



COMISIÓN EUROPEA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Gestión de Crisis en los Ámbitos Alimentario, de los Animales y los Vegetales
Higiene alimentaria

COVID-19 y seguridad alimentaria

Preguntas y respuestas

8 de abril de 2020

ÍNDICE

1.	RIESGO DE INFECCIÓN A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS	3
1.1.	¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los productos alimentarios?.....	3
1.2.	Como explotador de una empresa alimentaria, ¿puedo solicitar garantías a mis proveedores en relación con la COVID-19?	3
1.3.	¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los envases alimentarios?.....	3
2.	PRODUCCIÓN ALIMENTARIA	3
2.1.	¿Está tomando medidas la industria agroalimentaria para evitar que los alimentos que produce o distribuye se contaminen con el virus?	3
2.2.	El confinamiento puede limitar los controles sobre la aplicación de las medidas de higiene en las empresas alimentarias. ¿Va esto en detrimento de la seguridad alimentaria en general?	4
2.3.	¿Qué ocurre si un trabajador de una empresa alimentaria está infectado con la COVID-19?.....	5
2.4.	Podría haber escasez de desinfectantes para las manos debido a problemas de distribución. ¿Cómo se puede solucionar este problema en una empresa alimentaria?	5
2.5.	Como explotador de empresa alimentaria, ¿cómo puedo proteger a mis trabajadores para que no se infecten?	6
3.	ALIMENTOS EN TIENDAS	6
3.1.	¿Puedo infectarme como consecuencia de la manipulación de alimentos por personas que pueden estar infectadas?	6
3.2.	Como minorista, ¿cómo puedo proteger tanto a mis clientes como a mí mismo de que nos infecten otras personas que vienen a mi tienda?	7
4.	LOS ALIMENTOS EN CASA	8
4.1.	¿Puedo infectarme por consumir determinados alimentos?	8
4.2.	¿Puedo hacer algo en mi propia casa para minimizar cualquier posible riesgo de que los alimentos transmitan el virus responsable de la COVID-19?	8
4.3.	¿Y los alimentos para animales de compañía? ¿Cuál es el riesgo de que mi mascota se infecte por COVID-19 a través de alimentos para animales de compañía?.....	9
5.	RECOMENDACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS	9
6.	OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN	12

1. RIESGO DE INFECCIÓN A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

1.1. ¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los productos alimentarios?

A pesar de la gran magnitud de la pandemia, hasta la fecha no se ha notificado transmisión alguna de COVID-19 a través del consumo de alimentos. Por tanto, como señala la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria¹, no existen pruebas de que los alimentos planteen un riesgo para la salud pública en relación con la COVID-19. Se considera que el principal modo de transmisión de la COVID-19 es de persona a persona, principalmente a través de las gotículas respiratorias que producen las personas infectadas al estornudar, toser o exhalar.

1.2. Como explotador de una empresa alimentaria, ¿puedo solicitar garantías a mis proveedores en relación con la COVID-19?

No. No está justificado solicitar un certificado de estar exento del virus, dado que no existen pruebas de que los alimentos representen un riesgo para la salud pública en relación con la COVID-19. Por tanto, cualquier solicitud de tales garantías es desproporcionada y, en consecuencia, inaceptable.

1.3. ¿Cuál es el riesgo de infección por COVID-19 a través de los envases alimentarios?

Aunque, según un estudio reciente², se ha demostrado que el agente causal de la COVID-19 (SARS-CoV-2) persiste durante veinticuatro horas sobre el cartón y varios días en superficies duras, como el acero y los plásticos, en entornos experimentales (por ejemplo con la humedad relativa y la temperatura controladas), no hay pruebas de que envases contaminados que han estado expuestos a condiciones y temperaturas diferentes transmitan la infección. No obstante, para abordar la preocupación de que el virus presente en la piel pueda transferirse al sistema respiratorio (por ejemplo al tocarse la cara), las personas que manipulan los envases, incluidos los consumidores, deben seguir las orientaciones de las autoridades de salud pública con respecto a las buenas prácticas de higiene, como lavarse las manos regular y eficazmente.

2. PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2.1. ¿Está tomando medidas la industria agroalimentaria para evitar que los alimentos que produce o distribuye se contaminen con el virus?

