



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kala-alan yrityksen omavalvonnan tukijärjestelmä

Tuula Koimäki

Erityisasiantuntija, elintarvikevalvonnan ohjaus

Elintarvikehygienijaosto

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

Elintarviketurvallisuusosasto

Koulutus elintarvikevalvojille ja kala-alan toimijoille

8.6.2023

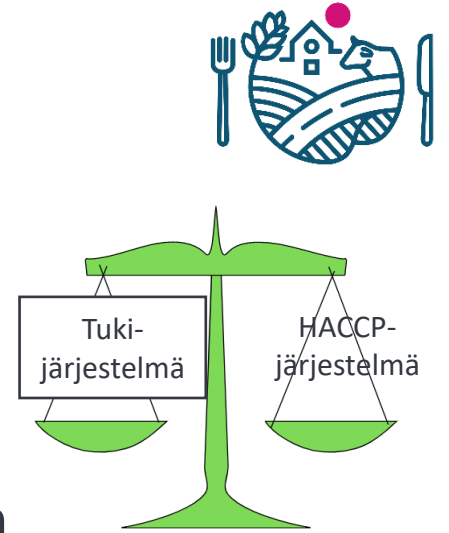


RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Yleistä tukijärjestelmästä

Tukijärjestelmä

- tukijärjestelmällä (pre-requisite programs, PRPs) tarkoitetaan omaavalvonnan perusedellytyksiä eli niitä toimintatapoja, joiden tarkoituksena on elintarviketurvallisuuden varmistaminen ja joiden katsotaan olevan toimivan HACCP-järjestelmän edellytyksenä (RV:n ohje)
- Tukiohjelma; Ehkäisevät käytännöt ja edellytykset, myös kaikki hyvät hygieniakäytännöt sekä kaikki muut käytännöt ja menettelyt, kuten koulutus ja jäljitettävyys, joilla vahvistetaan ne ympäristöön ja toimintaan liittyvät perusedellytykset, joihin HACCP-pohjaisten menettelyjen toteuttaminen perustuu. ([Euroopan komission tiedonanto 2022/C355/01](#))





Tukijärjestelmä

- Koskee kaikkia elintarvikealan toimijoita
- Tukijärjestelmän ohjelmia valittaessa on varmistettava, että ne kattavat **kaikki** olosuhteiden ja tuoteturvallisuuden hallintaan liittyvät mahdolliset riskit.
- Riippuen yrityksen toiminnan luonteesta, tukijärjestelmä sekä hyvät hygienia- ja tuotantotavat saattavat riittää hallitsemaan toiminnan riskit, jolloin omavalvonta voi koostua vain näistä.
- Mitä riskialttiimmista tuotteista ja monimutkaisemmista prosesseista on kyse (tuoreen kalan käsittely vs. savukalan valmistus), sen oleellisempaa on pohtia, sisältyykö toimintaan sellaisia vaaroja ja kriittisiä valvontapisteitä, jotka edellyttävät varsinaista HACCP-järjestelmää riskin hallitsemiseksi.

Seuranta- ja kirjanpitiötiheys



- Muiden kuin kriittisten hallintapisteiden seuranta ja kirjaukset:
 - Mitä harvempi seuranta ja kirjaus, sitä suurempaa määrää tuotteita mahdollinen poikkeama koskee
 - Esim. lyhytaikaisen ($= < 24$ h) lämpötilapoikkeaman osoittaminen edellyttää päivittäistä lämpötilojen kirjaamista
 - Poikkeama lopputuotteessa tai ruokamyrkytysepäily:
 - Pystyt selvittämään mitä tuotannossa on tapahtunut?
 - Trendien havainnointi?
 - Seurantatiheyttä voidaan harventaa esimerkiksi, jos tulokset olleet hyväksyttäviä pitkän ajan
 - Toiminnan kokoluokalla merkitystä: muutaman hengen perheyritys vs. kymmeniä työntekijöitä
 - Toimija määrittää toimintaan sopivan seurantatiheyden
 - Valvojan kanssa voi miettiä yhdessä sopivaa seurantatiheyttä



