



EUROPÄISCHE KOMMISSION
GENERALDIREKTION GESUNDHEIT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Krisenmanagement – Lebensmittel, Tiere und Pflanzen
Lebensmittelhygiene

COVID-19 und Lebensmittelsicherheit

Fragen und Antworten

8. April 2020

INHALT

1.	RISIKO EINER INFEKTION DURCH LEBENSMITTEL.....	3
1.1.	Wie hoch ist das Risiko einer COVID-19-Infektion durch Lebensmittel?	3
1.2.	Kann ich als Lebensmittelunternehmer von meinen Lieferanten Garantien in Bezug auf COVID-19 verlangen?	3
1.3.	Wie hoch ist das Risiko einer COVID-19-Infektion durch Lebensmittelverpackungen?	3
2.	LEBENSMITTELERZEUGUNG.....	3
2.1.	Ergreift die Lebensmittelindustrie Maßnahmen, um zu verhindern, dass die von ihr erzeugten oder gehandelten Lebensmittel mit dem Virus kontaminiert sind?	3
2.2.	Die Hygienekontrollen in Lebensmittelunternehmen könnten durch die Ausgangsbeschränkungen nur bedingt durchgeführt werden. Beeinträchtigt dies die Lebensmittelsicherheit im Allgemeinen?	4
2.3.	Was wird unternommen, wenn ein Mitarbeiter eines Lebensmittelunternehmens mit COVID-19 infiziert ist?	5
2.4.	Es könnte zu einer Verknappung von Handdesinfektionsmitteln kommen, weil es Probleme auf Lieferantenebene gibt. Wie kann ein Lebensmittelunternehmen damit umgehen?	5
2.5.	Wie schütze ich als Lebensmittelunternehmer meine Beschäftigten vor einer Infektion?.....	6
3.	LEBENSMITTEL IN GESCHÄFTEN	6
3.1.	Kann ich mich dadurch infizieren, dass gegebenenfalls infizierte Personen Lebensmittel angefasst haben?	6
3.2.	Wie kann ich als Einzelhändler mich und meine Kunden bei einem Besuch meines Geschäfts davor schützen, sich bei anderen zu infizieren?	7
4.	LEBENSMITTEL ZU HAUSE.....	8
4.1.	Kann ich mich durch den Verzehr bestimmter Lebensmittel infizieren?	8
4.2.	Kann ich zu Hause etwas tun, um das potenzielle Risiko einer Übertragung des COVID-19-Virus über Lebensmittel zu minimieren?	8
4.3.	Was ist mit dem Tierfutter für mein Haustier? Wie hoch ist das Risiko, dass sich mein Haustier über sein Futter mit COVID-19 infiziert?	9
5.	EMPFEHLUNGEN DER MITGLIEDSTAATEN	9
6.	WEITERE INFORMATIONSQUELLEN	12

1. RISIKO EINER INFEKTION DURCH LEBENSMITTEL

1.1. Wie hoch ist das Risiko einer COVID-19-Infektion durch Lebensmittel?

Trotz des großen Ausmaßes der Pandemie wurde bisher nicht berichtet, dass sich COVID-19 über den Verzehr von Lebensmitteln überträgt. Daher gibt es laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit¹ keinen Beleg dafür, dass Lebensmittel im Zusammenhang mit COVID-19 ein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellen. Als Hauptübertragungsweg von COVID-19 gilt der direkte Kontakt von Mensch zu Mensch, meist durch beim Niesen, Husten oder Ausatmen abgesonderte Tröpfchen.

1.2. Kann ich als Lebensmittelunternehmer von meinen Lieferanten Garantien in Bezug auf COVID-19 verlangen?

Nein. Eine Bescheinigung über die „Virusfreiheit“ lässt sich nicht rechtfertigen, da nicht nachgewiesen ist, dass Lebensmittel im Zusammenhang mit COVID-19 ein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellen. Somit ist die Forderung solcher Garantien unverhältnismäßig und daher nicht hinnehmbar.