Ya existen normas estrictas de higiene por las que se rige la producción de alimentos en la UE, cuya aplicación está sujeta a controles oficiales. Todas las empresas alimentarias deben aplicarlas. Los controles de higiene que deben realizar los explotadores de empresas alimentarias están diseñados para evitar la contaminación del alimento por cualquier patógeno, por lo que evitar la contaminación del alimento por el virus responsable de la

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>

COVID-19 constituirá también uno de sus objetivos. Es obligatorio que quienes trabajan en la industria alimentaria realicen periódicamente acciones de formación, a fin de que sepan cómo trabajar de manera higiénica.

Entre las buenas prácticas de higiene necesarias en todas las fases de la producción de alimentos, son particularmente importantes limpiar y, cuando proceda, desinfectar las instalaciones y los equipos destinados a la producción de alimentos entre un lote de producción y el siguiente, evitar la contaminación cruzada entre categorías de alimentos y alimentos en distintas fases del proceso (por ejemplo entre alimentos crudos y alimentos cocinados), la higiene personal, como el lavado y la desinfección de las manos, llevar guantes y mascarillas cuando sea necesario, utilizar ropa y calzado higiénicos específicos, o permanecer en casa, en lugar de ir al trabajo, cuando alguien se sienta enfermo.

Además, en el contexto actual, las empresas alimentarias deben limitar sus contactos externos a lo estrictamente necesario, entre otras cosas manteniendo la distancia de seguridad con los proveedores o transportistas.

2.2. El confinamiento puede limitar los controles sobre la aplicación de las medidas de higiene en las empresas alimentarias. ¿Va esto en detrimento de la seguridad alimentaria en general?

Si bien los controles oficiales forman parte de la seguridad de la cadena alimentaria, no se considera que las limitaciones actuales (incluido el posible aplazamiento de algunos controles oficiales en función del riesgo) afecten a la seguridad de los alimentos, que depende sobre todo del compromiso de todos los agentes de la cadena alimentaria, de la granja a la mesa, donde la responsabilidad principal recae en los explotadores de empresas alimentarias. La seguridad alimentaria se consigue principalmente mediante medidas preventivas (buenas prácticas de higiene). Los explotadores de empresas alimentarias deben demostrar que, durante la producción de los alimentos, estas medidas preventivas se aplican en todo momento y son eficaces mediante controles y ensayos de su proceso de producción y de los alimentos (los denominados «autocontroles»), lo cual, a su vez, es objeto de inspección por las autoridades responsables de la seguridad alimentaria. Aunque el confinamiento pueda afectar a las modalidades de los controles oficiales, no afecta a la seguridad de los alimentos producidos.

A este respecto, la Comisión ha adoptado un Reglamento³ que permite a los Estados miembros llevar a cabo acciones de control compatibles con las restricciones de desplazamiento destinadas a limitar la propagación de la COVID-19, con las garantías adecuadas, de manera que no se comprometa la seguridad alimentaria. Estas medidas son aplicables durante dos meses y luego se revisarán sobre la base de la información procedente de los Estados miembros.

³ Reglamento de Ejecución (UE) 2020/466 de la Comisión, sobre medidas temporales destinadas a contener los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y el bienestar de los animales durante determinadas disfunciones graves de los sistemas de control de los Estados miembros debidas a la enfermedad por coronavirus (COVID-19), DO L 98 de 31.3.2020, p. 30.

2.3. ¿Qué ocurre si un trabajador de una empresa alimentaria está infectado con la COVID-19?

Se han establecido protocolos específicos en la industria de transformación alimentaria para proteger la salud de los trabajadores. Estas medidas se suman a las prácticas habituales de higiene alimentaria y de seguridad de los trabajadores, y se adaptan a las posibilidades sobre el terreno. Entre tales medidas se encuentran mantener el distanciamiento social durante el trabajo, utilizar plexiglás cuando no se pueda mantener la distancia, evitar el contacto entre los conductores de los camiones y la instalación alimentaria, disponer de desinfectantes para las manos, trabajar por turnos para garantizar que no haya en la instalación más trabajadores que los estrictamente necesarios, o, en la medida de lo posible, trabajar desde casa. Con arreglo a las recomendaciones específicas para la COVID-19 actualmente en vigor, cualquier persona que presente síntomas de COVID-19 debe permanecer en casa para evitar la propagación del virus.

