



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY

Crisis management in food, animals and plants
Food hygiene

COVID-19 a potravinová bezpečnost

Otázky a odpovědi

8. Apríl 2020

OBSAH

| | | |
|------|---|----|
| 1. | RIZIKO INFEKČIE Z POTRAVÍN | 3 |
| 1.1. | Aké je riziko infekcie COVID-19 potravín ?..... | 3 |
| 1.2. | Ako prevádzkovateľ v oblasti obchodovania s potravinami môžem žiadať od dodávateľov nejaké záruky v súvislosti s COVID-19? | 3 |
| 1.3. | Aké je riziko nakazenia vírusom COVID-19 z potravinových obalov? | 3 |
| 2. | VÝROBA POTRAVÍN..... | 3 |
| 2.1. | Robí agro-potravinársky priemysel nejaké opatrenia proti kontaminácii potravín, ktoré vyrába resp. distribuuje?..... | 3 |
| 2.2. | Obmedzenie pohybu môže obmedziť kontroly z hľadiska dodržiavania hygieny v potravinárstve. Oslabuje to bezpečnosť potravín vo všeobecnosti? | 4 |
| 2.3. | Čo sa stane v prípade, že sa pracovník potravinárskeho podniku nakazí COVID-19? | 4 |
| 2.4. | Môže sa stať, že bude nedostatok dezinfikátorov v dôsledku problémov so zásobovaním. Ako sa tento problém dá riešiť v potravinárskom sektore?..... | 5 |
| 2.5. | Ako mám chrániť svojich zamestnancov pred nakazením ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku?..... | 5 |
| 3. | POTRAVINY V OBCHODOCH | 5 |
| 3.1. | Môžem sa nakaziť prostredníctvom manipulácie potravín ľuďmi, ktorí môžu byť nakazení?..... | 5 |
| 3.2. | Ako maloobchodník, ako môžem chrániť seba a svojich zákazníkov pred nakazením sa od ostatných ľudí, ktorí prídu do obchodu? | 6 |
| 4. | POTRAVINY DOMA | 7 |
| 4.1. | Môžem sa nakaziť konzumáciou nejakých potravín?..... | 7 |
| 4.2. | Môžem sám/sama niečo doma urobiť preto, aby som minimalizoval/a akékoľvek potenciálne riziko z potravín prenášajúcich vírus zodpovedný za COVID-19? | 7 |
| 4.3. | Čo s jedlom pre domácich miláčikov? Aké riziko na infekciu COVID-19 hrozí z jedla pre zvieratá môjmu domácemu zvieratku? | 8 |
| 5. | ODPORÚČANIA ČLENSKÝCH KRAJÍN | 8 |
| 6. | ĎALŠIE INFORMAČNÉ ZDROJE | 11 |

1. RIZIKO INFEKIE Z POTRAVÍN

1.1. Aké je riziko infekcie COVID-19 potravín ?

Napriek veľkému rozsahu epidémie, doteraz nebol zaznamenaný nijaký prenos COVID-19 prostredníctvom potravín. Preto, podľa vyhlásenia Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín¹, neexistuje dôkaz, že by potraviny v súvislosti s COVID-19 predstavovali pre verejnosť nejaké riziko. Za hlavný spôsob prenosu sa považuje prenos z človeka na človeka, najmä prostredníctvom respiračných kvapôčok, ktoré infikované osoby vypúšťajú kýchaním, kašľaním alebo vydychovaním.

1.2. Ako prevádzkovateľ v oblasti obchodovania s potravinami môžem žiadať od dodávateľov nejaké záruky v súvislosti s COVID-19?

Nie. Certifikácia „bez výskytu vírusu“ nie je opodstatniteľná, keďže neexistuje dôkaz, že by potraviny predstavovali riziko pre verejné zdravie v súvislosti s COVID-19. Preto akákoľvek požiadavka takýchto záruk je neprimeraná a v dôsledku toho neprijateľná.