1.3. Wie hoch ist das Risiko einer COVID-19-Infektion durch Lebensmittelverpackungen?

Obgleich einer jüngeren Studie² zufolge der COVID-19-Erreger (SARS-CoV-2) unter Laborbedingungen (z. B. kontrollierte relative Feuchtigkeit und Temperatur) bis zu 24 Stunden auf Karton und mehrere Tage lang auf harten Oberflächen wie Stahl und Kunststoff nachweisbar war, gibt es keinen Beleg dafür, dass kontaminierte Verpackungen, die unterschiedlichen Umgebungsbedingungen und -temperaturen ausgesetzt waren, die Infektion übertragen. Bedenken, dass ein auf der Haut vorhandenes Virus vielleicht in das Atemsystem gelangen kann (etwa durch Berühren des Gesichts), lassen sich dadurch ausräumen, dass Personen, die mit Verpackungen umgehen, also auch die Verbraucher, die Leitlinien der Gesundheitsbehörden zur guten Hygienepraxis befolgen sollen, wozu regelmäßiges und gründliches Händewaschen gehört.

2. LEBENSMITTELERZEUGUNG

2.1. Ergreift die Lebensmittelindustrie Maßnahmen, um zu verhindern, dass die von ihr erzeugten oder gehandelten Lebensmittel mit dem Virus kontaminiert sind?

Für die Lebensmittelproduktion in der EU gelten bereits strenge Hygienevorschriften, deren Einhaltung durch amtliche Kontrollen überwacht wird. Alle Lebensmittelunternehmen müssen sich an diese Vorschriften halten. Der Zweck der von den Lebensmittelunternehmen durchzuführenden Hygienekontrollen besteht darin, eine Kontamination von Lebensmitteln durch Krankheitserreger zu verhindern, also auch eine

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>

Kontamination der Lebensmittel durch den COVID-19-Erreger. Die Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, regelmäßig Schulungsmaßnahmen zu all diesen Vorschriften durchzuführen, damit ihre Beschäftigten wissen, wie sie die Hygienevorschriften bei der Arbeit einhalten können.

Zu der in allen Phasen der Lebensmittelerzeugung erforderlichen guten Hygienepraxis gehören die Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion der Lebensmittelproduktionsstätten und der dazugehörigen Ausrüstung zwischen einzelnen Produktionschargen, die Vermeidung von Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Lebensmittelkategorien und Lebensmitteln in verschiedenen Erzeugungsphasen (z. B. zwischen rohen und gekochten Lebensmitteln), die persönliche Hygiene wie das Waschen und Desinfizieren der Hände, das Tragen von Handschuhen und Masken soweit erforderlich, das Tragen spezieller Hygienebekleidung und -schuhe oder das Fernbleiben vom Arbeitsplatz bei Krankheitsgefühl.

Außerdem sollten Lebensmittelunternehmen unter den derzeitigen Umständen ihre externen Kontakte, beispielsweise mit Lieferanten oder Lastwagenfahrern, auf das absolut notwendige Maß beschränken und Abstand halten.

2.2. Die Hygienekontrollen in Lebensmittelunternehmen könnten durch die Ausgangsbeschränkungen nur bedingt durchgeführt werden. Beeinträchtigt dies die Lebensmittelsicherheit im Allgemeinen?

Amtliche Kontrollen sind zwar Bestandteil einer sicheren Lebensmittelkette, die derzeitigen Beschränkungen (einschließlich etwaiger risikobasierter Verschiebungen mancher amtlicher Kontrolltätigkeiten) werden aber nicht als Risiko für die Lebensmittelsicherheit betrachtet; diese beruht in erster Linie auf dem Einsatz aller Akteure der Lebensmittelkette, vom Hof bis zum Verbraucher, und die Hauptverantwortung liegt bei den Lebensmittelunternehmern. Lebensmittelsicherheit wird hauptsächlich durch Präventivmaßnahmen (gute Hygienepraxis) erreicht. Lebensmittelunternehmer müssen ihre Produktionsprozesse und Lebensmittel Kontrollen und Tests unterziehen (die sogenannten Eigenkontrollen) und so nachweisen, dass diese Präventivmaßnahmen im gesamten Verlauf der Lebensmittelerzeugung greifen und wirksam sind. Dies wiederum wird von den Lebensmittelsicherheitsbehörden kontrolliert. Selbst wenn sich die Ausgangsbeschränkungen auf die Modalitäten der amtlichen Kontrollen auswirken, so beeinträchtigt dies nicht die Sicherheit der erzeugten Lebensmittel.