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Esimerkkejä tukijärjestelmän eri ohjelmista



Esimerkkejä tukijärjestelmän eri ohjelmista 1/2

- Puhtaanapito
- Tilojen ja laitteiden kunnossapito
- Jätehuolto ja sivutuotteet
- Haittaeläintorjunta
- Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- Henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistaminen
- Henkilökunnan terveydentilan seuranta
- Jäljitettävyys ja takaisinvedot
- Raaka-aineiden hallinta
- Talousveden laadunhallinta



Esimerkkejä tukijärjestelmän eri ohjelmista 2/2

- Lämpötilan hallinta
- Reseptien hallinta
- Allergeeniturvallisuuden varmistaminen
- Elintarviketietojen vaatimustenmukaisuuden hallinta
- Tuotteiden mikrobiologisen turvallisuuden varmistaminen (ml. näytteenottosuunnitelma)
- Tuotteiden kemiallisen turvallisuuden valmistaminen (ml. näytteenottosuunnitelma)
- Vierasesineriskin hallinta
- Kontaktimateriaalien hallinta



Tukijärjestelmä

- Eri ohjelmien sisällön yksityiskohtaisuus riippuu toiminnan laajuudesta ja luonteesta
- Toimijan täytyy pystyä aina osoittamaan, että toiminnan riskit on hallinnassa.
- Jos yksittäisen suunnitelman toteutuksesta vastaa ulkopuolinen yritys, toimija vastaa aina siitä, että toteutus täyttää lainsäädännön vaatimuksen
 - Suunnitelman täytyy aina olla elintarvikehuoneistossa nähtävissä esim. haittaeläintorjunta, puhtaanapito, lämpötilan automaattinen seuranta järjestelmä /hälytykset.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Esimerkkejä tukijärjestelmän sisällöstä:

- Jäähdytettyjen tilojen ja elintarvikkeiden lämpötilahallinta
 - Kunnossapito-ohjelma
 - Puhtaanapito
 - Haittaeläintorjunta
 - Loisiriskin hallinta
 - Takaisinvedot
 - Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
 - Henkilökunnan terveydentilan seuranta
 - Henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistaminen
 - Tuotekohtainen omavalvonta
-



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä:

Jäähdytettyjen tilojen ja elintarvikkeiden lämpötilahallinnasta

- Suunnitelma kattaa kaikki kylmätilat
- Elintarvikkeet säilytetään lainsäädännön mukaisissa lämpötiloissa
- Kylmätilojen säädetyt lämpötilat?
- Hälytyslämpötilojen raja-arvot?
- Miten elintarvikkeiden ja jäähdytettyjen säilytystilojen lämpötilaa seurataan (manuaalinen/automaattinen seurantajärjestelmä)?
- Mistä lämpötiloja mitataan/seurataan ?
- Kuinka usein lämpötiloja mitataan/seurataan?
- Kuinka usein ja miten seurantatulokset kirjataan?
- Mittaukseen soveltuvat ja kalibroidut lämpömittarit
- Miten kylmätilan lämpötila vaikuttaa elintarvikkeen lämpötilaan
- Mieti etukäteen toimintaohjeet poikkeamatilanteisiin
 - Miten toimija saa tiedot poikkeamasta, jos seuranta on ulkoistettu?
 - Kuka on vastuuhenkilö arvioimaan elintarvikekelpoisuuden?
 - Korjaava toimenpiteet?
 - Mihin ja miten poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan

Tukijärjestelmä: Lämpötilahallinta



- Pienet yritykset:
 - Eri kalastustuotteiden lämpötilat, kylmätilojen tavoitelämpötilat ja raja-arvot
 - Lämpötilaseuranta säännöllistä ja kirjaukset toimijan määrittelemällä tiheydellä
 - Poikkeamille määritelty (vähintään suullisesti) korjaavat toimenpiteet
 - Korjaavat toimenpiteet kirjataan