1.3. Aké je riziko nakazenia vírusom COVID-19 z potravinových obalov?

Napriek tomu, že nedávna štúdia² ukázala, že pôvodca nákazy COVID-19 (SARS-CoV-2) zostáva na kartóne až 24 hodín a niekoľko dní na pevných povrchoch ako oceľ a plast, v experimentálnych podmienkach (napr. pri kontrolovanej relatívnej vlhkosti a teplote), neexistuje dôkaz o tom, že by sa kontaminovanými obalmi, ktoré boli vystavené rôznym podmienkam prostredia a teplotám, infekcia prenášala. Napriek tomu treba brať do úvahy obavy, že vírus prítomný na pokožke sa môže prenášať do respiračného systému (napr. dotykom tváre), a preto ľudia, ktorí zabezpečujú balenie a manipulujú s ním, vrátane spotrebiteľov, by mali dodržiavať pokyny verejných hygienických orgánov z oblasti správnych hygienických postupov, vrátane pravidelného a účinného umývania rúk.

2. VÝROBA POTRAVÍN

2.1. Robí agro-potravinársky priemysel nejaké opatrenia proti kontaminácii potravín, ktoré vyrába resp. distribuuje?

V EÚ sa už výroba potravín riadi prísnyimi hygienickými pravidlami a ich uplatňovanie podlieha úradným kontrolám. Všetky potravinárske podniky ich musia realizovať. Účelom hygienických kontrol, ktoré musia potravinárske podniky robiť, je prevencia kontaminácie potravín všetkými možnými patogénmi, preto je ich cieľom aj prevencia kontaminácie potravín vírusom zodpovedným za COVID-19. Všetky tieto požiadavky sú v potravinárskom sektore predmetom pravidelných vzdelávacích opatrení, aby ľudia, ktorí v potravinárstve pracujú vedeli, ako pracovať hygienicky.

Medzi dobré hygienické postupy požadované na všetkých úrovniach výroby potravín patrí najmä čistenie, a tam, kde je to potrebné, dezinfekcia potravinárskych

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>

zariadení a vybavenia medzi výrobnými dávkami, vyhýbanie sa krížovej kontaminácii medzi kategóriami potravín a potravín v rôznych štádiách výrobného procesu (napr. surové versus varené potraviny), osobná hygiena zahŕňajúca umývanie a dezinfekciu rúk, nosenie rukavíc a masiek tam, kde je to potrebné, používanie špeciálnych hygienických odevov a topánok, alebo pobyt doma, mimo pracoviska, v prípade, že sa človek cíti chorý.

Okrem toho, za súčasnej situácie by potravinársky priemysel mal obmedziť svoje externé kontakty na absolútne nevyhnutnú úroveň, napr. s dodávateľmi alebo nákladnými vozidlami, pričom by sa mal dodržiavať odstup od vodičov.

2.2. Obmedzenie pohybu môže obmedziť kontroly z hľadiska dodržiavania hygieny v potravinárstve. Oslabuje to bezpečnosť potravín vo všeobecnosti?

Aj keď úradné kontroly tvoria súčasť bezpečného potravinového reťazca, nepovažujú sa súčasné obmedzenia (vrátane odkladov niektorých úradných kontrol v dôsledku možného rizika) za ohrozenie bezpečnosti potravín, ktorá v prvom rade závisí od zodpovednosti všetkých účastníkov potravinového reťazca, od farmárov po spotrebiteľov, s tým, že tú najväčšiu zodpovednosť majú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov. Bezpečnosť potravín sa v prvom rade dosahuje prostredníctvom preventívnych opatrení (správnej hygienickej praxe). Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia preukázať, že tieto preventívne opatrenia neustále počas výroby potravín používajú a že kontrolami a testovaním zabezpečujú, že sú pre ich výrobný proces a potraviny účinné (tzv. Vlastné kontroly). Toto sa zase ďalej kontroluje orgánmi potravinovej bezpečnosti. Aj v prípadoch, kde obmedzenie pohybu môže ovplyvniť formy úradných kontrol, obmedzenie nemá vplyv na bezpečnosť vyrobených potravín.

