



COMISSÃO EUROPEIA
DIREÇÃO-GERAL DA SAÚDE E DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Gestão de crises em matéria de alimentos, animais e plantas
Higiene alimentar

COVID-19 e segurança dos alimentos

Perguntas e Respostas

8 de abril de 2020

ÍNDICE

1.	RISCO DE INFEÇÃO ATRAVÉS DOS ALIMENTOS	3
1.1.	Qual é o risco de contrair a COVID-19 a partir dos produtos alimentares?	3
1.2.	Enquanto operador de uma empresa do setor alimentar, posso pedir garantias aos meus fornecedores no que diz respeito à COVID-19?	3
1.3.	Qual é o risco de contrair a COVID-19 a partir das embalagens dos alimentos?.....	3
2.	PRODUÇÃO ALIMENTAR	3
2.1.	A indústria agroalimentar está a tomar medidas para evitar que os alimentos produzidos ou distribuídos sejam contaminados pelo vírus?.....	3
2.2.	O confinamento pode limitar os controlos da aplicação de regras de higiene nas empresas do setor alimentar. Isto põe em causa a segurança dos alimentos em geral?	4
2.3.	O que acontece se um trabalhador de uma empresa do setor alimentar estiver infetado com a COVID-19?.....	5
2.4.	Poderá haver escassez de desinfetantes das mãos devido a problemas de distribuição. Como se pode resolver este problema numa empresa do setor alimentar?	5
2.5.	Enquanto operador de uma empresa do setor alimentar, como posso proteger os meus trabalhadores da infeção?.....	6
3.	ALIMENTOS NAS LOJAS	6
3.1.	Posso ser infetado através da manipulação de alimentos por pessoas que possam estar infetadas?.....	6
3.2.	Como retalhista, como posso proteger-me e proteger os meus clientes de sermos infetados por outras pessoas que visitam o meu estabelecimento?.....	7
4.	REFEIÇÕES EM CASA	8
4.1.	Posso ser infetado através do consumo de determinados alimentos?.....	8
4.2.	Posso eu próprio fazer qualquer coisa em casa para minimizar um possível risco de transmissão do vírus responsável pela COVID-19 através dos alimentos?.....	8
4.3.	E quanto aos alimentos do meu animal de estimação? Qual é o risco de infeção do meu animal de estimação pela COVID-19 a partir dos alimentos para animais?	9
5.	RECOMENDAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS	9
6.	OUTRAS FONTES DE INFORMAÇÃO.....	13

1. RISCO DE INFEÇÃO ATRAVÉS DOS ALIMENTOS

1.1. Qual é o risco de contrair a COVID-19 a partir dos produtos alimentares?

Apesar da grande escala da pandemia, não houve até à data nenhum registo de transmissão da COVID-19 através do consumo de alimentos. Por conseguinte, tal como referido pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos¹, não existem provas de que os alimentos constituam um risco para a saúde pública no que se refere à COVID-19. Considera-se que a transmissão da COVID-19 ocorre sobretudo de pessoa para pessoa, principalmente através de gotículas respiratórias que as pessoas infetadas libertam através de espirros, da tosse ou da exalação.

1.2. Enquanto operador de uma empresa do setor alimentar, posso pedir garantias aos meus fornecedores no que diz respeito à COVID-19?

Não. Não é possível justificar uma garantia «sem vírus», uma vez que não existem provas de que os alimentos constituam um risco para a saúde pública em relação à COVID-19. Pedir semelhante garantia é, por conseguinte, desproporcionado e, consequentemente, inaceitável.

1.3. Qual é o risco de contrair a COVID-19 a partir das embalagens dos alimentos?

Embora, de acordo com um estudo recente², o agente causal da COVID-19 (SARS-CoV-2) possa persistir até 24 horas em cartão e até vários dias em superfícies duras como o aço e os plásticos em ambientes experimentais (por exemplo, com humidade relativa e temperatura controladas), não há provas de que as embalagens contaminadas, que tenham sido expostas a diferentes condições ambientais e temperaturas, transmitam a infeção. No entanto, para responder às preocupações de que o vírus presente na pele possa ser transferido para o sistema respiratório (por exemplo, através do contacto com o rosto), as pessoas que manipulam embalagens, incluindo os consumidores, devem cumprir as orientações das autoridades de saúde pública relativas às boas práticas de higiene, incluindo a lavagem regular e eficiente das mãos.