In diesem Zusammenhang hat die Kommission eine Verordnung³ erlassen, die es den Mitgliedstaaten ermöglicht, Kontrolltätigkeiten so durchzuführen, dass sie mit den Einschränkungen der Bewegungsfreiheit, durch die die Ausbreitung von COVID-19 eingedämmt werden soll, vereinbar sind, damit die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird. Diese Maßnahmen gelten

³ Durchführungsverordnung (EU) 2020/466 der Kommission über befristete Maßnahmen zur Eindämmung von Risiken für die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie für den Tierschutz bei bestimmten schweren Störungen in den Kontrollsystemen von Mitgliedstaaten aufgrund von COVID-19, ABl. L 98 vom 31.3.2020, S. 30.

für zwei Monate und werden dann auf der Grundlage von Informationen der Mitgliedstaaten überprüft.

2.3. Was wird unternommen, wenn ein Mitarbeiter eines Lebensmittelunternehmens mit COVID-19 infiziert ist?

In der Lebensmittelindustrie wurden spezifische Protokolle zum Schutz der Arbeitnehmersgesundheit eingeführt. Diese ergänzen die üblichen Verfahren der Lebensmittelhygiene und Arbeitnehmersicherheit und sind an die Gegebenheiten vor Ort angepasst. Zu diesen Maßnahmen gehören die Kontaktvermeidung am Arbeitsplatz, Plexiglas-Abtrennungen, wenn Abstandhalten nicht möglich ist, Kontaktsperre zwischen Lkw-Fahrern und Lebensmittelbetrieb, Bereitstellung von mehr Handdesinfektionsmitteln, Schichtbetrieb, damit sich nicht mehr Beschäftigte als unbedingt notwendig im Betrieb aufhalten, oder das Arbeiten von zu Hause aus, falls möglich. Den derzeit geltenden COVID-19-Empfehlungen zufolge muss zu Hause bleiben, wer entsprechende Krankheitssymptome aufweist, um das Virus nicht weiterzuverbreiten.

Selbst wenn jemand infiziert sein könnte, aber (noch) nicht krank ist (asymptomatische Virusträger), wird das Risiko einer Übertragung von Viruspartikeln auf Lebensmittel durch die geltenden Rechtsvorschriften auf ein Mindestmaß reduziert, weil Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene erfüllen müssen; dazu gehören das Tragen geeigneter, sauberer Bekleidung, erforderlichenfalls von Schutzkleidung, sowie die ständige Befolgung der guten Hygienepaxis (regelmäßiges Händewaschen, Verbot von unhygienischem Verhalten wie Nießen oder Husten während der Verarbeitung von Lebensmitteln oder des Umgangs damit usw.).

Alles deutet darauf hin, dass die bestehenden Hygienemaßnahmen genauso wirksam bei COVID-19 sind wie bei anderen mikrobiologischen Risiken.⁴ Außerdem sollten Lebensmittelunternehmen weitere risikoinduzierte Hygienemaßnahmen durchführen, vor allem, wenn ein/e Mitarbeiter/in positiv auf das Virus getestet wird. Diese Maßnahmen bieten in Verbindung mit der Tatsache, dass Lebensmittel nicht als Übertragungsweg bekannt sind, Gewähr für die Sicherheit der Lebensmittelerzeugung.

2.4. Es könnte zu einer Verknappung von Handdesinfektionsmitteln kommen, weil es Probleme auf Lieferantenebene gibt. Wie kann ein Lebensmittelunternehmen damit umgehen?

