lämpliga skyddsåtgärder, så att livsmedelssäkerheten inte äventyras. Dessa åtgärder gäller i två månader och kommer sedan att ses över på grundval av information från medlemsstaterna.

2.3. Vad händer om en anställd som arbetar med livsmedel är smittad med covid-19?

Inom livsmedelsindustrin har särskilda protokoll upprättats för att skydda arbetstagarnas hälsa. Dessa åtgärder kompletterar de vanliga reglerna/kraven för livsmedelshygien och arbetstagarnas säkerhetsrutiner, och anpassas till vad som är genomförbart. Bland dessa åtgärder ingår social distansering på jobbet, plexiglasskärmar när avståndet inte kan upprätthållas, ingen kontakt mellan lastbilschaufförer och livsmedelsanläggningen, mer handsprit som kan användas i arbetet, skiftarbete för att säkerställa att det inte finns fler

³ Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/466 av den 30 mars 2020 om tillfälliga åtgärder för att begränsa riskerna för människors och djurs hälsa samt för växtskydd och djurskydd vid vissa allvarliga störningar i medlemsstaternas kontrollsystem på grund av sjukdomen covid-19 (EUT L 98, 31.3.2020, s. 30).

arbetstagare än vad som är absolut nödvändigt i anläggningen eller arbete hemifrån när det är möjligt. Enligt de särskilda rekommendationerna för covid-19 uppmanas alla personer som uppvisar symtom på covid-19 att stanna hemma för att förhindra virus spridning.

Även om människor kan vara smittade trots att de (ännu) inte är sjuka (smittbärare utan att uppvisa några symtom) minimerar den befintliga lagstiftningen risken för att virus kommer i kontakt med livsmedel, eftersom var och en som arbetar med att hantera livsmedel måste ha en mycket god personlig hygien, inbegripet lämpliga och rena arbetskläder och, vid behov, skyddskläder och hela tiden tillämpa god hygienpraxis (regelbunden handtvätt, inget ohygieniskt beteende som att nysa eller hosta vid framställning eller hantering av livsmedel osv.).

Det finns alla skäl att tro att de existerande hygienåtgärderna är lika effektiva mot covid-19 som mot andra mikrobiologiska risker⁴. Dessutom bör livsmedelsföretag vidta ytterligare riskbaserade hygienåtgärder när så är lämpligt, i synnerhet om en anställd testar positivt för viruset. Dessa åtgärder, i kombination med det faktum att livsmedel inte konstaterats vara en källa till spridning, garanterar att livsmedelsproduktionen är säker.

2.4. Det kan förekomma brist på handsprit på grund av distributionsproblem. Hur kan detta åtgärdas i ett livsmedelsföretag?

Enligt EU:s lagstiftning om livsmedelssäkerhet ska alla livsmedelsföretagare se till att de anställda vidtar lämpliga hygienåtgärder. Här ingår att ofta tvätta händerna med tvål. Om det är nödvändigt med ytterligare desinfektion ska denna utföras enligt anvisningarna. Vid brist kommer de lokala livsmedelsmyndigheterna att bedöma situationen från fall till fall och de kan hjälpa företag att hitta alternativa, säkra lösningar så att livsmedelssäkerheten kan garanteras. Det kan t.ex. röra sig om att använda alternativa produkter eller att se till att handtvätt med tvål sker ännu oftare.

2.5. Hur skyddar jag min personal från att bli smittad?

Livsmedelsföretagare ska utbilda de anställda om hur man på ett korrekt sätt använder personlig skyddsutrustning och påminna dem om hur viktigt det är att följa instruktioner om personlig hygien och social distansering under raster.

3. LIVSMEDEL I BUTIKER

3.1. Kan jag smittas genom att människor som kanske är smittade hanterat livsmedel?

Enligt EU-ländernas livsmedelssäkerhetsmyndigheter är det mycket osannolikt att du kan smittas av covid-19 genom att hantera livsmedel. Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet konstaterade dessutom att

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

det för närvarande inte finns några belägg för att livsmedel skulle vara en sannolik smittkälla eller smittväg för viruset⁵.

