

Traducció no oficial al català del document de la Comissió Europea: [COVID-19 and food safety. Questions and answers](#) de 8 d'abril de 2020

**Comissió Europea**

**Direcció General de Salut i Seguretat Alimentària (DG SANTE)**

# **La COVID-19 i la seguretat alimentària**

## **Preguntes i respostes**

8 d'abril de 2020

## ÍNDIX

1.	RISC D'INFECCIÓ A TRAVÉS DELS ALIMENTS .....	3
1.1.	Quin és el risc d'infecció de la COVID-19 a través dels productes alimentaris?.....	3
1.2.	Com a operari del sector alimentari, puc exigir garanties dels meus proveïdors pel que fa a la COVID-19? .....	3
1.3.	Quin és el risc de contraure la COVID-19 a través dels envasos dels aliments? 3	
2.	PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA .....	3
2.1.	La indústria agroalimentària està prenent mesures per evitar que els aliments que produeixen o distribueixen estiguin contaminats pel virus? .....	3
2.2.	El confinament pot limitar els controls respecte de l'aplicació de les mesures higièniques en les empreses alimentàries. Això redueix la seguretat dels aliments en general?.....	4
2.3.	Què passa si un empleat del sector alimentari està infectat amb COVID-19?... 4	
2.4.	Hi pot haver manca de desinfectant de mans per problemes de distribució. Com es pot gestionar aquest fet en una empresa alimentària? .....	5
2.5.	Com a operador del sector alimentari, com puc protegir els meus empleats contra la infecció? .....	5
3.	ALIMENTS A LES BOTIGUES .....	6
3.1.	Puc contraure la malaltia pel fet que persones que poden estar infectades hagin manipulat els aliments? .....	6
3.2.	Com a minorista, com puc evitar que les persones que venen a la meua botiga ens encomanin la malaltia a mi o als meus clients? .....	6
4.	ALIMENTS A CASA .....	7
4.1.	Em puc infectar si consumeixo segons quins aliments? .....	7
4.2.	Puc fer alguna cosa a casa per minimitzar el risc potencial que els aliments transmetin el virus responsable de la COVID-19? .....	8
4.3.	Què passa amb el menjar de la meua mascota? Quin risc té la meua mascota d'infectar-se de COVID-19 a través dels seus aliments? .....	8
5.	RECOMANACIONS DELS ESTATS MEMBRES .....	9
6.	ALTRES FONTS D'INFORMACIÓ .....	12

## 1. RISC D'INFECCIÓ A TRAVÉS DELS ALIMENTS

### 1.1. **Quin és el risc d'infecció de la COVID-19 a través dels productes alimentaris?**

Malgrat la gran escala de la pandèmia, fins ara no hi ha hagut cap notícia de transmissió de la COVID-19 a través del consum d'aliments. Per tant, segons ha afirmat l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària,<sup>1</sup> no hi ha proves que els aliments representin un risc per a la salut pública en relació amb la COVID-19. La via principal de transmissió de la COVID-19 és entre persones, principalment a través de gotes respiratòries que les persones infectades escampen quan esternuden, tassen o exhalen.

### 1.2. **Com a operari del sector alimentari, puc exigir garanties dels meus proveïdors pel que fa a la COVID-19?**

No. No es pot justificar una certificació «lliure de virus» perquè no hi ha proves que els aliments representin un risc per a la salut pública en relació amb la COVID-19. Per tant, demanar aquestes garanties resulta desproporcionat i, per tant, no és acceptable.

### 1.3. **Quin és el risc d'infectar-se de la COVID-19 a través dels envasos dels aliments?**

Encara que, segons un estudi recent,<sup>2</sup> s'ha demostrat que l'agent causal de la COVID-19 (SARS-CoV-2) sobreviu fins a 24 hores sobre cartró, i diversos dies sobre superfícies dures com ara acer i plàstics, en entorns experimentals (per exemple, humitat i temperatura relatives controlades), no hi ha proves que demostrin que els envasos contaminats, que han estat exposats a diferents condicions ambientals i temperatures, transmetin la infecció. No obstant això, per tal d'actuar enfront de les preocupacions pel fet que el virus present a la pell sigui capaç de transferir-se al sistema respiratori (per exemple, en tocar-se la cara), les persones que manipulen els envasos, inclosos els consumidors, han de seguir les directrius de les autoritats sanitàries públiques pel que fa a bones pràctiques d'higiene, inclòs el rentat de mans regular i eficaç.