Nach den EU-Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit müssen alle Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Beschäftigten angemessene Hygienemaßnahmen anwenden. Dazu gehört auch das häufige Waschen der Hände mit Seife. Ist eine zusätzliche Desinfektion erforderlich, muss diese wie vorgeschrieben erfolgen. Bei Engpässen behandeln die örtlichen Lebensmittelsicherheitsbehörden solche Probleme von Fall zu Fall und können die Unternehmen darin unterstützen, sichere Alternativen zu finden, sodass die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt. Dazu kann zählen, dass

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

andere Produkte verwendet werden oder dass das Händewaschen mit Seife häufiger zu erfolgen hat.

2.5. Wie schütze ich als Lebensmittelunternehmer meine Beschäftigten vor einer Infektion?

Lebensmittelunternehmer müssen ihre Beschäftigten darin schulen, wie persönliche Schutzausrüstungen ordnungsgemäß zu verwenden sind, und sie darauf hinweisen, wie wichtig die Befolgung der Anweisungen zur persönlichen Hygiene und Kontaktvermeidung während der Arbeitspausen ist.

3. LEBENSMITTEL IN GESCHÄFTEN

3.1. Kann ich mich dadurch infizieren, dass gegebenenfalls infizierte Personen Lebensmittel angefasst haben?

Den Lebensmittelsicherheitsbehörden der Mitgliedstaaten zufolge ist es sehr unwahrscheinlich, dass Sie sich durch die Berührung von Lebensmitteln mit COVID-19 anstecken. Darüber hinaus erklärte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, dass es derzeit keinen Nachweis dafür gibt, dass Lebensmittel ein wahrscheinlicher Weg zur Übertragung des Virus sind.⁵

Zurzeit liegen keine Informationen darüber vor, ob das für COVID-19 verantwortliche Virus in Lebensmitteln vorhanden sein, darin überleben und Menschen infizieren kann. Gleichzeitig ist bisher nicht nachgewiesen, dass Lebensmittel eine Infektionsquelle oder ein Infektionsträger waren, hingegen besteht kein Zweifel daran, dass derzeit erkrankte Menschen sich durch den Kontakt mit anderen infizierten Personen infiziert haben.

Theoretisch könnten Lebensmittel auch durch Berührung zu einer indirekten Kontamination führen, genau wie alle Kontaktflächen, die von einer infizierten Person kontaminiert wurden, sei es eine Türklinke oder eine andere Oberfläche. Aus diesem Grund sollten alle den Empfehlungen der Gesundheitsbehörden in Bezug auf das Händewaschen Folge leisten.

Den Einzelhändlern sind die Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bekannt. Beschäftigte, die mit Lebensmitteln umgehen müssen (beispielsweise zum Zerlegen von Fleisch, Portionieren von Fleisch- oder Milchprodukten, Ausnehmen von Fisch, Verpacken von Obst und Gemüse), tragen Handschuhe und wechseln diese häufig bzw. waschen ansonsten häufig die Hände.

Auch die Verbraucher sollten sich entsprechend verhalten. Im Sinne einer guten Hygienepaxis sollten Kunden in Geschäften nur dann Lebensmittel berühren, wenn sie diese kaufen wollen, damit eine Kontamination mit gegebenenfalls auf ihren Händen befindlichen Krankheitserregern vermieden wird.

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

3.2. Wie kann ich als Einzelhändler mich und meine Kunden bei einem Besuch meines Geschäfts davor schützen, sich bei anderen zu infizieren?

Stellen Sie sicher, dass Ihre routinemäßigen Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen auf dem neuesten Stand sind, und gewährleisten Sie die strikte Einhaltung der Vorschriften, wozu auch gehört, die Regeln für hygienebewusstes Kundenverhalten klar zu kommunizieren. Einzelhändlern wird auch empfohlen, den Zutritt externer Dienstleister (Reinigung etc.) oder Lieferanten zu steuern.

Da das COVID-19-Virus hauptsächlich auf glatten, inaktiven Oberflächen wie Kunststoff und Edelstahl infektiös bleibt, wird dem Einzelhandel empfohlen, solche Oberflächen häufig zu reinigen; dabei handelt es sich etwa um Einkaufswagen oder Selbst-Scan-Geräte. Die in den Supermärkten bereitgestellten Einkaufskörbe sollten regelmäßig desinfiziert werden. Außerdem können Sie Ihre Kunden bitten, eigene Einkaufstaschen mitzubringen.

