



EUROPOS KOMISIJA
SVEIKATOS IR MAISTO SAUGOS GENERALINIS DIREKTORATAS

Su maistu, gyvūnais ir augalais susijusių krizių valdymas
Maisto higiena

COVID-19 ir maisto sauga

Klausimai ir atsakymai

2020 m. balandžio 8 d.

TURINYS

1.	INFEKCIJOS PLITIMO PER MAISTĄ RIZIKA	3
1.1.	Kokia COVID-19 infekcijos plitimo per maistą rizika?.....	3
1.2.	Ar kaip maisto tvarkymo subjektas galiu prašyti garantijų iš tiekėjų dėl COVID-19?	3
1.3.	Kokia COVID-19 infekcijos plitimo per maisto pakuotę rizika?.....	3
2.	MAISTO GAMYBA	3
2.1.	Ar žemės ūkio sektorius ir maisto pramonė imasi priemonių, kad jų gaminami arba platinami maisto produktai nebūtų užkrėsti virusu?.....	3
2.2.	Esant karantinui higienos taisyklių laikymosi maisto tvarkymo įmonėse kontrolė gali būti ribojama. Ar dėl to nesumažėja bendra maisto sauga?.....	4
2.3.	Kas atsitinka, jeigu maisto tvarkymo subjekto darbuotojas užsikrečia COVID-19?	5
2.4.	Dėl platinimo problemų galimas rankų dezinfekavimo priemonių trūkumas. Kaip ši problema sprendžiama maisto tvarkymo įmonėse?	6
2.5.	Esu maisto tvarkymo subjektas. Kaip galiu apsaugoti savo darbuotojus nuo užsikrėtimo?	6
3.	MAISTAS PARDUOTUVĖSE.....	6
3.1.	Ar tvarkydamas maistą galiu užsikrėsti nuo žmonių, kuri gali būti užsikrėtę?	6
3.2.	Esu mažmenininkas. Kaip galiu apsisaugoti pats ir apsaugoti savo klientus nuo užkrėtimo, kai kiti žmonės lankosi parduotuvėje?.....	7
4.	MAISTAS NAMUOSE.....	8
4.1.	Ar galiu užsikrėsti vartodamas tam tikrus maisto produktus?.....	8
4.2.	Ar galiu ką nors padaryti namie, kad kuo labiau sumažinčiau riziką užsikrėsti COVID-19 sukeliančiu virusu per maistą?	9
4.3.	Ką reikėtų žinoti apie ėdalą, skirtą mano gyvūnui augintiniui? Kokia mano augintinio užkrėtimo COVID-19 infekcija per ėdalą rizika?	10
5.	VALSTYBIŲ NARIŲ REKOMENDACIJOS	10
6.	KITI INFORMACIJOS ŠALTINIAI	13

1. INFEKCIJOS PLITIMO PER MAISTĄ RIZIKA

1.1. Kokia COVID-19 infekcijos plitimo per maistą rizika?

Nepaisant didelio pandemijos masto nebuvo pranešimų apie COVID-19 perdavimą per maistą. Todėl, Europos maisto saugos tarnybos teigimu¹, nėra įrodymų, kad maistas keltų su COVID-19 infekcija susijusią riziką visuomenės sveikatai. Pagrindinis COVID-19 infekcijos perdavimo būdas yra perdavimas nuo žmogaus žmogui per įkvepiamus oro lašelius, kuriuos žmonės iščiaudi, iškosti arba iškvepia.

1.2. Ar kaip maisto tvarkymo subjektas galiu prašyti garantijų iš tiekėjų dėl COVID-19?

Ne. Sertifikatas dėl neužkrėtimo virusu negali būti pagrįstas, nes nėra įrodymų, kad maistas keltų su COVID-19 infekcija susijusią riziką visuomenės sveikatai. Taigi tokio sertifikato prašymas būtų neproporcingas ir todėl nepriimtinas.