Komisia v tejto súvislosti prijala Nariadenie³, ktoré členským štátom umožňuje vykonávať kontrolné opatrenia takým spôsobom, aby to bolo v súlade s obmedzeniami pohybu zameranými na zabránenie šíreniu COVID-19, pričom bude uplatňovať také ochranné opatrenia, ktoré zabezpečia, aby bezpečnosť potravín nebola ohrozená. Tieto opatrenia budú v platnosti dva mesiace, a potom sa budú revidovať na základe informácií členských krajín.

2.3. Čo sa stane v prípade, že sa pracovník potravinárskeho podniku nakazí COVID-19?

Na ochranu zdravia zamestnancov boli zavedené špeciálne protokoly v potravinárskom sektore. Tieto opatrenia predstavujú nadstavbu k bežnej hygiene potravín a bezpečnosti pracovníkov, a upravujú sa podľa konkrétnych možností. Medzi takéto opatrenia patrí sociálny odstup pri práci, plexisklo v prípade, keď odstup nie je možný, bezkontaktná komunikácia vodičov nákladných vozidiel s potravinárskym zariadením, viac dezinfikátorov, práca na smeny, alternovanie tak, aby nebolo na pracovisku viac ľudí než je nevyhnutne treba, prípadne práca doma, kde je to možné. Podľa v súčasnosti platných zvláštnych odporúčaní pre COVID-19, každý, kto má symptómy COVID-19 by mal zostať doma, aby tak zamedzil šíreniu vírusu.

³ Vykonávacie nariadenie Komisie (EU) 2020/466 o dočasných opatreniach na obmedzenie rizík pre zdravie ľudí, zvierat a rastlín a dobré životné podmienky zvierat počas určitých vážnych porúch kontrolných systémov členských štátov v dôsledku choroby Coronavirus (COVID-19, OJ L98, 31.3.2020, p. 30.

Dokonca aj v prípade infikovaných ľudí, ktorí ešte nie sú chorí (asymptomatickí nosiči vírusu), existujúce právne predpisy minimalizujú riziko kontaktu vírusových

častíc s potravinami, pretože každý, kto pracuje v oblasti manipulácie s potravinami, musí udržiavať vysoký stupeň osobnej hygieny vrátane nosenia vhodného, čistého, a v prípade potreby, ochranného odevu a neustále dodržiavať správne hygienické postupy (pravidelné umývanie rúk, nie sú povolené žiadne nehygienické úkony, ako je kýchanie alebo kašeľ pri výrobe alebo manipulácii s potravinami atď.).

Podľa všetkého sa dá domnievať, že existujúce sanitárne opatrenia sú rovnako účinné pre COVID-19, ako aj pre iné mikrobiologické riziká⁴. Potravinárske podniky by okrem toho mali podľa potreby a výšky rizika vykonávať ďalšie hygienické opatrenia, o to skôr, ak sa ukáže, že zamestnanec vykazuje na vírus pozitívny výsledok. Tieto opatrenia, spolu so skutočnosťou, že potraviny nie sú známe ako zdroj prenosu, poskytujú záruku bezpečnosti pri výrobe potravín.

2.4. Môže sa stať, že bude nedostatok dezinfikátorov v dôsledku problémov so zásobovaním. Ako sa tento problém dá riešiť v potravinárskom sektore?

Právne predpisy EÚ o bezpečnosti potravín vyžadujú, aby všetci prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečili, aby zamestnanci dodržiavali primerané hygienické opatrenia. To zahŕňa časté umývanie rúk mydlom. Ak je potrebná ďalšia dezinfekcia, treba postupovať podľa pokynov. V prípade nedostatku musia miestne orgány pre bezpečnosť potravín posúdiť jednotlivé problémy prípad od prípadu a môžu pomôcť podnikom nájsť alternatívne bezpečné riešenia, aby bola zabezpečená bezpečnosť potravín. Môže ísť napríklad o používanie alternatívnych produktov alebo o častejšie umývanie rúk mydlom.

2.5. Ako mám chrániť svojich zamestnancov pred nakazením ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku?

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zamestnancov vyškoliť o tom, ako správne používať osobné ochranné prostriedky, a pripomínať im, aké dôležité je dodržiavať pokyny týkajúce sa osobnej hygieny a sociálneho odstupu počas prestávok v práci.