2. PRODUÇÃO ALIMENTAR

2.1. A indústria agroalimentar está a tomar medidas para evitar que os alimentos produzidos ou distribuídos sejam contaminados pelo vírus?

A produção de alimentos na UE segue já regras rigorosas de higiene, cuja implementação está sujeita a controlos oficiais. Todas as empresas do setor alimentar devem aplicar estas regras. Os controlos de higiene a implementar pelos operadores das empresas do setor alimentar destinam-se a evitar a contaminação dos alimentos por qualquer agente patogénico e, por conseguinte, têm também por objetivo evitar a contaminação do género

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
<https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

alimentício pelo vírus responsável pela COVID-19. As empresas do setor alimentar são obrigadas a realizar ações de formação regulares sobre todos estes requisitos, para que as pessoas que trabalham na indústria alimentar saibam trabalhar de forma higiénica.

Entre as boas práticas de higiene necessárias em todas as fases da produção alimentar, são de particular importância a limpeza e, quando adequado, a desinfeção das instalações e equipamentos de produção de alimentos entre um lote de produção e o seguinte, a prevenção da contaminação cruzada entre diferentes categorias de alimentos e alimentos em diferentes fases de transformação (por exemplo, entre alimentos crus e alimentos cozinhados), a higiene pessoal, por exemplo a lavagem e desinfeção das mãos, o uso de luvas e máscaras quando necessário, a utilização de vestuário e calçado de higiene específicos e a permanência em casa, fora do local de trabalho, quando um trabalhador se sentir doente.

Além disso, no presente contexto, as empresas do setor alimentar devem limitar os contactos externos, por exemplo com os fornecedores ou os camiões, ao absolutamente necessário, mantendo a distância em relação aos condutores.

2.2. O confinamento pode limitar os controlos da aplicação de regras de higiene nas empresas do setor alimentar. Isto põe em causa a segurança dos alimentos em geral?

Embora os controlos oficiais façam parte de uma cadeia alimentar segura, não se considera que as atuais limitações (incluindo o possível adiamento de algumas atividades de controlo oficial com base no risco) afetem a segurança dos alimentos, a qual depende antes de mais do compromisso de todos os intervenientes da cadeia alimentar, do prado ao prato, cabendo a responsabilidade principal aos operadores das empresas do setor alimentar. A segurança dos alimentos é essencialmente obtida através de medidas preventivas (boas práticas de higiene). Os operadores das empresas do setor alimentar devem demonstrar que estas medidas preventivas são permanentemente aplicadas durante a produção dos alimentos e que são eficazes, através de verificações e controlos dos respetivos processos de produção e dos alimentos (os chamados autocontrolos). Estes procedimentos são, por sua vez, inspecionados pelas autoridades responsáveis pela segurança dos alimentos. Mesmo que o confinamento possa afetar as modalidades dos controlos oficiais, não afeta a segurança dos alimentos produzidos.

A este respeito, a Comissão adotou um regulamento³ que permite aos Estados-Membros efetuar ações de controlo de forma compatível com as restrições à circulação, a fim de limitar a propagação da COVID-19, mediante garantias adequadas, de modo a não comprometer a segurança dos alimentos. Estas medidas são aplicáveis durante dois meses e serão depois revistas, com base nas informações dos Estados-Membros.

³ Regulamento de Execução (UE) 2020/466 da Comissão relativo a medidas temporárias destinadas a conter os riscos para a saúde humana, a saúde animal, a fitossanidade e o bem-estar animal durante certas perturbações graves dos sistemas de controlo dos Estados-Membros devido à doença do coronavírus (COVID-19) (JO L 98 de 31.3.2020, p. 30).

2.3. O que acontece se um trabalhador de uma empresa do setor alimentar estiver infetado com a COVID-19?

Foram estabelecidos protocolos específicos no setor da transformação dos alimentos para salvaguardar a saúde dos trabalhadores. Estas medidas vêm juntar-se às práticas habituais de higiene alimentar e segurança dos trabalhadores e adaptam-se às possibilidades no terreno. Tais medidas incluem distanciamento social durante o trabalho, colocação de plexíglas quando a distância não possa ser mantida, ausência de contacto entre os condutores de camiões e a instalação de produção de alimentos, mais disponibilidade de desinfetantes para as mãos, trabalho em turnos para garantir não mais do que o número estritamente necessário de trabalhadores na instalação ou, se possível, teletrabalho. Nos termos das recomendações especiais para a COVID-19 atualmente em vigor, qualquer pessoa que apresente sintomas indicativos de COVID-19 deve permanecer em casa, a fim de impedir a propagação do vírus.