Det finns för närvarande inga uppgifter om huruvida coronaviruset kan finnas på livsmedel, överleva där och infektera människor. Samtidigt finns det inga belägg för att livsmedel skulle ha varit en smittkälla eller smittbärare, och det råder inte heller något tvivel om att personer som är sjuka har smittats genom kontakt med andra smittade personer.

Teoretiskt sett, vilket är fallet när det gäller alla kontaktytor som blivit förorenade av en smittad person, oavsett om det rör sig om ett dörrhandtag eller någon annan yta, skulle livsmedel också indirekt kunna smitta genom beröring. Därför bör alla följa rekommendationerna från folkhälsomyndigheterna om att tvätta händerna.

Återförsäljare är medvetna om hygienkraven vid hantering av livsmedel. Personal som hanterar matprodukter (t.ex. styckar kött, skivar kött- eller mejeriprodukter, rensar fisk eller förpackar frukt och grönsaker) använder handskar och byter dem ofta eller tvättar händerna ofta.

Kunderna bör också ta sitt ansvar. Som allmän god hygienpraxis bör butikskunder låta bli att röra vid andra livsmedel än vad de har tänkt köpa, för att undvika kontaminering med smittämnen som kan finnas på deras händer.

3.2. Hur kan jag som affärsinnehavare skydda mig och mina kunder från att smittas av andra personer vid besök i min affär?

Se till att hygien- och städrutinerna är uppdaterade och följs strikt, inklusive tydlig information om regler för kundhygien. Affärsinnehavare rekommenderas också att kontrollera den ingång som används för externa leverantörer av produkter och tjänster (rengöring osv.).

Eftersom sars-coronavirus-2 huvudsakligen kan finnas kvar på släta ytor, som plast och rostfritt stål, rekommenderas att dessa ytor rengörs ofta, det gäller t.ex. shoppingvagnar och självskannrar. Livsmedelsaffärernas kundkorgar måste desinficeras regelbundet. Man kan också be kunderna att ta med sig sina egna shoppingväskor.

Enligt påbud från olika myndigheter ska ett säkert fysiskt avstånd mellan människor säkerställas, till exempel genom att markera golvet med vissa intervaller och begränsa antalet personer som befinner sig samtidigt i affären. Kunderna kan också rekommenderas att använda sig av shoppingvagnar för att hålla avståndet mellan varandra.

Reklamkampanjer med provsmakningar bör undvikas.

Om tillgången är tillräcklig kan affärsinnehavare överväga att lägga fram handsprit eller desinficerande våtservetter vid ingången och/eller dela ut

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

engångshandskar⁶ när människor behöver röra vid oförpackade livsmedel (t.ex. frukt och grönsaker). När affärsinnehavare inför sanitära åtgärder måste de insistera på att kunderna använder sig av dem, och när det gäller engångshandskar, att de kastas bort på rätt sätt.

Om personlig kundservice behövs och det inte är möjligt att upprätthålla ett säkert avstånd mellan personerna, rekommenderas att glas- eller plexiglasskärmar sätts upp mellan kassan och kunden, liksom att betalning med betal- eller kreditkort, helst kontaktlöst, används i stället för kontanter. Regelbunden desinficering av kortbetalningsterminalen och transportbandet vid kassan rekommenderas också.

4. MAT I HEMMET

4.1. Kan jag smittas genom att äta vissa livsmedel?

Enligt EU-ländernas livsmedelssäkerhetsmyndigheter är det mycket osannolikt att du kan smittas av covid-19 genom att hantera livsmedel. Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet konstaterade dessutom att det för närvarande inte finns några belägg för att livsmedel skulle vara någon sannolik smittkälla eller smittväg för viruset⁷.

Det finns för närvarande inga uppgifter om huruvida coronaviruset kan finnas på livsmedel, överleva där och infektera människor. Trots covid-19-pandemins omfattning har det hittills inte rapporterats om att viruset skulle spridas via livsmedelskonsumtion. Därför finns det inga belägg för att livsmedel utgör en risk för folkhälsan vad gäller covid-19.