## 2. PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA

### 2.1. **La indústria agroalimentària està prenent mesures per evitar que els aliments que produeixen o distribueixen estiguin contaminats pel virus?**

La producció d'aliments a la UE ja està regulada mitjançant normes estrictes d'higiene, la implementació de les quals està sotmesa a controls oficials. Totes les empreses alimentàries les han d'aplicar. Els controls d'higiene que han d'implementar els operadors alimentaris estan dissenyats per evitar la contaminació dels aliments per part de patògens i, per tant, també tindran com a objectiu prevenir la contaminació dels aliments per part del virus responsable de la COVID-19. Les accions formatives regulars sobre tots aquests requisits són obligatòries per a les empreses d'alimentació perquè

---

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

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

les persones que hi treballen sàpiguen actuar de manera higiènica.

D'entre les bones pràctiques d'higiene necessàries en totes les etapes de la producció alimentària, destaquen especialment la neteja i, si escau, la desinfecció de les instal·lacions i els equips de producció d'aliments entre lots de producció, evitar la contaminació creuada entre diferents categories d'aliments i aliments en diferents etapes del procés de producció (per exemple, aliments crus i cuinats), mesures d'higiene personal com ara rentar-se i desinfectar-se les mans, portar guants i mascaretes quan sigui necessari, fer servir roba i sabates higièniques específiques, o quedar-se a casa, lluny de la feina, sempre que la persona se senti malament.

A més, en el context actual, a les empreses alimentàries s'hauria de limitar el contacte extern a contactes absolutament necessaris, com ara amb proveïdors o camions, tot mantenint sempre la distància respecte dels conductors.

## **2.2. El confinament pot limitar els controls respecte de l'aplicació de les mesures higièniques en les empreses alimentàries. Això redueix la seguretat dels aliments en general?**

Tot i que els controls oficials formen part d'una cadena alimentària segura, les limitacions actuals (fins i tot el possible ajornament d'algunes activitats de control oficial segons el risc) no afecten la seguretat dels aliments, la qual es basa en primer lloc en el compromís de tots els actors implicats en la cadena alimentària, des del punt d'origen fins al consumidor final, tot i que la responsabilitat principal recau en els operadors del sector alimentari. La seguretat alimentària s'aconsegueix principalment mitjançant mesures de prevenció (bones pràctiques d'higiene). Els operadors de les empreses alimentàries han de demostrar que aquestes mesures de prevenció s'apliquen sempre durant la producció d'aliments i que resulten efectives, mitjançant controls i proves del seu procés de producció i aliments (els anomenats controls propis). Al seu torn, les autoritats de seguretat alimentària inspeccionen aquests controls propis. Encara que el confinament pot afectar les modalitats dels controls oficials, no afecta la seguretat dels aliments produïts.

En aquest sentit, la Comissió va adoptar un Reglament<sup>3</sup> que permet als estats membres dur a terme accions de control de manera compatible amb les restriccions de circulació per limitar la propagació de la COVID-19, amb les garanties adequades, de manera que no es vegi compromesa la seguretat alimentària. Aquestes mesures s'apliquen durant dos mesos i es revisaran a partir de la informació dels estats membres.

