

Infotilaisuus 24.4.2019

Saarijärvi Biotalousinstituutti

pienteurastamo, lihanleikkuutoiminta ja lihan suoramyynti

ympäristötarkastaja Sanna Hovi
valvontaeläinlääkäri Elina Sirainen



Alkutuotanto

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos

Teurastus (Ruokavirasto
hyväksyy)

Leikkaamo

Raakalihatuotteet

Kypsät lihatuotteet

Ilmoitettu elintarvikehuoneisto

Teurastus ja leikkaaminen tilalla
Siipikarja (40 000 kg/v), tarhatut kanit
(20 000 kpl/v) suoraan kuluttajalle tai
paikalliseen vähittäismyyntiin

Myynti

Valmistus, Tarjoilu

kuljetus

Mistä liikkeelle

Hygieniapassi eli osaamistodistus

- Jos käsitellään helposti pilaantuvia ja pakkaamattomia tuotteita
- Työskentelyä yli 3 kk
- Käytännössä lähes kaikki elintarvikehuoneistojen ja laitosten työntekijät
- Hygieniapassikoulutuksia ja –kokeita paikallisesti
- Ruokavirasto myöntää hygieniapassit
- <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/>

Mistä liikkeelle

Lopetusasetuksen (EY) N:o 1099/2009 mukainen kelpoisuustodistus

- Teurastamo ja pienteurastamo
- Vaaditaan kaikilta eläinten lopetukseen ja siihen liittyviin toimiin osallistuvilta henkilöiltä
 - Paitsi ei vaadita, jos harjoitetaan siipikarjan, jänisten ja kaniin pienimuotoista teurastamista tilalla, josta liha toimitetaan suoraan kuluttajalle ja/tai paikallisen vähittäismyynnin kautta tuoreena suoraan kuluttajalle
- <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-hyvinvointi/elainsuojelu-teurastuksessa-ja-lopetuksessa/tuotantoelainten-lopetus-ja-teurastus/kelpoisuustodistus/>

Elintarvikehuoneistoilmoitus vai laitoshyväksyntä?



Elintarvikealan toiminta:
vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai vaaditaanko
laitoshyväksyntä?

(7.3.2019)

Elintarvikealan toiminta: vaaditaanko elintarvikehuoneistoilmoitus vai ei vai
vaaditaanko laitoshyväksyntä

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yrietykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/toiminnasta-ilmoittaminen_taulukko.pdf



Elintarvikehuoneistoilmoitus vai laitoshyväksyntä?

Esimerkki, Aitoja makuja- sivuilta

<https://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/ukk.php?v=ukk>

- Minulla on pihvikarjatila. Eläimet teurastetaan hyväksytyssä teurastamossa, jossa myös liha leikataan ja pakataan. Lihat saapuvat tilalleni kylmäkuljetuksena pakattuina. Myyn osan lihoista kuluttajille sellaisenaan, mutta osan haluaisin jatkojalostaa.
 - Mitä lupia toiminnalle tarvitsen ja pitääkö olla erillinen elintarvikehuoneistotila?
 - Kuinka paljon voin myydä valmiiksi pakattua lihaa suoraan kuluttajille ja kuinka paljon paikalliseen vähittäismyyntiin?
 - Voinko valmistaa tilallani jauhelihaa? Ja myydä sitä suoraan tilalta kuluttajille ja lisäksi paikalliseen ravintolaan?

Elintarvikehuoneistoilmoitus vai laitoshyväksyntä?

Elintarvikehuoneistoilmoitus vaaditaan, jos lihaa **myydään tilalta**

- jos liha tulee takaisin tilalle valmiiksi pakattuna, et avaa pakkauksia etkä käsittele lihaa
 - **ei määrärajoituksia** myynnille (ei sovelleta vähäriskisyysasetuksen 1258/2011 5 §:n rajoituksia)
 - Huom. Jos kaikki lihat tulevat tilalle leikattuina ja valmiiksi pakattuina ja myyt kaiken sellaisenaan suoraan kuluttajille, **et tarvitse erillistä myyntitilaa** vaan lihat voidaan säilyttää kodin yhteydessä olevassa kylmälaitteessa (mielellään erillinen laite)

Elintarvikehuoneistoilmoitus vai laitoshyväksyntä?

Elintarvikehuoneistoilmoitus vaaditaan, jos **lihaa käsitellään ja myydään**

- Jauhelihaa voit **valmistaa** vähittäismyynnin yhteydessä ja **jos myyt lihan suoraan kuluttajille**
 - **myytävää määrää ei ole rajoitettu** ja jauhamisen lisäksi voit esim. suikaloida, pakastaa tai jäädyttää lihaa myynnin yhteydessä
 - sallittua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, erillinen myynti- ja käsittelytila
 - soveltuvin osin kodin keittiötä voi myös käyttää pienimuotoiseen lihankäsittelyyn, jos asumisesta ei aiheudu elintarviketurvallisuusriskiä lihoille (tapauskohtainen harkinta tilat, toiminnan luonne ja laajuus huomioiden)
- Jos myyt **valmistamaasi** jauhelihaa **paikalliseen vähittäismyyntiin** (sis. ravintolat, kaupat ym.) maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä
 - sallittua max. 1000 kg vuodessa
 - yli 1000 kg ylittävältä osalta 30 % (70 % suoraan kuluttajalle)



Elintarvikehuoneistoilmoitus vai laitoshyväksyntä?