1.3. Kokia COVID-19 infekcijos plitimo per maisto pakuotę rizika?

Nors, remiantis neseniai atliktu tyrimu², nustatyta, kad COVID-19 (SARS-CoV-2) sukėlėjas bandymo sąlygomis (pvz., esant kontroliuojamam santykiniam drėgnumui ir temperatūrai) išlieka ant kartoninės pakuotės iki 24 valandų, o ant kietų paviršių, pvz., plieno ir plastiko, – iki kelių dienų, nėra įrodymų, kad užterštos pakuotės, kurios buvo veikiamos skirtingų aplinkos sąlygų ir temperatūros, perneša infekciją.

Vis dėlto, siekiant išsklaidyti susirūpinimą dėl to, kad ant odos esantis virusas gali patekti į kvėpavimo sistemą (pvz., liečiant veidą), pakuotes tvarkantys asmenys, įskaitant vartotojus, turėtų laikytis visuomenės sveikatos institucijų rekomendacijų dėl geros higienos praktikos, įskaitant reguliarių ir veiksmingą rankų plovimą.

2. MAISTO GAMYBA

2.1. Ar žemės ūkio sektorius ir maisto pramonė imasi priemonių, kad jų gaminami arba platinami maisto produktai nebūtų užkrėsti virusu?

Maisto produktų gamybą ES jau reglamentuoja griežtos higienos taisyklės, o jų įgyvendinimui tikrinti taikoma oficiali kontrolė.

Visos maisto tvarkymo įmonės privalo jų laikytis. Higienos kontrolės priemonėmis, kurias turi įgyvendinti maisto tvarkymo subjektai, siekiama, kad maistas nebūtų užkrėstas jokiais patogenais, taip pat ir COVID-19

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>

sukeliančiu virusu.

Maisto tvarkymo įmonės privalo reguliariai rengti mokymus apie visus šiuos reikalavimus, kad maisto pramonės darbuotojai žinotų, kaip dirbti higieniškai.

Gera higienos praktika, kurios reikalaujama visais maisto gamybos etapais, visų pirma yra maisto gamybos patalpų ir įrangos valymas ir, jei reikia, dezinfekcija tarp gamybos partijų, kryžminės taršos tarp maisto produktų vengimas įvairiais proceso etapais (pvz., žalio ir virto maisto), asmens higiena, pvz., rankų plovimas ir dezinfekavimas, prireikus pirštinių ir kaukių dėvėjimas, specialių higieninių drabužių ir batų naudojimas arba pasilikimas namuose ir nėjimas į darbą, kai jaučiami ligos simptomai.

Be to, dabartinėmis aplinkybėmis maisto tvarkymo įmonės turėtų apriboti savo išorės kontaktus iki absoliutaus minimumo, pavyzdžiui, su tiekėjais ar sunkvežimiais, išlaikydamos atstumą nuo vairuotojų.

2.2. Esant karantinui higienos taisyklių laikymosi maisto tvarkymo įmonėse kontrolė gali būti ribojama. Ar dėl to nesumažėja bendra maisto sauga?

Nors oficiali kontrolė yra saugios maisto grandinės dalis, manoma, kad dabartiniai apribojimai (įskaitant galimą riziką grindžiamą tam tikros oficialios kontrolės veiklos atidėjimą) neturi poveikio maisto saugai, kuri visų pirma priklauso nuo to, kaip visi maisto grandinės dalyviai nuo lauko iki stalo laikosi įsipareigojimų, o pagrindinė atsakomybė tenka maisto tvarkymo subjektams.

Maisto sauga visų pirma užtikrinama prevencinėmis priemonėmis (gera higienos praktika). Maisto tvarkymo subjektai, tikrindami ir bandydami savo gamybos procesą ir maistą (vadinamoji savikontrolė), turi įrodyti, kad šios prevencinės priemonės visada taikomos maisto gamybos metu ir kad jos yra veiksmingos.