3. POTRAVINY V OBCHODOCH

3.1. Môžem sa nakaziť prostredníctvom manipulácie potravín ľuďmi, ktorí môžu byť nakazení?

Podľa agentúr EÚ pre bezpečnosť potravín je veľmi nepravdepodobné, že by ste COVID-19 mohli dostať pri manipulácii s potravinami. Európsky úrad pre bezpečnosť potravín uviedol, že v súčasnosti neexistujú dôkazy o tom, že by potraviny mohli byť zdrojom alebo cestou prenosu vírusu⁵.

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

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

Momentálne nie sú dostupné žiadne informácie o tom, či vírus zodpovedný za COVID-19 môže byť na potravinách, prežiť tam a infikovať ľudí. Súčasne neexistuje žiadny dôkaz o tom, že by jedlo bolo zdrojom alebo nosičom infekcie, zatiaľ čo niet pochýb o tom, že ľudia v súčasnosti chorí, boli infikovaní kontaktom s inými infikovanými ľuďmi.

Teoreticky, rovnako ako je to v prípade akéhokoľvek kontaktného povrchu kontaminovaného infikovanou osobou, či už ide o kľučku dverí alebo iný povrch, jedlo by sa mohlo tiež dotykom nepriamo kontaminovať. Preto by sa mal každý pri umývaní rúk riadiť odporúčaniami orgánov verejného zdravotníctva.

Maloobchodníci sú si vedomí hygienických požiadaviek pri manipulácii s potravinami. Zamestnanci, ktorí musia manipulovať s potravinami (napríklad sekacie mäsa, krájanie mäsa alebo mliečnych výrobkov na plátky, čistenie rýb, balenie ovocia a zeleniny), nosia rukavice a často si ich menia, alebo si často umývajú ruky.

Svoju úlohu by mali zohrávať aj spotrebitelia. Podľa všeobecne platného správneho hygienického postupu by sa zákazníci v obchodoch nemali dotýkať iných potravín než tých, ktoré majú v úmysle kúpiť, aby sa tak predišlo ich kontaminácii patogénom, ktorý sa môže nachádzať na ich rukách.

3.2. Ako maloobchodník, ako môžem chrániť seba a svojich zákazníkov pred nakažením sa od ostatných ľudí, ktorí prídu do obchodu?

Zabezpečte, aby hygienické a čistiace postupy boli aktuálne a aby sa prísne dodržiavali, rovnako zabezpečte jasnú komunikáciu o pravidlách hygienického správania sa zákazníkov. Maloobchodníkom sa tiež odporúča riadiť vstup externých dodávateľov výrobkov a služieb (čistenie, upratovanie atď.). Pretože vírus zodpovedný za COVID-19 je odolný najmä na hladkých inertných povrchoch, ako sú plasty a nehrdzavejúca oceľ, odporúča sa maloobchodníkom tieto povrchy často čistiť: napríklad nákupné vozíky alebo skenery samoobslužných pokladní. Treba pravidelne vykonávať dezinfekciu nákupných košíkov v supermarketoch. Maloobchodníci môžu tiež vyzvať zákazníkov, aby si priniesli svoje vlastné nákupné tašky.

Ako požadujú mnohé orgány, zabezpečte bezpečnú fyzickú vzdialenosť medzi ľuďmi, podľa odporúčania orgánov verejného zdravotníctva, napríklad vyznačením postavenia zákazníkov značkou na podlahe v určitých odstupoch, a tiež obmedzením počtu osôb prítomných v obchode v tom istom čase. Na udržanie istej vzdialenosti od seba môžu obchodníci svojim zákazníkom odporučiť použitie nákupných vozíkov.

Malo by sa zabrániť propagačným aktivitám spojeným s ochutnávkou potravín.