## **2.3. Què passa si un empleat del sector alimentari està infectat amb COVID-19?**

S'han establert protocols específics dins del sector de processament d'aliments per tal de protegir la salut dels empleats. Aquestes mesures se sumen a les pràctiques habituals d'higiene alimentària i seguretat dels

---

<sup>3</sup> Reglament d'implementació de la Comissió (UE) 2020/466 relatiu a mesures temporals per limitar riscos per a la salut humana, animal i vegetal, i el benestar dels animals, durant certes perturbacions greus dels sistemes de control dels estats membres a causa de la malaltia per coronavirus (COVID-19), DO L 98, 31.3 .2020, p. 30.

treballadors, i s'adapten a les possibilitats de cada cas. Inclouen el distanciament social durant la feina, proteccions de plexiglàs quan no es pot mantenir la distància, cap mena de contacte dels conductors de camions amb les instal·lacions alimentàries, més desinfectants de mans, treballar per torns per tal de garantir que no hi hagi més treballadors dels estrictament necessaris a les instal·lacions o, quan sigui possible, treballar des de casa. Segons les recomanacions especials vigents actualment sobre la COVID-19, qualsevol persona que presenti símptomes indicatius de la malaltia ha de romandre a casa per tal d'evitar la propagació del virus.

En el cas de les persones que poden estar infectades, però que (encara) no estan malaltes (portadors asimptomàtics del virus), la legislació vigent minimitza el risc que les partícules del virus entrin en contacte amb els aliments, ja que totes les persones que treballen en una zona de manipulació d'aliments han de mantenir un grau elevat d'higiene personal, com portar roba adequada, neta i, si cal, de protecció, i seguir constantment bones pràctiques d'higiene (rentar-se les mans regularment, i no es permeten comportaments no higiènics, com ara esternuts o tos, quan es produeixen o es manipulen aliments, etc.).

Tenim raons per creure que les mesures de sanejament existents són tan efectives davant de la COVID-19 com ho són davant d'altres riscos microbiològics.<sup>4</sup> A més, les empreses alimentàries han de prendre mesures de sanejament addicionals quan escaigui, sobre la base del risc, i més encara en cas que un empleat doni positiu pel virus. Aquestes mesures, combinades amb el fet que no s'ha demostrat que els aliments siguin una font de transmissió, ofereixen garanties respecte de la seguretat de la producció d'aliments.

#### **2.4. Hi pot haver manca de desinfectant de mans per problemes de distribució. Com es pot gestionar aquest fet en una empresa alimentària?**

La legislació de la UE en matèria de seguretat alimentària exigeix que tots els operadors del sector alimentari garanteixin que els seus empleats prenen les mesures higièniques adients, inclòs el rentat freqüent de mans amb sabó. Si cal una desinfecció addicional, s'ha de fer segons les indicacions. En cas d'escassetat, les autoritats locals de seguretat alimentària tindran en compte aquests afers de manera individual i poden ajudar les empreses a trobar solucions alternatives segures per tal de garantir la seguretat alimentària. Aquestes solucions poden incloure l'ús de productes alternatius o un rentat més freqüent de mans amb sabó.

#### **2.5. Com a operador del sector alimentari, com puc protegir els meus empleats contra la infecció?**

Els operadors del sector alimentari han de formar els seus empleats sobre com utilitzar adequadament els equips de protecció individual, i recordar-los la importància de seguir les instruccions sobre la higiene personal i el distanciament social durant les pauses laborals.

---

<sup>4</sup> [https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26\\_0.pdf](https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf)

### 3. ALIMENTS A LES BOTIGUES

#### 3.1. **Puc contraure la malaltia pel fet que persones que poden estar infectades hagin manipulat els aliments?**

Segons les agències de seguretat alimentària dels estats membres de la UE, és molt poc probable que puguis contraure la COVID-19 a partir de la manipulació d'aliments. A més, l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària va declarar que, actualment, no hi ha proves que els aliments siguin una font o via probable de transmissió del virus.<sup>5</sup>

Actualment no hi ha informació sobre si el virus responsable de la COVID-19 pot estar present en els aliments, sobreviure-hi i infectar les persones. Tampoc hi ha proves que els aliments hagin estat una font o vehicle d'infecció, però no hi ha dubte que les persones que actualment estan malaltes s'han infectat per contacte amb altres persones infectades.

En teoria, tal com passa amb qualsevol superfície de contacte contaminada per una persona infectada, ja sigui el pom d'un porta o una altra superfície, els aliments també poden provocar contaminació indirecta per contacte. Per aquest motiu, tothom ha de seguir les recomanacions de les autoritats sanitàries públiques sobre el rentat de mans.