Aun en el caso de que las personas puedan estar infectadas sin estar (aún) enfermas (los portadores asintomáticos del virus), la legislación vigente minimiza el riesgo de que las partículas del virus entren en contacto con los alimentos, ya que cualquier persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos debe mantener un elevado nivel de higiene personal, entre otras cosas llevando ropa adecuada, limpia y, en caso necesario, de protección, y aplicar constantemente buenas prácticas de higiene (lavarse las manos con regularidad, no permitir prácticas no higiénicas, como estornudar o toser mientras se manipulan alimentos, etc.).

Existen fundadas razones para considerar que las medidas de saneamiento en vigor son tan eficaces con respecto a la COVID-19 como con respecto a otros riesgos microbiológicos⁴. Por otra parte, las empresas alimentarias deben adoptar medidas de saneamiento adicionales, cuando proceda y en función del riesgo, y más aún en caso de que algún trabajador haya dado positivo en un test para detectar el virus. Estas medidas, junto con el hecho de que no consta que los alimentos sean fuente de transmisión, ofrecen garantías sobre la seguridad de la producción alimentaria.

2.4. Podría haber escasez de desinfectantes para las manos debido a problemas de distribución. ¿Cómo se puede solucionar este problema en una empresa alimentaria?

La legislación de la UE en materia de seguridad alimentaria exige que todos los explotadores de empresas alimentarias se aseguren de que los trabajadores toman las medidas higiénicas adecuadas, lo cual incluye el lavado frecuente de las manos con jabón. Cuando sea necesario proceder a una desinfección adicional, esta deberá realizarse siguiendo las instrucciones. En caso de escasez, las autoridades locales de seguridad alimentaria considerarán estas cuestiones caso por caso y podrán ayudar a las empresas a encontrar soluciones alternativas seguras para garantizar la seguridad alimentaria. Entre ellas podrían estar utilizar productos alternativos o velar por un lavado más frecuente de las manos con jabón.

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

2.5. Como explotador de empresa alimentaria, ¿cómo puedo proteger a mis trabajadores para que no se infecten?

Los explotadores de empresas alimentarias deben formar a los trabajadores sobre cómo utilizar adecuadamente los equipos de protección individual y recordarles la importancia de que sigan las instrucciones sobre higiene personal y distanciamiento social durante las pausas.

3. ALIMENTOS EN TIENDAS

3.1. ¿Puedo infectarme como consecuencia de la manipulación de alimentos por personas que pueden estar infectadas?

Según las agencias de seguridad alimentaria de los Estados miembros de la UE, es muy poco probable que se contagie usted por COVID-19 como consecuencia de la manipulación de alimentos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha señalado, además, que actualmente no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus⁵.

No se dispone actualmente de ninguna información sobre si el virus responsable de la COVID-19 puede estar presente en los alimentos, sobrevivir en ellos e infectar a personas. Al mismo tiempo, no existen pruebas de que los alimentos hayan sido una fuente o un vehículo de infección, mientras que no cabe duda de que las personas actualmente enfermas se han infectado por haber estado en contacto con otras personas infectadas.

Teóricamente, como ocurre con cualquier superficie de contacto que haya sido contaminada por una persona infectada, ya sea la manija de una puerta u otra superficie, los alimentos también podrían provocar una contaminación indirecta al tocarlos. Esta es la razón por la que todo el mundo debe seguir las recomendaciones de las autoridades sanitarias públicas sobre el lavado de manos.

Los minoristas son conscientes de los requisitos en materia de higiene a la hora de manipular los alimentos. El personal que tiene que manipularlos (por ejemplo, cortando carne en trozos o en lonchas, cortando productos lácteos en lonchas, limpiando pescado, o envasando frutas y hortalizas) lleva guantes y los sustituye con frecuencia, o bien se lava las manos a menudo.

Los consumidores también desempeñan un papel importante. Como buena práctica general de higiene, los clientes de las tiendas no deben manipular alimentos distintos de los que vayan a comprar, a fin de no contaminarlos con algún agente patógeno que pudiera estar presente en sus manos.