Podľa dostupnosti, maloobchodníci môžu zvážiť sprístupnenie dezinfekcie alebo dezinfekčných obrúskov na ruky pri vstupe a/alebo dokonca distribuovať rukavice⁶ na jedno použitie, pre prípady, keď sa ľudia potrebujú dotknúť nebalených potravín (ako sú ovocie alebo zelenina). Ak maloobchodníci poskytujú hygienické

⁶ Pri správnom používaní rukavice pomáhajú chrániť aj vaše ovocie a zeleninu pred kontamináciou zo strany zákazníkov. V niektorých členských štátoch majú zavedené používanie jednorazových rukavíc v supermarketoch už dávno a zákazníci používanie rukavíc podporujú.

opatrenia, musia trvať na tom, aby ich zákazníci používali, a v prípade rukavíc na jedno použitie, aby sa tieto správnym spôsobom likvidovali.

Ak je potrebné službu zabezpečiť osobne a ak nie je možné udržiavať bezpečnú vzdialenosť medzi ľuďmi, odporúča sa medzi pokladníkov a zákazníkov (napr. pri pokladniach) umiestniť sklenenú alebo plexisklovú prepážku, pretože podporuje používanie debetných/kreditných platobných kariet, pokiaľ možno bezkontaktné, namiesto hotovosti. Odporúča sa aj pravidelná dezinfekcia čítačiek platobných kariet, ako aj dopravného pásu v pokladni.

4. POTRAVINY DOMA

4.1. Môžem sa nakaziť konzumáciou nejakých potravín?

Podľa agentúr pre bezpečnosť potravín členských krajín EÚ je veľmi nepravdepodobné, že by ste COVID-19 mohli dostať pri manipulácii s potravinami. Okrem toho Európsky úrad pre bezpečnosť potravín uviedol, že v súčasnosti neexistujú dôkazy o tom, že by potraviny mohli byť zdrojom alebo cestou prenosu vírusu COVID-19⁷.

V súčasnosti neexistujú nijaké informácie o tom, či vírus zodpovedný za COVID-19 môže byť na potravinách, prežívať tam a infikovať ľudí. Avšak napriek veľkému rozsahu pandémie COVID-19 doteraz nebol zaznamenaný žiadny prípad prenosu COVID-19 cez konzumáciu potravín. Preto neexistuje nijaký dôkaz o tom, že by potraviny v súvislosti s COVID-19 predstavovali riziko pre verejné zdravie.

Za hlavný spôsob prenosu v súvislosti s COVID-19 sa považuje prenos z človeka na človeka, hlavne prostredníctvom respiračných kvapôčok, ktoré infikovaní ľudia vypúšťajú kýchaním, kašľaním a vydychovaním.

4.2. Môžem sám/sama niečo doma urobiť preto, aby som minimalizoval/a akékoľvek potenciálne riziko z potravín prenášajúcich vírus zodpovedný za COVID-19?

Áno.

Po prvé, umývanie si rúk (pozri "ECDC tutorial on Effective Hand-Washing"⁸) mydlom a teplou vodou pred nakupovaním a po ňom je mimoriadne dôležité, keďže bude ochraňovať tak vás, ako aj iných.

Rovnako dôležité je prísne dodržiavanie všetkých hygienických pravidiel vo vašej kuchyni, ktoré vás bežne chránia pred otravou jedlom.

Potraviny skladujte správnym spôsobom (je potrebné vyhnúť sa kontaktu medzi surovými potravinami a tepelne spracovaným jedlom), pred uskladnením zlikvidujte vonkajšie obaly (napr. kartónové škatule, kde je vnútorné plastové balenie) a zároveň si zaznamenajte kľúčové informácie, ako napríklad maximálnu dĺžku spotreby.

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>

Ovocie a zeleninu systematicky umývajte čistou vodou, najmä ak ich neplánujete variť (COVID-19 varenie neprežije). Vyvarujte sa kontaminácii kuchynského riadu (nože, tanierne atď.) tým, že ich po každom použití pre nejaký druh potravy dôkladne umyjete saponátom.

Dodržiavajte všetky pokyny na varenie (čas, teplota) potravín, ktoré sa majú variť.

Pred začatím prípravy alebo pred varením jedla, ako aj po príprave jedla si umyte ruky teplou vodou a mydlom.

Povrchy chladničky a kuchyne by sa mali čistiť pravidelne, avšak so zvýšenou frekvenciou.