Mesmo nos casos em que as pessoas possam estar infetadas mas (ainda) não estejam doentes (portadores assintomáticos do vírus), a legislação existente minimiza o risco de as partículas de vírus entrarem em contacto com os géneros alimentícios, uma vez que todas as pessoas que trabalham numa zona de manipulação de alimentos devem manter um elevado grau de higiene pessoal, incluindo o uso de vestuário limpo adequado e, se necessário, vestuário de proteção, e aplicar constantemente boas práticas de higiene (lavar as mãos regularmente, abster-se de comportamentos não higiénicos, como espirrar ou tossir durante a produção ou manipulação dos alimentos, etc.).

Há todas as razões para crer que as medidas de higiene existentes são tão eficazes para a COVID-19 como para outros riscos microbiológicos⁴. Além disso, as empresas do setor alimentar devem tomar medidas adicionais de higiene quando adequado, com base no risco, especialmente na eventualidade de um trabalhador apresentar resultados positivos ao vírus. Estas medidas, combinadas com o facto de os alimentos não serem considerados uma fonte de transmissão, oferecem garantias quanto à segurança da produção alimentar.

2.4. Poderá haver escassez de desinfetantes das mãos devido a problemas de distribuição. Como se pode resolver este problema numa empresa do setor alimentar?

A legislação da UE em matéria de segurança dos alimentos exige que todos os operadores das empresas do setor alimentar assegurem que os trabalhadores tomem medidas de higiene adequadas. Isto inclui a lavagem frequente das mãos utilizando sabão. Sempre que seja necessária uma desinfecção suplementar, deve proceder-se de acordo com as instruções. Em caso de escassez, as autoridades locais responsáveis pela segurança dos alimentos analisarão estes problemas caso a caso e poderão ajudar as empresas a encontrar soluções alternativas seguras para garantir a segurança

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

dos alimentos. Tais soluções podem incluir a utilização de produtos alternativos ou uma lavagem mais frequente das mãos com sabão.

2.5. Enquanto operador de uma empresa do setor alimentar, como posso proteger os meus trabalhadores da infeção?

Os operadores das empresas do setor alimentar devem formar os trabalhadores sobre a forma de utilizar devidamente o equipamento de proteção individual e recordar-lhes a importância de seguir as instruções sobre higiene pessoal e distanciamento social durante as pausas no trabalho.

3. ALIMENTOS NAS LOJAS

3.1. Posso ser infetado através da manipulação de alimentos por pessoas que possam estar infetadas?

De acordo com as agências de segurança dos alimentos dos Estados-Membros da UE, é muito pouco provável que possa ser infetado com a COVID-19 através da manipulação de alimentos. A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos declarou, além disso, que não existem atualmente provas de que os alimentos sejam uma fonte ou via de transmissão provável do vírus⁵.

Não estão atualmente disponíveis informações sobre se o vírus responsável pela COVID-19 pode estar presente nos alimentos, neles sobreviver e infetar as pessoas. Ao mesmo tempo, não há provas até à data de que os alimentos tenham sido uma fonte ou um veículo de infeção, embora não haja dúvida de que as pessoas doentes têm sido infetadas pelo contacto com outras pessoas infetadas.

Em teoria, tal como acontece com qualquer superfície de contacto contaminada por uma pessoa infetada, quer se trate de uma maçaneta de porta ou de outra superfície, os alimentos podem ser fonte de contaminação indireta se lhes tocarmos. É por esta razão que todos devem seguir as recomendações das autoridades de saúde pública sobre a lavagem das mãos.

Os retalhistas estão cientes dos requisitos de higiene quando da manipulação dos alimentos. O pessoal que necessita de manipular os alimentos (por exemplo, corte de carne, fatiagem de carne ou de produtos lácteos, limpeza do peixe, embalagem de frutas e de produtos hortícolas) usa luvas, substituindo-as frequentemente e lavando as mãos com frequência.