Det vanligaste sättet att smittas med covid-19 är människor emellan, främst genom droppsmitta från luftvägarna när människor nyser, hostar eller andas ut.

4.2. Kan jag göra något hemma för att minimera eventuella risker att livsmedel förmedlar sars-coronavirus-2?

Ja –

Först och främst är det viktigt att tvätta händerna noga (se ECDC:s handledning för effektiv handtvätt⁸) med tvål och varmt vatten före och efter att du handlat i en affär, eftersom det skyddar både dig själv och andra.

Det är lika viktigt att strikt tillämpa de normala hygienreglerna i ditt kök som vanligen skyddar dig mot matförgiftning.

Förvara dina livsmedel på rätt sätt (undvik all kontakt mellan mat som äts rå och tillagade livsmedel), släng yttre förpackningar före lagring (till exempel

⁶ Om handskarna används korrekt bidrar de också till att skydda frukt och grönsaker från att kontamineras av kunderna. I vissa EU-länder används engångshandskar på frukt- och grönsaksavdelningarna i mataffärer sedan länge och det uppskattas även av kunderna.

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>

ytterkartongen om det finns ett inre plasthölje runt matvarorna) och håll reda på viktig information såsom livsmedlets sista förbrukningsdag.

Tvätta alltid frukt och grönsaker med rent vatten, särskilt om de inte ska tillagas (viruset överlever inte tillagning).

Undvik kontaminering via köksredskap och kärl (knivar, tallrikar osv.) genom att diska dem noggrant mellan varje användning.

Följ tillagningsanvisningarna (tid, temperatur) för livsmedel som är avsedda att ätas tillagade.

Tvätta händerna med varmt vatten och tvål både innan du börjar laga mat, och efteråt.

Kylskåp och köksytor bör rengöras som vanligt, men oftare.

De förebyggande åtgärderna mot sjukdomen covid-19 får inte göra så att du glömmer de klassiska hygienreglerna för att undvika matförgiftning när du lagar mat, de skyddar dig mot sådana livsmedelsburna sjukdomar som skulle innebära ytterligare en belastning för vårdinrättningarna.

4.3. Hur är det med fodret för mitt sällskapsdjur? Vilken är risken för att mitt sällskapsdjur smittas med sjukdomen covid-19 genom fodret?

Alldeles som för livsmedel har det inte rapporterats om överföring av covid-19 till djur via foder för sällskapsdjur (se punkt 1.1 ovan). Denna bedömning gäller även för utfodring av husdjur. Precis som för livsmedel är det mycket osannolikt att du kan smittas av covid-19 genom att hantera foder. Rekommendationerna hantering av förpackningar med foder för sällskapsdjur är desamma som för hanteringen av alla andra förpackningar (se 1.3 ovan).

5. MEDLEMSLÄNDERNAS REKOMMENDATIONER

Österrike

<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>

Belgien

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

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

Bulgarien

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-19/2020%20D0%BA%D1%8A%D0%BC%20%20D0%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>

Kroatien

<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/>

Cypern

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

Tjeckien

Tjeckiskt telefonnummer om 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> .

Danmark

[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/> (på finska)
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (på svenska)

Frankrike

<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>

Tyskland

https://urldefense.com/v3/https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_244090.html ;!!DOxrgLBm!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7JqQPt4-rxHgr4oO06gbv9iU\$
<https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Texte/corona-virus-faq-fragen-antworten.html>

Grekland

<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>

Ungern

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

Irland

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

Italien

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

Lettland

<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 \(EN\)](#)

Litauen

<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>

Nederländerna

<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>

Rumänien

<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/>

Slovakien

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

Slovenien

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

Spanien

<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

Sverige

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

6. ANDRA INFORMATIONSKÄLLOR

ECDC (Europeiska centrumet för förebyggande och kontroll av sjukdomar)

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

Efsa (Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet)

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

Island

[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>

Norge

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Organisation Internationale des Epizooties

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

Schweiz

<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>

Förenade kungariket

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

WHO (se 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>