Tai tikrina ir maisto saugos institucijos. Net jei karantinas gali turėti įtakos oficialios kontrolės būdams, tai neturi poveikio pagamintų maisto produktų saugai.

Atsižvelgdama į šias aplinkybes Komisija priėmė reglamentą³, kuriuo, siekiant apriboti COVID-19 plitimą, valstybėms narėms leidžiama vykdyti

³ Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2020/466 dėl laikinųjų rizikos žmonių, gyvūnų ir augalų sveikatai bei gyvūnų gerovei išvengimo priemonių esant tam tikriems dideliems valstybių narių kontrolės sistemų sutrikimams dėl koronaviruso sukeltos ligos (COVID-19) (OL L 98, 2020 3 31, p. 30).

kontrolės veiksmus, suderinamus su judėjimo apribojimais, taikant tinkamas apsaugos priemones, kad nebūtų pakenkta maisto saugai.

Šios priemonės bus taikomos du mėnesius ir vėliau bus peržiūrimos remiantis iš valstybių narių gauta informacija.

2.3. Kas atsitinka, jeigu maisto tvarkymo subjekto darbuotojas užsikrečia COVID-19?

Siekiant apsaugoti darbuotojų sveikatą, maisto perdirbimo pramonėje buvo parengti specialūs protokolai.

Šios priemonės papildo įprastą maisto higienos ir darbuotojų saugos praktiką ir pritaikomos prie galimybių vietoje.

Tokios priemonės yra socialinis atskyrimas darbe, polimetilmetakrilato skydas, kai negalima išlaikyti atstumo, užtikrinimas, kad nebūtų kontakto tarp sunkvežimių vairuotojų ir maisto įmonės, daugiau rankų dezinfekavimo priemonių, darbas paeiliui, siekiant užtikrinti, kad įmonėje dirbtų ne daugiau darbuotojų, nei tikrai būtina, arba, kai įmanoma, darbas namuose.

Pagal šiuo metu galiojančias specialias COVID-19 rekomendacijas bet kurio asmens, kuriam pasireiškia COVID-19 simptomai, prašoma likti namuose, kad būtų užkirstas kelias viruso plitimui.

Net ir tuo atveju, kai žmonės gali būti užsikrėtę (dar nesergantys) (besimptomiai viruso nešiotojai), galiojančiais teisės aktais sumažinamas pavojus, kad viruso dalelės gali patekti ant maisto produktų, nes kiekvienas asmuo, dirbantis maisto tvarkymo zonoje, turi išlaikyti aukštą asmens higienos lygį, įskaitant tinkamų, švarių ir, jei reikia, apsauginių drabužių dėvėjimą, ir nuolat taikyti gerą higienos praktiką (reguliariai plaunamos rankos, draudžiamas nehygieniškas elgesys, pvz., čiaudėjimas ar kosėjimas gaminant ar tvarkant maistą ir kt.).

Yra svarių priežasčių manyti, kad esamos sanitarijos priemonės COVID-19 atžvilgiu yra tokios pat veiksmingos kaip ir kilus kitiems mikrobiologiniams pavojams⁴.

Be to, maisto tvarkymo įmonės prireikus turėtų taikyti papildomas sanitarijos priemones, pagrįstas rizika, juo labiau tuo atveju, kai darbuotojo tyrimo dėl viruso rezultatai yra teigiami.

Šios priemonės ir tai, kad maistas nėra žinomas kaip perdavimo šaltinis, užtikrina maisto gamybos saugą.

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

2.4. Dėl platinimo problemų galimas rankų dezinfekavimo priemonių trūkumas. Kaip ši problema sprendžiama maisto tvarkymo įmonėse?

ES maisto saugos teisės aktais reikalaujama, kad visi maisto tvarkymo subjektai užtikrintų, kad darbuotojai imtųsi tinkamų higienos priemonių.