Os consumidores também têm um papel importante a desempenhar. Como boa prática de higiene geral, os clientes das lojas não devem manipular outros alimentos para além daqueles que pretendem comprar, de modo a evitar contaminá-los com qualquer agente patogénico que possam trazer nas mãos.

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

3.2. Como retalhista, como posso proteger-me e proteger os meus clientes de sermos infetados por outras pessoas que visitam o meu estabelecimento?

Assegure que os procedimentos de higiene e de limpeza estão atualizados e garanta um cumprimento rigoroso das regras, incluindo estabelecendo uma comunicação clara sobre as regras de comportamento dos clientes em matéria de higiene. Recomenda-se igualmente aos retalhistas que façam a gestão da entrada de fornecedores externos de produtos e serviços (limpeza, etc.).

Dado que o vírus responsável pela COVID-19 é sobretudo resistente em superfícies inertes lisas, tais como o plástico e o aço inoxidável, recomenda-se aos retalhistas que limpem frequentemente essas superfícies: por exemplo, os carrinhos de compras ou as máquinas de autosserviço. Deve proceder-se a uma desinfeção regular dos cestos de mão dos supermercados. Os retalhistas podem também sugerir aos clientes que tragam os seus próprios sacos de compras.

Tal como solicitado por muitas autoridades, garanta uma distância física segura entre as pessoas conforme recomendado pelas autoridades de saúde pública, por exemplo marcando o pavimento em certos intervalos e limitando o número de pessoas presentes na sua loja ao mesmo tempo. Os retalhistas podem também recomendar aos consumidores que utilizem os carrinhos de compras para manter essa distância.

Deve ser evitada qualquer degustação de alimentos no âmbito de campanhas de promoção.

Sempre que as existências o permitam, os retalhistas podem considerar pôr à disposição um desinfetante de mãos ou toalhetes desinfetantes à entrada e/ou distribuir luvas de uso único⁶ para quando as pessoas precisem de tocar nos géneros alimentícios não embalados (tais como frutas ou produtos hortícolas) nas lojas. Quando os retalhistas têm ao dispor materiais de higiene, devem exigir que os clientes os utilizem e garantir que as luvas de uso único sejam adequadamente eliminadas.

Se for necessário um serviço presencial e se não for possível manter uma distância segura entre as pessoas, recomenda-se a colocação de um ecrã de vidro ou de plexiglas entre os funcionários e os clientes (por exemplo, nas caixas), tal como se incentiva o pagamento por cartão de débito/crédito, de preferência sem contacto, em vez de dinheiro. É igualmente recomendada a limpeza periódica das máquinas de pagamento por cartão, bem como do tapete de transporte nas caixas.

⁶ Quando utilizadas corretamente, as luvas contribuem também para proteger os frutos e produtos hortícolas da contaminação devido à manipulação pelos clientes. Em alguns Estados-Membros, a utilização de luvas descartáveis nas zonas de frutas e produtos hortícolas do supermercado é praticada há muito tempo e tem o apoio dos clientes.

4. REFEIÇÕES EM CASA

4.1. Posso ser infetado através do consumo de determinados alimentos?

De acordo com as agências de segurança dos alimentos dos Estados-Membros da UE, é muito pouco provável que possa ser infetado com a COVID-19 através da manipulação de alimentos. A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos declarou, além disso, que não existem atualmente provas de que os alimentos sejam uma fonte ou via de transmissão provável da COVID-19⁷.

Não estão atualmente disponíveis informações sobre se o vírus responsável pela COVID-19 pode estar presente nos alimentos, neles sobreviver e infetar as pessoas. No entanto, apesar da grande escala da pandemia de COVID-19, não houve até à data nenhum registo de transmissão da COVID-19 através do consumo de alimentos. Por conseguinte, não existem provas de que os alimentos constituam um risco para a saúde pública em relação à COVID-19.

Considera-se que transmissão da COVID-19 ocorre sobretudo de pessoa para pessoa, principalmente através de gotículas respiratórias que as pessoas infetadas libertam através de espirros, da tosse ou da exalação.

4.2. Posso eu próprio fazer qualquer coisa em casa para minimizar um possível risco de transmissão do vírus responsável pela COVID-19 através dos alimentos?

Sim.

Em primeiro lugar, é particularmente importante lavar cuidadosamente as mãos (ver o tutorial do ECDC sobre a lavagem eficaz das mãos⁸) com sabão e água quente antes e depois de ir às compras, pois isso será uma proteção tanto para si como para os outros.