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä:

Kunnossapito-ohjelma

- Kattaa elintarvikehuoneiston kaikki tilat ja laitteet (esim. lämpömittarit, kylmälaitteet, vaa'at jne.) Listaus helpottaa järjestelmällistä tilojen ja laitteiden läpikäyntiä.
- Ulkopuolisen tahon ja oman henkilökunnan vastuunjako kunnossapidossa
- Nimetyt vastuuhenkilöt
- Säännöllinen katselmointi kerran vuodessa. *Katselmointiin mukaan kiinteistön omistaja/vuokranantaja.*
- Havaitut kunnostusta vaativat kohdat kirjattu ja tehdyt kunnostustoimet kuitattu
- Laadittu korjausaikataulu, seurattavat kohdat tunnistettu.
- Aikataulu määräytyy korjaustarpeen kiireellisyyden perusteella (lyhyt---pitkä aikaväli)
- Mahdolliset poikkeusjärjestelyt (esim. ajallinen erottaminen, tuotannon supistaminen, toiminnan siirtäminen toiseen tilaan korjauksen odottamisen tai korjauksen ajaksi, tehostettu puhdistus)

Pienet yritykset:

- kunnossapito-ohjelma voi olla suullinen, korjaussuunnitelma aina kirjallisesti



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä:

Puhtaanapito

- **Siivoussuunnitelma:**
- Ajantasainen koko elintarvikehuoneiston eri tilat ja välineet kattava siivoussuunnitelma, myös erityiskohteet, kuten jäteastiat, putkistot ja ilmanvaihtolaitteet on huomioitu, tehopesut huomioitu, tieto käytettävistä pesu- ja desinfiointiaineista, ja niiden käyttöturvallisuustiedotteet,
- Vastuuhenkilöt
- Aikataulu: Päivittäinen /harvemmin tehtävä siivous määritelty
- Tilat tarkastetaan aistinvaraisesti joka kerta ennen töiden alkamista.
- Aistinvaraisesta puhtauden tarkkailusta pidetään kirjaa yrityksen määrittämällä tiheydellä.
- Kuinka siivotaan:
 - Eri siivousvälineet eri hygieniatason alueille (korkea, hyvä, neutraali, likainen)
 - Siivous aloitetaan korkean riskin tiloista
 - Pesuaineiden käyttö käyttöohjeen mukaisesti ei liian laimeaa eikä liian vahvaa + oikeat välineet
 - Pesuveden lämpötila
 - Näkyvän lian poistaminen → puhdistus → huuhtelu (→ desinfiointi → huuhtelu)
 - Siivouksen aikataulutus tuotantoon nähden



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä:

Puhtaanapito

- Jos tuotannon aika joudutaan pesemään lattioita tai laitteita (esim. välihuuhtelut), vesi- tai pesuaineroiskeet eivät aiheuta kontaminaatoriskiä suojaamattomille kalatuotteille.
 - Jalkineiden puhdistamiseen käytetyt vaahtopesusuuttimet eivät saa aiheuttaa roiskeita kalatuotteisiin
- Näytteenottosuunnitelma tuotantoympäristö- ja laitepuhtausnäytteille
- Aistinvarainen päivittäinen puhtaustarkkailu + kirjanpito yrityksen määrittämällä tiheydellä
- Poikkeamille (sekä aistinvaraisessa tarkkailussa että näytteenoton tuloksissa) on määritetty asianmukaiset korjaavat toimenpiteet.