Wie dies von vielen Behörden gefordert wird, sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand zwischen den Menschen gemäß den Empfehlungen der Gesundheitsbehörden, beispielsweise durch abgemessene Abstandsmarkierungen auf dem Fußboden, und beschränken Sie die Zahl der sich gleichzeitig in Ihrem Geschäft aufhaltenden Kunden. Sie können den Verbrauchern auch empfehlen, Einkaufswagen zur Wahrung dieses Abstands zu verwenden.

Auf Lebensmittelverkostungen für Werbekampagnen sollte verzichtet werden.

Bei vorhandenen Vorräten könnten Sie am Eingang einen Desinfektionsmittelspender aufstellen oder Desinfektionstücher und/oder sogar Einweghandschuhe⁶ ausgeben, wenn sich eine Berührung unverpackter Lebensmittel in Geschäften (Obst oder Gemüse etwa) nicht vermeiden lässt. Falls Sie derartige Hygienemaßnahmen anwenden, müssen Sie gegenüber den Kunden auf deren Anwendung und im Fall von Einweghandschuhen auf deren ordnungsgemäßer Entsorgung bestehen.

Ist eine persönliche Bedienung erforderlich und ist die Einhaltung eines Sicherheitsabstands zwischen den Menschen nicht möglich, wird empfohlen, zum Beispiel an den Kassen eine Glas- oder Plexiglasscheibe zwischen Kassierern und Kunden aufzustellen sowie die bargeld- und vorzugsweise kontaktlose Zahlung mit Debit- oder Kreditkarten zu fördern. Eine regelmäßige hygienische Reinigung des Kartenzahlungsterminals und des Warentransportbands an der Kasse ist ebenfalls zu empfehlen.

⁶ Bei korrekter Verwendung tragen Handschuhe auch dazu bei, Obst und Gemüse vor einer Kontamination durch Verbraucherkontakt zu schützen. In einigen Mitgliedstaaten ist die Verwendung von Einweghandschuhen im Obst- und Gemüsebereich von Supermärkten bereits lange üblich und wird von den Kunden angenommen.

4. LEBENSMITTEL ZU HAUSE

4.1. Kann ich mich durch den Verzehr bestimmter Lebensmittel infizieren?

Den Lebensmittelsicherheitsbehörden der Mitgliedstaaten zufolge ist es sehr unwahrscheinlich, dass Sie sich durch die Berührung von Lebensmitteln mit COVID-19 anstecken. Darüber hinaus erklärte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, dass es derzeit keinen Nachweis dafür gibt, dass Lebensmittel ein wahrscheinlicher Weg zur Übertragung des COVID-19-Virus sind.⁷

Derzeit liegen keine Informationen darüber vor, ob das für COVID-19 verantwortliche Virus in Lebensmitteln vorhanden sein, darin überleben und Menschen infizieren kann. Trotz des großen Ausmaßes der COVID-19-Pandemie wurde bisher nicht berichtet, dass sich die Krankheit über den Verzehr von Lebensmitteln überträgt. Daher gibt es keinen Beleg dafür, dass Lebensmittel im Zusammenhang mit COVID-19 ein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellen.

Als Hauptübertragungsweg von COVID-19 gilt der direkte Kontakt von Mensch zu Mensch, meist durch beim Niesen, Husten oder Ausatmen abgesonderte Tröpfchen.

4.2. Kann ich zu Hause etwas tun, um das potenzielle Risiko einer Übertragung des COVID-19-Virus über Lebensmittel zu minimieren?

Ja, das ist möglich.

Ganz besonders wichtig ist es, vor und nach dem Einkauf die Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser zu waschen, da Sie sich selbst und andere dadurch schützen (siehe Anleitung des ECDC zum wirksamen Händewaschen⁸).