Tai yra ir dažnas rankų plovimas su muilu. Jeigu reikalingas papildomas dezinfekavimas, jis turi būti taikomas taip, kaip nurodyta. Jei reikalingų priemonių pritrūks, vietos maisto saugos institucijos svarstys kiekvieną konkretų atvejį ir gali padėti įmonėms rasti alternatyvių saugių sprendimų, kad būtų užtikrinta maisto sauga.

Tokie sprendimai gali būti alternatyvūs produktai arba dažnesnis rankų plovimas su muilu.

2.5. Esu maisto tvarkymo subjektas. Kaip galiu apsaugoti savo darbuotojus nuo užsikrėtimo?

Maisto tvarkymo subjektai turi mokyti darbuotojus, kaip tinkamai naudoti asmenines apsaugos priemones, ir priminti jiems, kaip svarbu laikytis nurodymų dėl asmens higienos ir socialinio atskyrimo per pertraukas darbe.

3. MAISTAS PARDUOTUVĖSE

3.1. Ar tvarkydamas maistą galiu užsikrėsti nuo žmonių, kurie gali būti užsikrėtę?

Pasak ES valstybių narių maisto saugos agentūrų, mažai tikėtina, kad tvarkydami maistą galite užsikrėsti COVID-19.

Be to, Europos maisto saugos tarnyba nurodė, kad šiuo metu nėra įrodymų, kad maistas būtų viruso perdavimo šaltinis ar būdas⁵.

Šiuo metu nėra informacijos apie tai, ar COVID-19 sukeliantis virusas gali būti ant maisto produktų, ant jų išlikti gyvybingas ir užkrėsti žmones.

Be to, iki šiol nėra įrodymų, kad maistas būtų infekcijos šaltinis ar perdavimo būdas, ir kartu nekyla abejonių, kad šiuo metu sergantys žmonės buvo užkrėsti dėl kontakto su kitais užsikrėtusiais žmonėmis.

Kaip ir bet kokio kontaktinio paviršiaus, užkrėsto infekuoto asmens, atveju, nesvarbu, ar tai būtų durų rankena, ar kitas paviršius, nuo maisto produkto taip pat galima netiesiogiai užsikrėsti jį palietus.

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

Todėl visi turėtų laikytis visuomenės sveikatos institucijų rekomendacijų dėl rankų plovimo.

Mažmenininkai žino maisto tvarkymo higienos reikalavimus. Darbuotojai, kuriems reikia dirbti su maistu (pvz., pjaustyti mėsą, pjaustyti mėsos ar pieno produktus, valyti žuvis, pakuoti vaisius ir daržoves), dėvi pirštines ir dažnai jas pakeičia arba kitaip dažnai plauna rankas.

Vartotojai irgi turėtų laikytis higienos reikalavimų. Laikantis bendros geros higienos praktikos, pirkėjai parduotuvėse neturėtų rankomis liesti maisto, išskyrus tą, kurį jie ketina įsigyti, kad neužkrėstų jo kokiais nors patogenais, kurie gali būti ant jų rankų.

3.2. Esu mažmenininkas. Kaip galiu apsisaugoti pats ir apsaugoti savo klientus nuo užkrėtimo, kai kiti žmonės lankosi parduotuvėje?

Užtikrinti, kad būtų atnaujintos higienos ir valymo procedūros ir kad būtų griežtai laikomasi reikalavimų, įskaitant aišką informavimą apie pirkėjų higienos taisykles.

Mažmenininkams taip pat rekomenduojama kontroliuoti kitų produktų tiekėjų ir paslaugų (valymo ir kt.) teikėjų patekimą į parduotuvę.

Kadangi COVID-19 sukeliantis virusas ilgiausiai išlieka ant lygių inertiškų paviršių, pvz., plastiko ir nerūdijančio plieno, mažmenininkams rekomenduojama dažnai valyti tokius,

pavyzdžiui, pirkinių vežimėlių ar automatinių kasų, paviršius.

Prekybos centrų pirkinių krepšeliai turėtų būti reguliariai dezinfekuojami.