Pri preventívnych opatreniach proti COVID-19 by ste nemali zabúdať na klasické pravidlá, ktorými sa predchádza otrave jedlom pri domácej príprave jedál, ktoré stále platia a ktoré vás chránia pred chorobami spôsobenými potravinami, ktoré by zbytočne ďalej zaťažili zdravotnícke zariadenia.

4.3. Čo s jedlom pre domácich miláčikov? Aké riziko na infekciu COVID-19 hrozí z jedla pre zvieratá môjmu domácemu zvieratku?

Pokiaľ ide o potraviny pre ľudí, nebol zaznamenaný nijaký prenos COVID-19 na zvieratá konzumáciou potravy pre spoločenské zvieratá (pozri vyššie bod 1.1). Tento záver platí aj pre krmivo pre hospodárske zvieratá. Pokiaľ ide o potraviny na ľudskú spotrebu, je veľmi nepravdepodobné, že by ste sa mohli nakaziť COVID-19 pri manipulácii s krmivom pre domáce zvieratá. Odporúčania týkajúce sa zaobchádzania s obalmi pre spoločenské zvieratá sú rovnaké ako pri zaobchádzaní s akýmkoľvek iným balením (pozri vyššie bod 1.3).

5. ODPORÚČANIA ČLENSKÝCH KRAJÍN

Rakúsko

<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>

Belgicko

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

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

Bulharsko

https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2020/04/01/vprosi_i_otgovori_new_7.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%B>

[2%20D1%81%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80%20E2%80%9C%D0%A5%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8.doc](#)

Chorvátsko

<https://www.hjz.hr/priopcenja-mediji/pitanja-i-odgovori-o-bolesti-uzrokovanoj-novim-koronavirusem/>

[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-prevenicije/4952>

<https://www.koronavirus.hr/>

Cyprus

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

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

Česká republika

Czech phone number for COVID19: 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> .

Dánsko

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

Estónsko

<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>

Fínsko

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

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

Francúzsko

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>

<https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-pas-de-transmission-par-les-animaux-d%E2%80%99%C3%A9levage-et-les-animaux-de-compagnie-0>

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-faq-alimentation-securite-sanitaire-et-protection-animale>

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-sur-les-secteurs-du-ministere-de-lagriculture-et-de-lalimentation>

Nemecko

[https://urldefense.com/v3/_https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html_!!DOx-rgLBmIT1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAJiP1SRFgquiLELax7JqQP4-rxHgr4oO06gbv9iU\\$](https://urldefense.com/v3/_https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html_!!DOx-rgLBmIT1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAJiP1SRFgquiLELax7JqQP4-rxHgr4oO06gbv9iU$)

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

Grécko

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4912-trofima-kai-koro-noios-mas-rotate-sas-apantame>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4904-enimerosi-kata-naloton-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-ekpaidef-tikon-programmaton-epitheoriton-kai-eksetaseon-xeiriston-trofimon>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4907-anastoli-aftopro-sopis-synallagis-me-to-koino>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/kiroseis-cat/item/4909-anastoli-yproxreosis-pliromis-prostimon>

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

Maďarsko

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

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

Írsko

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

Taliansko

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

Lotyšsko

<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 \(EN\)](#)

Litovsko

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

Luxemburgsko

<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>

Holandsko

<https://www.nwv.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>

Poľsko

<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>

Portugalsko

<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=IwAR36l7WzkZ5p39aOX-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>

Rumunsko

<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-reduce-rea-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/>

Slovensko

http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4132:covid-19-zavery-z-ustredneho-krizoveho-tabu-sr-povinnos-nosenia-ruok-na-verejnosti-zatvorenie-obchodov-v-nedeu-vyleneny-nakupny-as-pre-seniorov-a-pod&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153

<http://www.svps.sk>

<https://www.uksup.sk/sk/covid-19>

Slovinsko

<https://www.gov.si teme/koronavirus/>

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

Španielsko

<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

Švédsko

<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvam-par1/coronavirus>

6. ĎALŠIE INFORMAČNÉ ZDROJE

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>

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>

Nórsko

[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/>

Švajčiarsko

<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>

Veľká Británia

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

Svetová zdravotnícka organizácia (pozri 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>