Els minoristes coneixen els requisits d'higiene a l'hora de manipular aliments. El personal que ha de manipular aliments (per exemple, tallar carn, o productes lactis, netejar peix o envasar fruita i verdures) porta guants i se'ls canvia amb freqüència, o es renta les mans sovint.

Els consumidors també han de fer la seva part. Com a bona pràctica general d'higiene, els clients de les botigues no han de tocar aliments que no pretenguin comprar, per tal d'evitar contaminar-los amb algun agent patògen que estigui present a les mans.

#### 3.2. **Com a minorista, com puc evitar que les persones que venen a la meua botiga ens encomanin la malaltia a mi o als meus clients?**

Cal que t'asseguris de tenir actualitzades les rutines d'higiene i neteja i n'has de garantir el compliment estricte, incloent-hi una comunicació clara sobre les normes que han de complir els clients pel que fa a la higiene. Els minoristes també han de gestionar l'entrada de proveïdors externs de productes i serveis (neteja, etc.).

Com que el virus responsable de la COVID-19 és resistent en superfícies inertes suaus com ara el plàstic i l'acer inoxidable, els minoristes han de netejar aquestes superfícies amb freqüència: per exemple, carretons de compra o autoescàners. També cal desinfectar regularment les cistelles de mà dels supermercats. Els minoristes també poden aconsellar els clients que portin les seves pròpies bosses de compra.

---

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

Tal com aconsellen les autoritats de salut pública, cal garantir una distància física segura entre les persones. Per exemple, es pot marcar el terra a intervals i limitar el nombre de persones dins la botiga al mateix temps. Els minoristes també poden recomanar als consumidors que facin servir carretons de la compra per mantenir aquesta distància.

Cal evitar les mostres de menjar de les campanyes promocionals.

Quan els subministraments ho permetin, els minoristes poden posar desinfectant de mans o tovalloles desinfectants a l'entrada de la botiga i/o fins i tot distribuir guants d'un sol ús<sup>6</sup> quan la gent hagi de tocar aliments no envasats a les botigues (com ara fruita o verdures). Quan els minoristes ofereixen mesures de sanejament, han d'insistir que els clients en facin ús i, en el cas dels guants d'un sol ús, que es llencin de manera correcta.

Si es necessita un servei presencial durant el qual no és possible mantenir una distància segura entre les persones, es recomana instal·lar una pantalla de vidre o de plexiglàs entre els empleats i els clients (per exemple, a les caixes), a més de fomentar l'ús de les targetes de dèbit/crèdit per pagar, preferiblement amb targetes sense contacte, en comptes d'efectiu. També es recomana la neteja periòdica del dispositiu de pagament amb targeta i de la cinta transportadora de la caixa.

## **4. ALIMENTS A CASA**

### **4.1. Em puc infectar si consumeixo segons quins aliments?**

Segons les agències de seguretat alimentària dels estats membres de la UE, és molt poc probable que puguis contraure la COVID-19 a partir de la manipulació d'aliments. A més, l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària va declarar que, actualment, no hi ha proves que els aliments siguin una font o via probable de transmissió del virus de la COVID-19.<sup>7</sup>

Actualment no hi ha informació sobre si el virus responsable de la COVID-19 pot estar present en els aliments, sobreviure-hi i infectar les persones. Tot i així, malgrat la gran escala de la pandèmia, fins ara no hi ha hagut cap informe de transmissió de la malaltia a través del consum d'aliments. Per tant, no hi ha proves que els aliments representin un risc per a la salut pública en relació amb la COVID-19.

La via principal de transmissió de la COVID-19 és entre persones, principalment a través de gotes respiratòries que les persones infectades escampen quan esternuden, tossen o exhalen.

---

<sup>6</sup> Si es fan servir correctament, els guants també contribueixen a protegir la fruita i les verdures de la contaminació per part dels clients. En alguns estats membres, l'ús de guants d'un sol ús a les seccions de fruita i verdures del supermercat ja s'aplica des de fa molt de temps i és una pràctica ben acceptada pels clients.

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

#### **4.2. Puc fer alguna cosa a casa per minimitzar el risc potencial que els aliments transmetin el virus responsable de la COVID-19?**

Sí.