Mažmenininkai taip pat gali raginti pirkėjus atsinešti savo pirkinių krepšius.

Atsižvelgdami į daugelio institucijų prašymus užtikrinkite saugų fizinį atstumą tarp žmonių, kaip pataria visuomenės sveikatos institucijos, pavyzdžiui, tam tikrais tarpais ženklindami grindis ir apribodami tuo pačiu metu jūsų parduotuvėje esančių žmonių skaičių.

Mažmenininkai taip pat gali rekomenduoti vartotojams naudotis pirkinių vežimėliais, kad būtų galima išlaikyti tą atstumą.

Reikėtų vengti maisto degustacijų, rengiamų per reklamines kampanijas.

Kai turima pakankamai atsargų, mažmenininkai gali apsvarstyti galimybę prie įėjimo parūpinti rankų dezinfekantų arba dezinfekavimo servetėlių ir (arba) net platinti vienkartinės pirštines⁶, kai žmonėms reikia liesti nesupakuotus maisto produktus parduotuvėse (pvz., vaisius arba daržoves).

Kai mažmenininkai taiko sanitarijos priemones, jie turi reikalauti, kad pirkėjai jomis naudotųsi, ir kad būtų tinkamai pašalintos dėvėtos vienkartinės pirštines. .

Jei paslaugų reikia teikti tiesiogiai ir kai neįmanoma išlaikyti saugaus atstumo tarp žmonių, rekomenduojama įrengti stiklinį arba polimetilmetakrilato skydą tarp kasininkų ir pirkėjų (pvz., prie kasų), taip pat skatinti atsiskaityti naudojantis debeto ir (arba) kredito kortelėmis, pageidautina nekontakcinėmis, o ne grynaisiais pinigais.

Taip pat rekomenduojama periodiškai dezinfekuoti mokėjimo kortelių skaitytuvą ir kasos konvejerio juostą.

4. MAISTAS NAMUOSE

4.1. Ar galiu užsikrėsti vartodamas tam tikrus maisto produktus?

Pasak ES valstybių narių maisto saugos agentūrų, mažai tikėtina, kad tvarkydami maistą galite užsikrėsti COVID-19. Be to, Europos maisto saugos tarnyba nurodė, kad šiuo metu nėra įrodymų, kad maistas būtų COVID-19 viruso perdavimo šaltinis ar būdas⁷.

Šiuo metu nėra informacijos apie tai, ar COVID-19 sukeliantis virusas gali būti ant maisto produktų, išlikti ant jų gyvybingas ir užkrėsti žmones. Vis dėlto nepaisant didelio COVID-19 pandemijos masto nebuvo pranešimų apie COVID-19 perdavimą per maistą. Todėl nėra įrodymų, kad maistas keltų su COVID-19 infekcija susijusią riziką visuomenės sveikatai.

Pagrindinis COVID-19 infekcijos perdavimo būdas yra perdavimas nuo žmogaus žmogui per įkvepiamus oro lašelius, kuriuos žmonės iščiaudi, iškosti arba iškvepia.

⁶ Teisingai naudojamos pirštines taip pat padeda apsaugoti jūsų vaisius ir daržoves nuo užkrėtimo, kurį gali sukelti juos rankomis liečiantys pirkėjai.

Kai kurių valstybių narių prekybos centruose esančiose vaisių ir daržovių zonose jau seniai rekomenduojama dėvėti vienkartinės pirštines, tam pritaria ir pirkėjai.

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

4.2. Ar galiu ką nors padaryti namie, kad kuo labiau sumažinčiau riziką užsikrėsti COVID-19 sukeliančiu virusu per maistą?

Taip.

Pirma, labai svarbu prieš apsipirkimą ir po jo kruopščiai nusiplauti rankas (žr. ECDC mokomąją medžiagą apie veiksmingą rankų plovimą⁸) muilu ir šiltu vandeniu, nes taip apsisaugosite patys ir apsaugosite kitus.