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

3.2. Como minorista, ¿cómo puedo proteger tanto a mis clientes como a mí mismo de que nos infecten otras personas que vienen a mi tienda?

Asegúrese de que los procedimientos de higiene y limpieza están al día y vele por que se cumplan estrictamente, lo que incluye una clara comunicación sobre las normas de conducta en materia de higiene para los clientes. También se recomienda a los minoristas que gestionen la entrada de proveedores externos de productos y servicios (por ejemplo, de limpieza).

Dado que el virus responsable de la COVID-19 resiste principalmente en superficies lisas inertes, como el plástico y el acero inoxidable, se recomienda a los minoristas que limpien esas superficies con frecuencia: por ejemplo, carritos o escáneres para hacer la compra. Se debe llevar a cabo una desinfección periódica de las cestas de la compra de los supermercados. Los minoristas también pueden animar a los clientes a que traigan sus propias bolsas de la compra.

Como piden muchas autoridades, garantice una distancia física segura entre personas, tal como aconsejan las autoridades de salud pública, por ejemplo marcando el suelo a intervalos determinados, y limite el número de personas que pueden estar simultáneamente presentes en su tienda. Los minoristas también pueden recomendar a los consumidores que utilicen carritos de la compra para mantener esa distancia.

Deben evitarse las degustaciones de alimentos para campañas de promoción.

Si el suministro lo permite, los minoristas pueden plantearse poner a disposición del público, en la entrada, un desinfectante para las manos o toallitas desinfectantes, o incluso distribuir guantes de un solo uso⁶ cuando las personas tengan que tocar en la tienda alimentos sin envasar (como frutas u hortalizas). Cuando los minoristas apliquen tales medidas de saneamiento, deben insistir en que los clientes hagan uso de ellas y, en el caso de los guantes de un solo uso, de que se eliminen adecuadamente.

Si se necesita un contacto presencial y no es posible mantener una distancia de seguridad entre las personas, se recomienda colocar una pantalla de vidrio o de plexiglás entre cajeros y clientes (p. ej., ante las cajas), así como fomentar el pago mediante tarjeta de débito o de crédito, preferiblemente sin contacto, en lugar de en efectivo. También se recomienda un saneamiento periódico del aparato para el pago con tarjeta, así como de la cinta transportadora de la caja.

⁶ Si se utilizan correctamente, los guantes también contribuyen a proteger sus frutas y hortalizas contra la contaminación debida a la manipulación de los clientes. En algunos Estados miembros, se usan guantes desechables en las zonas de frutas y hortalizas del supermercado desde hace ya mucho tiempo y su uso está muy asumido por los clientes.

4. LOS ALIMENTOS EN CASA

4.1. ¿Puedo infectarme por consumir determinados alimentos?

Según las agencias de seguridad alimentaria de los Estados miembros de la UE, es muy poco probable que se contagie usted por COVID-19 como consecuencia de la manipulación de alimentos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha señalado, además, que actualmente no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus de la COVID-19⁷.

No se dispone actualmente de ninguna información sobre si el virus responsable de la COVID-19 puede estar presente en los alimentos, sobrevivir en ellos e infectar a personas. Sin embargo, a pesar de la gran magnitud de la pandemia de COVID-19, hasta la fecha no se ha notificado transmisión alguna de esta enfermedad a través del consumo de alimentos. Por tanto, no existen pruebas de que los alimentos planteen un riesgo para la salud pública en relación con la COVID-19.

Se considera que el principal modo de transmisión de la COVID-19 es de persona a persona, principalmente a través de las gotículas respiratorias que producen las personas infectadas al estornudar, toser o exhalar.

4.2. ¿Puedo hacer algo en mi propia casa para minimizar cualquier posible riesgo de que los alimentos transmitan el virus responsable de la COVID-19?

Sí.

En primer lugar es especialmente importante lavarse muy bien las manos [véase el tutorial del Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) sobre cómo lavarse las manos eficazmente⁸] con agua caliente y jabón, antes y después de hacer la compra, un gesto que le protegerá a usted y protegerá a los demás.