En primer lloc, renta't bé les mans (consulta el tutorial de l'ECDC sobre el rentat de mans eficaç)<sup>8</sup> amb sabó i aigua tèbia abans i després de comprar, és especialment important ja que et protegirà a tu i també a altres persones.

També és molt important seguir estrictament les normes d'higiene a la cuina, que solen protegir-te de la intoxicació alimentària.

Guarda els aliments correctament (cal evitar qualsevol contacte entre els aliments que es consumeixen crus i els aliments cuinats), treu els envasos exteriors abans d'emmagatzemar els aliments (per exemple, els envasos de cartró que contenen un paquet de plàstic a l'interior) i controla la informació clau sobre els aliments, com ara les dates de caducitat.

Neteja sistemàticament la fruita i les verdures amb aigua neta, sobretot si no les has de coure (el virus responsable de la COVID-19 no sobreviu al procés de cocció).

Evita la contaminació procedent dels estris de cuina (ganivets, plats, etc.) mitjançant la neteja amb detergent si els has de fer servir per a diferents ingredients alimentaris.

Respecta les instruccions de cocció (temps, temperatura) dels aliments que hagi de consumir cuinats.

Renta't les mans amb aigua calenta i sabó abans de començar a preparar o a cuinar els aliments, i també després de preparar-los.

Neteja les superfícies de la nevera i de la cuina de manera rutinària, però amb més freqüència de la normal.

A banda de les precaucions contra la COVID-19, no t'oblidis de les normes clàssiques per evitar intoxicacions alimentàries quan cuinis a casa. Aquestes normes segueixen vigents i et protegeixen de malalties transmeses pels aliments, que encara augmentarien més la càrrega de pacients que ja pateixen els centres sanitaris.

#### **4.3. Què passa amb el menjar de la meva mascota? Quin risc té la meva mascota d'infectar-se de COVID-19 a través dels seus aliments?**

Pel que fa a l'alimentació humana, no hi ha cap cas de transmissió de la COVID-19 a animals mitjançant el consum d'aliments per a mascotes (vegeu el punt 1.1 anterior). Aquesta informació també és vàlida en el cas dels pinsos per a animals de granja. Pel que fa als aliments destinats al consum humà, és molt poc probable que puguis contraure la COVID-19 a causa de la manipulació d'aliments per a mascotes. Les recomanacions sobre la manipulació dels paquets d'aliments per a mascotes són les mateixes que per

---

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



a la manipulació de qualsevol altre paquet (vegeu el punt 1.3 anterior).

## 5. RECOMANACIONS DELS ESTATS MEMBRES

### Alemanya

[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://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>

### Àustria

<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>

### Bèlgica

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

### Bulgària

[https://www.mzh.government.bg/media/filer\\_public/2020/04/01/vprosi\\_i\\_otgovori\\_new\\_7.doc](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://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%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](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)

### Croàcia

<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-prevenicije/4952> <https://www.koronavirus.hr/>

### Dinamarca

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

### Eslovàquia

[http://www.uvzs.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.uvzs.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>

### Eslovènia

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

## Espanya

<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/coronavi\\_rus.htm](http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2020/coronavi_rus.htm)

## Estònia

<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>

## Finlàndia

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/> (finès)  
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (suec)

## França

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-lesrecommandations-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>

## Grècia

<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>

## Hongria

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

## Irlanda

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

## Itàlia

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

## Letònia

<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 \(EN\)](#)

## Lituània

<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/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>

## Països Baixos

<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>

## Polònia

<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>

## República Txeca

Número de telèfon per a la 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>

## Romania

<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/>

Suècia

<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/coronavirus>

Xipre

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

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

## 6. ALTRES FONTS D'INFORMACIÓ

ECDC (Centre Europeu de Prevenció i Control de Malalties)

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

EFSA (Autoritat Europea de Seguretat Alimentària)

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

Islàndia

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>

Noruega

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Organització Mundial de la Salut (vegeu el document *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>

Organització Mundial de la Sanitat Animal

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

Regne Unit

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

Suïssa

<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>