Pienet yritykset:

- Siivoussuunnitelma voi olla suullinen,
- Käyttöturvallisuustiedotteet käytetyistä pesu- ja desinfiointiaineista
- Aistinvaraisesta tarkkailusta ei tarvitse pitää kirjaa
- Poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjaus
- Pintapuhtausnäytteenottosuunnitelma ja –tulokset kirjallisena

Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä:

Haittaeläintorjunta



- Pääpaino ennaltaehkäisevässä toiminnassa!
- Elintarvikehuoneiston ympäristö siisti ja puhdas
- Huoneisto on tiivis, ei aukkoja, ikkunat ja ovet pidetään kiinni.
 - Ikkunoissa hyttysverkot, lisäksi sisätiloissa voi käyttää elektronisia hyönteispyydyksiä
 - Ovi- ja ikkuna-aukot sekä läpiviennit ovat tiiviitä
- Käyttämättömät huoneet ja laitteet pidetään puhtaina ja siisteinä.
- Dokumentointi (mitä syöttejä/aineita/välineitä käytetään, syöttien sijoittelu merkitty pohjapiirrokseen (sisä-/ulkotilat), kuinka usein syötit tarkastetaan, onko myrkyt syöty, onko jälkiä haittaeläimistä, esim. jätöksiä)
- [Ruokaviraston nettisivuilla lisää tietoa tuhoeläintorjunnasta](#)
- [Ruokaviraston ja Tukesin ohje ”Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkkujen käyttö rehu- ja elintarviketuotannossa”](#)
- Pienet yritykset: suullinen suunnitelma voi riittää, pohjapiirrokseen merkitty syötit, jos niitä käytössä, haittaeläinhavainnot kirjataan



Tukijärjestelmä: Loisiriskin hallinta

- Ohjelmasta käytävä ilmi esimerkiksi seuraavat asiat:
 - Miten teen säännölliset loistarkastukset
 - Mihin kalalajeihin liittyy loisriski? Onko valikoimassa näitä kalalajeja? Tappaako prosessi mahdolliset loiset?
 - Mille kalatuotteille ja millainen loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely tehdään? (mm. graavikala, kylmäsavukala, ceviche, sushi)
 - Miten toteutat ja varmistat, että esim. kaupalliseen asiakirjaan tai muuhun asiakirjaan tehdään tarvittaessa merkintä jäädytyskäsittelystä?
 - Jäädytyskäsittelytyyppi
 - Toimitusrajoitus, koskien kansallisesti vapautettuja kalalajeja (silakka ja kilohaili)



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä: Takaisinvedot

- Toimintaohjeet takaisinvetotilanteeseen, jos tuote ei ole turvallinen (esim. kalapihvissä listeriaa, savukalassa virheellinen päiväys, riittämätön kypsytys savukalassa, kalapakasteessa kloraattia, kalapuikossa virheellinen ainesosaluettelo, sillisäilykkeessä lasinpaloja tai kalapuikoissa metalliriski)
 - Viallisten tuote-erien pääsy markkinoille estetään.
 - Jo toimitetut tuote-erät poistetaan markkinoilta.
 - Estetään se, että takaisinvedettävät erät voisivat sekoittua muiden raaka-aine- tai tuote-erien kanssa.
 - Toimitaan [Ruokaviraston takaisinvento-ohjeistuksen](#) mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojaan.
 - Yhteystiedot
 - Pienet yritykset: kirjallinen suunnitelma



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä: :

Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

- Työntekijöiden säännöllinen koulutus (huomioidaan myös toiminnassa tehtyjen olennaisten muutosten jälkeinen koulutustarve)
- Uusien työntekijöiden perehdytys (yksittäiset ja kausityöntekijät), huomioidaan myös sijaisten koulutus
- Kuka kouluttaa, mistä asioista koulutetaan
- Koulutuksen dokumentointi (ajankohta, osallistujat, kouluttajat, koulutuksen tarkoitus, mistä aiheesta koulutettiin, koulutusmateriaali ja päivityksestä huolehtiminen)
- Pienet yritykset: suullinen suunnitelma voi olla riittävä