É igualmente importante aplicar rigorosamente na sua cozinha as regras de higiene que geralmente utiliza para se proteger de intoxicações alimentares.

Armazene os alimentos adequadamente (deve evitar qualquer contacto entre os alimentos que são consumidos crus e os alimentos cozinhados), deite fora as embalagens exteriores antes do armazenamento (por exemplo, embalagens de cartão quando exista uma embalagem interna de plástico), mantendo ao mesmo tempo o registo das informações essenciais, como a data-limite de validade.

Lave sistematicamente as frutas e os produtos hortícolas com água limpa, especialmente se não forem cozinhados (a COVID-19 não sobrevive à cozedura).

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing>

Evite a contaminação por utensílios de cozinha (facas, pratos, etc.), lavando-os cuidadosamente com detergente entre utilizações para diferentes ingredientes alimentares.

Respeite as instruções de cozedura (tempo, temperatura) para os alimentos destinados a serem consumidos cozinhados.

Lave as mãos com água quente e sabão antes de começar a preparar ou cozinhar os alimentos, bem como depois de ter preparado os alimentos.

As superfícies do frigorífico e dos balcões de cozinha devem ser limpos regularmente, mas com uma frequência acrescida.

As precauções contra a COVID-19 não devem fazer esquecer as regras clássicas para evitar as intoxicações alimentares quando cozinha em casa, que continuam a ser aplicáveis e que o protegem de doenças de origem alimentar que sobrecarregariam ainda mais as instalações de cuidados de saúde.

4.3. E quanto aos alimentos do meu animal de estimação? Qual é o risco de infeção do meu animal de estimação pela COVID-19 a partir dos alimentos para animais?

Tal como para os alimentos para consumo humano, não houve qualquer registo de transmissão da COVID-19 aos animais através do consumo de alimentos para animais de companhia (ver 1.1 supra). Esta consideração também é válida para os alimentos destinados aos animais de criação. Tal como no caso dos alimentos destinados ao consumo humano, é muito pouco provável que possa ser infetado pela COVID-19 através da manipulação de alimentos para animais de companhia. As recomendações relativas à manipulação de embalagens de alimentos para animais de companhia são as mesmas que para a manipulação de qualquer outra embalagem (ver ponto 1.3 supra).

5. RECOMENDAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

<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>

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

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

https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2020/04/06/vprosi_i_otgovori_new_11_06_04_2020_303b4mb.doc
<https://www.mh.government.bg/bg/informaciya-za-grazhdani/informaciya-otnosno-noviya-koronavirus-2019-ncov/>
http://www.babh.government.bg/bg/Page/ukazanie_kym_biznesoperatorite/index/ukazanie_kym_biznesoperatorite/COVID19%20Указан
<http://corhv.government.bg/?cat=28>
<http://www.babh.government.bg/userfiles/files/covid-19/%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>

<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/>

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

Chéquia

<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> .

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

<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>

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/> (em finlandês)
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (em sueco)

<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%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>

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-rxHgr4oO06gbv9iUS
<https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Texte/corona-virus-faq-fragen-antworten.html>

<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-ekpaidaftikon-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>

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

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

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

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>
[Informações atualizadas sobre a COVID-19 no sítio Web do Ministério da Agricultura \(LV\)](#)
[Informações e linha verde sobre a COVID-19 no sítio Web do Conselho de Ministros \(EN\)](#)
[Despacho n.º 39 do Ministro da Agricultura da República da Letónia relativo a normas adicionais para a manipulação de géneros alimentícios durante a situação de emergência. Adotado em 20 de março de 2020 \(EN\)](#)
[Despacho n.º 1-6.1/2020/55 do Ministro dos Assuntos Económicos \(LV\)](#)
[Decreto ministerial n.º 103 da República da Letónia relativo à declaração do estado de emergência. Adotado em 12 de março de 2020 \(EN\)](#)

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

<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>

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

<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>

<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>

<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>

<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/>

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>

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

<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

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

6. OUTRAS FONTES DE INFORMAÇÃO

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

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

[FAQ: COVID-19 e géneros alimentícios](#)

[FAQ: COVID-19 e animais](#)

<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>

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

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

<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>

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

Organização Mundial da Saúde (ver Les êtres humains peuvent-ils contracter la COVID-

<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>