Genauso wichtig ist es, in der Küche die üblichen Hygienevorschriften zum Schutz vor Lebensmittelvergiftungen strikt anzuwenden.

Lagern Sie Ihre Lebensmittel sachgerecht (jeglicher Kontakt zwischen roh zu verzehrenden und gekocht zu verzehrenden Lebensmitteln ist zu vermeiden), entsorgen Sie die äußere Verpackung vor der Lagerung (beispielsweise die Umverpackung aus Karton bei einer Primärverpackung aus Kunststoff), merken Sie sich dabei aber Schlüsselinformationen wie Mindesthaltbarkeitsdaten.

Waschen Sie Obst und Gemüse systematisch mit sauberem Wasser, insbesondere wenn es nicht gekocht werden soll (das COVID-19-Virus wird beim Kochen vernichtet).

Vermeiden Sie eine Kontamination durch Küchenutensilien (Messer, Teller usw.), indem Sie diese vor der Verwendung für andere Zutaten sorgfältig mit Spülmittel reinigen.

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>

Halten Sie sich bei der Zubereitung von gekocht zu verzehrenden Speisen an die Kochanleitung (Zeit, Temperatur).

Waschen Sie sich die Hände mit warmem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Zubereitung oder dem Kochen von Lebensmitteln beginnen, und auch wieder im Anschluss daran.

Kühlschrank und Küchenoberflächenflächen sollten regelmäßig und häufiger gereinigt werden.

Die Vorsichtsmaßnahmen im Zusammenhang mit COVID-19 sollten nicht die klassischen Vorschriften zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen beim Selberkochen in den Hintergrund treten lassen; diese gelten weiterhin und schützen Sie vor lebensmittelbedingten Krankheiten, durch die die Gesundheitseinrichtungen noch weiter belastet würden.

4.3. Was ist mit dem Tierfutter für mein Haustier? Wie hoch ist das Risiko, dass sich mein Haustier über sein Futter mit COVID-19 infiziert?

Wie unter Punkt 1.1 bezüglich Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr erläutert, wurde bisher nicht berichtet, dass sich COVID-19 über den Verzehr von Tierfutter auf Haustiere überträgt. Diese Einschätzung gilt auch für Futtermittel für Nutztiere. Wie bei Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr ist es sehr unwahrscheinlich, dass Sie sich durch den Umgang mit Tierfutter mit COVID-19 anstecken. Für den Umgang mit Tierfutterpackungen gelten dieselben Empfehlungen wie für den Umgang mit anderen Verpackungen (siehe Punkt 1.3).

5. EMPFEHLUNGEN DER MITGLIEDSTAATEN

Österreich

<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>

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_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>

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/>

Zypern

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

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

Tschechien

Tschechische Telefonnummer für 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> .

Dänemark

[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>

Finnland

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

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

Frankreich

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-1%E2%80%99ances>

<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>

Deutschland

https://urldefense.com/v3/https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html

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

Griechenland

<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>

Ungarn

<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: aktuelle Informationen auf der Website des Landwirtschaftsministeriums \(LV\)](#)
[COVID-19: Informationen und Beratungsdienst auf der Website des Landwirtschaftsministeriums \(EN\)](#)
[Erlass Nr. 39 des Landwirtschaftsministers der Republik Lettland über zusätzliche Vorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln während des Notstands, 20.3.2020 \(EN\)](#)
[Erlass Nr. 1-6.1/2020/55 des Wirtschaftsministers \(LV\)](#)
[Kabinettsverordnung Nr. 103 der Republik Lettland über die Ausrufung des Notstands, 12.3.2020 \(EN\)](#)

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>

Niederlande

<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/>

Slowakei

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>

Slowenien

<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

Schweden

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

6. WEITERE INFORMATIONSQUELLEN

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

[Häufig gestellte Fragen:COVID-19 und Lebensmittel](#)

[Häufig gestellte Fragen:COVID-19 und Tiere](#)

<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>

Norwegen

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Weltorganisation für Tiergesundheit

<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>

Vereinigtes Königreich

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

Weltgesundheitsorganisation (siehe „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>