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä: : Henkilökunnan terveydentilan seuranta

- Toimija pitää ajantasaista tietoa terveydentilan selityksistä salmonellatartunnasta
- Kirjanpito esimerkiksi:
 - Luettelo työntekijöistä, joilta selvitys vaaditaan, henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu
- Kuvaus siitä, missä selvityksiä säilytetään?
 - Henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voivat olla myös työterveyshuollossa. Toimija ja selvitykset tekevä taho päättävät, miten tiedot ilmoitetaan toimijalle.
- Toimijan ohjeistus työntekijöille siitä, mitkä sairaudet voivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen. Toimijan tulee varmistaa, ettei työntekijöiden terveydentila vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.
- Pienet yritykset: kirjanpito esim. päivämäärä ja nimi
- <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit/taudit-ja-mikrobit/bakteeritaudit/salmonella/toimenpideohje-salmonellatartuntojen-ehkaisemiseksi>.
- Tietosuoja-asiat



Esimerkki tukijärjestelmän sisällöstä: Henkilökunnan hygieniaosaamisen varmistaminen

- Toimija pitää kirjanpitoa henkilöistä, joilta edellytetään hygieniapassi
- Hygieniapassien kirjanpito voi olla esimerkiksi:
 - Kopiot toimijalle esitetyistä hygieniapasseista.
 - Luettelo henkilöistä, joilta hygieniapassi vaaditaan ja jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin toimijalle.
 - Kirjanpito voi olla paperinen, sähköinen tai yhdistelmä näistä. Toimijan täytyy pystyä esittämään kirjanpito valvojalle.
 - Pienet yritykset: työntekijät voivat esittää alkuperäiset hygieniapassit toimijalle ja valvojalle
- Tarkempia tietoja hygieniaosaamisesta ja hygieniapassista löytyy [Ruokaviraston internetsivulta.](#)
- [Tietosuoja-asiat](#)