Es igual de importante que aplique estrictamente en su cocina las normas de higiene que le protegen habitualmente contra la intoxicación alimentaria.

Almacene su comida de forma adecuada (debe evitarse cualquier contacto entre los alimentos que se toman crudos y los cocinados), deseche el embalaje exterior antes del almacenamiento (por ejemplo el cartón exterior cuando haya un embalaje de plástico interior) y no deje de prestar atención a información clave como la fecha de caducidad.

Lave sistemáticamente las frutas y hortalizas con agua limpia, especialmente si no va a cocinarlas (si se cocinan, la COVID-19 no sobrevive).

Evite la contaminación a través de los utensilios de cocina (cuchillos, platos, etc.) lavándolos cuidadosamente con detergente cada vez que los usa para un ingrediente alimentario diferente.

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

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

Respete las instrucciones de cocinado (tiempo y temperatura) de los alimentos correspondientes.

Lávese las manos con agua caliente y jabón antes de empezar a preparar o cocinar la comida, así como después de haberla preparado.

El frigorífico y las superficies de cocina deben limpiarse de forma rutinaria, si bien con mayor frecuencia que antes.

Las precauciones contra la COVID-19 no deben hacerle olvidar las normas habituales para evitar intoxicaciones alimentarias al cocinar en casa, que siguen siendo válidas y le protegen contra enfermedades transmitidas por los alimentos que podrían suponer una carga adicional para los centros sanitarios.

4.3. ¿Y los alimentos para animales de compañía? ¿Cuál es el riesgo de que mi mascota se infecte por COVID-19 a través de alimentos para animales de compañía?

Al igual que en el caso de la alimentación humana, tampoco se ha notificado ninguna transmisión de COVID-19 a animales a través del consumo de alimentos para animales de compañía (véase el punto 1.1). Esta valoración también es válida en el caso de los piensos para animales de granja. En cuanto a los alimentos destinados al consumo humano, es muy poco probable que usted se contagie de COVID-19 por manipular alimentos para mascotas. Las recomendaciones sobre la manipulación de los envases de alimentos para animales de compañía son las mismas que para la manipulación de cualquier otro envase (véase el apartado 1.3).

5. RECOMENDACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Austria

<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>

Bélgica

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

Bulgaria

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%20Yказан
<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](#)

Croacia

<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/>

Chipre

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

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

Chequia

Número de teléfono en Chequia en relación con la COVID-19: 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> .

Dinamarca

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

Estonia

<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>

Finlandia

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

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

Francia

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

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

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

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

Alemania

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!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7Jq

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

Grecia

<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>

Hungría

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

Irlanda

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

Italia

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

Letonia

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>
[Información actualizada sobre la COVID-19 en el sitio web del Ministerio de Agricultura \(en letón\)](#)
[Información y línea directa sobre la COVID-19 en el sitio web del Consejo de Ministros \(en inglés\)](#)
[Orden n.º 39 del Ministerio de Agricultura de la República de Letonia, adoptada el 20 de marzo de 2020, relativa a la normativa adicional para la manipulación de alimentos durante la situación de emergencia \(en inglés\)](#)
[Orden n.º 1-6.1/2020/55, del Ministerio de Economía \(en letón\)](#)
[Orden n.º 103 del Consejo de Ministros de la República de Letonia, adoptada el 12 de marzo de 2020, sobre la declaración de la situación de emergencia \(en inglés\)](#)

Lituania

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

Luxemburgo

<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>

Países Bajos

<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>

Polonia

<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>

Rumanía

<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/>

Eslovaquia

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>

Eslovenia

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

España

<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

Suecia

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

6. OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN

ECDC

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

EFSA

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

Islandia

[Preguntas frecuentes: COVID-19 y alimentos](#)

[Preguntas frecuentes: COVID-19 y animales](#)

<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](#)

Organización Mundial de Sanidad Animal

<https://www.oie.int/es/nuestra-experiencia-cientifica/informaciones-especificas-y-recomendaciones/preguntas-y-respuestas-del-nuevo-coronavirus-2019/>

Suiza

<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>

Reino Unido

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

Organización Mundial de la Salud (véase «¿Pueden los humanos contraer el virus de la COVID-19 por contacto con un animal?»)

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