Lygiai taip pat svarbu virtuvėje griežtai laikytis higienos taisyklių, nes tai paprastai apsaugo jus nuo apsinuodijimo maistu.

Tinkamai saugokite savo maistą (turi būti vengiama bet kokio maisto, kuris suvartojamas žalias, ir virto maisto sąlyčio), prieš padėdami saugoti išmeskite išorinę pakuotę (pvz., kartonines pakuotes, kuriose yra vidinė plastikinė pakuotė), prieš tai susipažinę su pagrindine informacija, pvz., apie ilgiausią leidžiamą vartojimo trukmę.

Visada plaukite vaisius ir daržoves švariu vandeniu, ypač, jei jie nebus termiškai apdorojami (COVID-19 sukėlėjas neišlieka verdant).

Venkite užkrėtimo per virtuvės reikmenis (peilius, lėkštes ir kt.), kruopščiai juos nuplaudami plovikliu prieš tai, kai jie vėl bus naudojami kitoms maisto sudedamosioms dalims.

Laikykitės valgomų maisto produktų virimo instrukcijų (laiko, temperatūros).

Prieš pradėdami ruošti ar virti maistą, taip pat paruošę maistą nusiplaukite rankas šiltu vandeniu su muilu.

Šaldytuvų ir virtuvės paviršiai turėtų būti reguliariai valomi, tik dažniau nei įprastai

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

Dėl atsargumo saugantis nuo COVID-19 neturėtų būti pamirštos įprastos taisyklės, kuriomis siekiama išvengti apsinuodijimo maistu namie, kurios vis dar taikomos ir kurios padeda apsisaugoti nuo per maistą plintančių ligų, kurios dar labiau apsunkintų sveikatos priežiūros įstaigų darbą.

4.3. Ką reikėtų žinoti apie ėdalą, skirtą mano gyvūniui augintiniui?

Kokia mano augintinio užkrėtimo COVID-19 infekcija per ėdalą rizika?

Kaip ir žmonių maisto atveju, negauta pranešimų apie COVID-19 perdavimą gyvūnams per gyvūnų augintinių ėdalą (žr. 1.1 punktą).

Šis vertinimas galioja ir kalbant apie pašarus ūkiuose auginamiems gyvūnams. Kaip ir žmonėms vartoti skirto maisto atveju, labai mažai tikėtina, kad tvarkydami gyvūnų augintinių ėdalą galite užsikrėsti COVID-19.

Rekomendacijos dėl gyvūnų augintinių ėdalo pakuočių tvarkymo yra tokios pačios kaip ir dėl visų kitų pakuočių tvarkymo (žr. 1.3 punktą).

5. VALSTYBIŲ NARIŲ REKOMENDACIJOS

Austrija

<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>

Belgija

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

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

Bulgarija

https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2020/04/06/vprosi_i_otgovori_new_11_06_04_2020_3O3b4mb.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>

Kroatija

<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/>

Kipras

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

Čekija

Čekijos telefono numeris, skirtas COVID-19 – 1212

<https://koronavirus.mzcr.cz/>
<http://www.szu.cz/>
<https://www.bezpecnostpotravin.cz/covid-19-informace-doporuzeni-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> .

Danija

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

Estija

<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>

Suomija

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/> (suomių kalba)
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (švedų kalba)

Prancūzija

<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>

Vokietija

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>

Graikija

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

Vengrija

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

Airija

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

Italija

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

Latvija

<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 \(EN\)](#)

Lietuva

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

Liuksemburgas

<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>

Malta

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

Nyderlandai

<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>

Lenkija

<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>

Portugalija

<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>

Rumunija

<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/>

Slovakija

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>

Slovénija

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

Ispanija

<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

Švedija

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

6. KITI INFORMACIJOS ŠALTINIAI

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>

Islandija

[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>

Norvegija

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Tarptautinė epizootijų organizacija

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

Šveicarija

<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>

Jungtinė Karalystė

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

Pasaulio sveikatos organizacija (žr. *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>