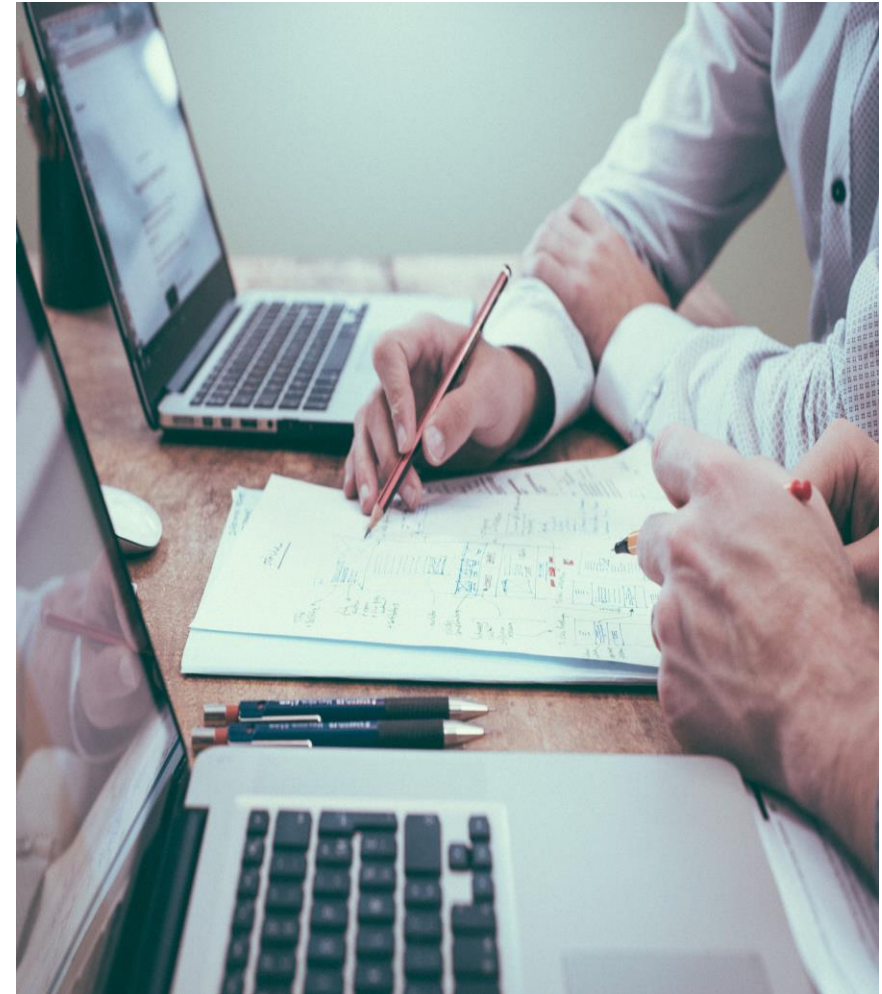


Tuotekohtainen omavalvonta

Lähtökohta:

Toimija varmistaa vaatimusten toteutumisen ensisijaisesti

- ❖ Asiakirjahallinta
- ❖ Reseptit
- ❖ Hyvät tuotantotavat
- ❖ Tarvittaessa näytteitä
 - Prosessin säätämiseksi
 - Kun säädöstenmukaisuutta ei voida muutoin varmistaa
 - Jos on epäily säädöstenmukaisuudesta
 - Omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi aikajoin (esim. suolapitoisuuden määrittäminen)



Kuva: Pixabay

Tuotekohtaisen omavalvonnan hallinta – tukijärjestelmällä



1. Raaka-aineiden laadun hallinta ja vastaanotto

- Tuotespesifikaatiot
- Hankintasopimukset
- Pakkausmateriaalien vaatimustenmukaisuus

2. Reseptien oikeellisuuden hallinta

- Koostumus tai tuotteen alkuperä on tuotetta koskevien säädösten mukainen (nimisuoja)
- Elintarvikeparanteet sallittuja ja käyttömäärät säädösten mukaiset ko. elintarvikkeessa
- Lisättävät vitamiinit ja kivennäisaineet ja niiden yhdisteet sallittuja
- Myös muut ainesosat, kuten uuselintarvikkeet, sallittuja

3. Reseptien ja pakkausmerkintöjen vastaavuuden hallinta

4. Prosessien hallinta

- Reseptien noudattaminen
- Allergeenien ristikontaminaatio
- Lämpötilat (mm. vieraiden aineiden muodostuminen; PAH-yhdisteet)
- Elintarvikeparanteiden annostelu
- Suolan annostelu
- Sisällön määrä
- Pakkaaminen: ”Oikea tuote oikeaan pakkaukseen, oikein merkinnöin”
- Jäljitettävyyden hallinta



-
- Yhteenveto mitä vaaditaan kirjallisena
 - Esimerkki hyväksytyn kala-alan elintarvikehuoneiston tukijärjestelmästä
 - Esimerkki pienten yrityksen tukijärjestelmästä
 - Vastus liittyen 20.4.2023 koulutuksessa esitettyyn kysymykseen
-

Tukijärjestelmä



	Keskisuuret ja suuret yritykset	1-2 työntekijän yritykset
Tukijärjestelmään liittyvät suunnitelmat	Kirjallisena	Kaikkien ei tarvitse olla kirjallisena
Tukijärjestelmään liittyvät seurantatulokset	Yleensä tarpeen olla kirjallisena	Ei aina tarvitse olla kirjallisena <i>Esim: Aistinvarainen puhtauden tarkkailu – ei välttämättä tarpeen; Jäähdytettyjen tilojen ja elintarvikkeiden lämpötilaseuranta – on tarpeen</i>
Poikkeamat seurantatuloksissa	Kirjallisena	Kirjallisena

Esim: Kala-alan hyväksytty elintarvikehuoneisto, valmistetaan sellaisenaan syötäviä jalosteita, yli 10 työntekijää



- Kaikki tukijärjestelmään kuuluvat suunnitelmat tulee esittää kirjallisina.
- Tukijärjestelmään liittyvästä seurannasta tulee pitää kirjaa, laitos päättää kirjanpitotiheydestä.
- Kaikista poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa.
- Esimerkki tukijärjestelmän seurannasta ja kirjanpidosta, puhtaanapito: Tilat tarkastetaan aistinvaraisesti joka kerta ennen töiden alkamista. Aistinvaraisesta puhtauden tarkkailusta pidetään kirjaa laitoksen määrittämällä tiheydellä.



Tukijärjestelmä: Pienet

Pienet kala-alan yritykset (1-2 henkilöä)

- Pienissäkin kala-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa omavalvontaan tulee sisältyä **vähintään** seuraavia koskevat suunnitelmat kirjallisena:
 - Takaisinvetosuunnitelma
 - Kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä (esimerkiksi tilojen ajallinen erottaminen)
 - Näytteenottosuunnitelmat
 - mikrobiologinen näytteenottosuunnitelma
 - kemiallinen näytteenottosuunnitelma
 - Kylmätilojen ja elintarvikkeiden lämpötilaseuranta



Tukijärjestelmä; Pienet 2/2

Pienet kala-alan yritykset (1-2 henkilöä)

- tietyt suunnitelmat (esim. henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus – suunnitelma, kunnossapitosuunnitelma, haittaeläintorjuntasuunnitelma, siivoussuunnitelma) voivat olla suullisessa muodossa
 - Kunnossapito-ohjelman korjaussuunnitelman tulee olla kirjallinen
- Toimijan on aina pystyttävä kertomaan suullisesti miten suunnitelmaa toteutetaan
- Jos suullinen suunnitelma on epäselvä, toimija ei osaa kertoa miten toimitaan tai toiminnassa ao. tukijärjestelmän toteutuksen osalta toistuvasti epäkohtia, voi valvoja vaatia kirjallista suunnitelmaa (esimerkiksi puhtaustaso ei ole riittävä, elintarvikehuoneistossa ei ole toimivaa haittaeläintorjuntaa).



Kysymyksiä 20.4. koulutuksen aiheisiin liittyen

- Toimija ostaa tukusta tai valmistajalta suoraan norjalaista lohta tai muita kaloja, joista tekee sushia. Tuleeko kalat jäädytyskäsitellä?
- Jäädytysvaatimus ei koske viljelytyä norjalaista lohta tai kirjolohta. Jos toimija tekee sushia muista kaloista kuin viljelystä Norjan lohesta tai kirjolohesta, Suomessa viljelystä kirjolohesta tai sammesta tai Itämerestä pyydetyistä silakasta. Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:
 - kalat on kasvatettu alkiosta kalanviljelylaitoksessa ja
 - kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua
- Pitäisikö vähittäismyymälän ohjeistaa asiakkaita jäädytyskäsitelyyn ylipäätään?
 - Lainsäädännön jäädytyskäsitelyvaatimus koskee elintarvikealan toimijoita, kun kuluttajille myydään tai tarjoillaan sellaisenaan syötäviä kalatuotteita.
 - ✓ Jos kuluttaja ostaa esimerkiksi tuoreen kalafileen ja päättää tehdä siitä kotona graavikalaa, ei vastuu ole enää myymälällä. [Ruokaviraston sivuilla](#) annetaan kuluttajille ohjeita kalan turvallisesta käytöstä.
 - ✓ Hyvää asiakaspalvelua olisi neuvoa asiakasta jäädytyskäsittelemään kala (jos kalalajiin liittyy loisriski), jos myyjä tietää mihin käyttötarkoitukseen kala on tarkoitettu käyttää eikä valmistustapa riitä tappamaan mahdollisia loisia



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiitos!

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