Laitoshyväksyntä vaaditaan

- jos vähittäismyynnin yhteydessä raa'asta lihasta valmistettujen tuotteiden markkina-alue on suurempi kuin maakunnan suuruinen
- 1000 kg vuodessa ylittävältä osuudelta enemmän kuin 30 % muualle vähittäismyyntiin tai tarjoiluun

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista huoneiston/ toiminnan sijaintikuntaan

- Ilmoituslomake löytyy nettisivuilta <http://www.viitasaari.fi/pkyt/ymparistoterveysvalvonta/elintarvikevalvonta>
- Mukaan liitetään omavalvontasuunnitelma
- Toimijalle lähetetään todistus (58 €) ilmoituksen vastaanottamisesta
- Toiminnan voi aloittaa ja 1. oivatarkastus tehdään jonkin ajan kuluttua toiminnan alkamisesta (1 kk, 3 kk, 6 kk)
 - tilat, kalusteet, laitteet, siisteys ja soveltuvuus toimintaan.
 - Tarkastetaan omavalvontasuunnitelma ja sen mukaiset kirjaukset mm. lämpötilat, hygieniapassit ja elintarvikehygieeninen toiminta
 - Tarkastuksesta oiva-arvio: oivallinen A, hyvä B, korjattavaa C, huono D

Laitoshyväksyntä Ruokavirasto hyväksyy

Ruokavirasto hyväksyy teurastamot, pienteurastamot ja riistan käsittelylaitokset sekä näiden yhteydessä olevat liha-alan laitokset.

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014
- *pienteurastamolla* laitosta, jossa teurastetaan korkeintaan 5 000 eläinyksikköä vuodessa
- *riistan käsittelylaitoksella* laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa

Teurastamon yhteydessä voi olla seuraavia

- Leikkaamo
- TSE-materiaalin käsittely
- Jauhelihan valmistus
- Raakalihavalmisteet
- Mekaanisesti erotettu liha
- Lihavalmisteet

Laitoshyväksyntä paikalliselta viranomaiselta

Laitos = hyväksytty elintarvikehuoneisto

- Leikkaamo
- Jauhelihan valmistus
- Raakalihavalmisteet
- Mekaanisesti erotettu liha
- Lihavalmisteet

Laitoksen toimintaa ei saa aloittaa eikä oleellisesti muuttaa ilman viranomaisen hyväksyntää

- Hyväksymistä haetaan viranomaiselta kirjallisesti
- <http://www.viitasaari.fi/pkyt/ymparistoterveysvalvonta/elintarvikevalvonta>
- Viranomaisen ilmoittaa, että hakemus on tullut perille ja asia käsitellään 2 kk sisällä, jollei hakemuksen puutteellisuuden vuoksi vaadita enemmän aikaa

Laitoshyväksyntä paikalliselta viranomaiselta

- Kirjallinen hakemus
- Hyväksymistarkastus
- Hyväksymispäätös/ ehdollinen hyväksyminen/ kielteinen päätös
- Tarvittaessa uusintatarkastus
- Ilmoitus Ruokavirastoon
- Hyväksymisnumeron antaa Ruokavirasto
- Tällä hetkellä laitoshyväksyntä 610 €

- Toiminnan keskeyttäminen
- Toiminnan lopettaminen
- -> näistä ilmoitukset aina viranomaiselle

- Toiminnan oleellinen muutos vaatii uuden hyväksynnän

Omaevalvonta

Kirjallinen (sähköinen) omaevalvontasuunnitelma vaaditaan aina jos harjoitetaan elintarvikehuoneisto- ja laitostoimintaa

- Noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa
- Säännöllinen tarkastaminen ja päivittäminen
- Koko henkilökunnan sitouduttava toimimaan sen mukaisesti, perehdytyksessä apuna
- Suunnitelmassa kuvataan yrityksen elintarviketoiminta, laajuus ja luonne, millaisia elintarviketurvallisuusriskejä toimintaan liittyy ja kuinka niitä hallitaan
- Mitä asioita seurataan, miten tiedot tallennetaan, mitkä on korjaavat toimenpiteet, miten jatkossa poikkeama pyritään estämään ja mihin ilmoitetaan poikkeamista
- Omaevalvontaan liittyvien tallenteiden pitää olla helposti tarkastettavissa myöhemmin
- HACCP (Hazard analysis and critical control points)
- Valmiita ohjeita ja malleja löytyy paljon

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yrietykset/elintarvikeala/omavalvonta/>



- Hyvällä ov-suunnitelmalla ja sen noudattamisella voidaan hallita ja vähentää elintarvikeriskejä, jolloin viranomaisvalvontaa voidaan vastaavasti keventää 😊

<https://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/valmistus-omavalvonta.php?v=valmistus>

The screenshot shows the website www.aitojamakuja.fi with the URL `https://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/valmistus-omavalvonta.php?v=valmistus` in the browser address bar. The page title is "aitojamakuja.fi - Apua suoramyyntiin aloittamiseen". The navigation menu includes "etusivu", "AJANKOHTAISTA", "USEIN KYSYTTYÄ", "OPPAITA YRITYKSILLE", "ETSI YRITYKSIÄ", and "KYSY MEILTÄ". There are buttons for "LIITY MUKAAN!" and "Svenska". The main content area is titled "Omavalvontasuunnitelma" and contains the following text:

Elintarvikkeiden valmistus ja myynti:

- Miten pääsen alkuun?
- Oma-**valvonta**-suunnitelma
- Myyntitilanteessa
- Lisätietoja
- Mikä yrittäjiä mietityttää?
- Kuljetus

Omavalvontasuunnitelma

Toimijalla tulee olla ajan tasalla oleva, yrityksen toimintaa kuvaava **omavalvontasuunnitelma**, noudattaa sitä ja pyydetään se on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

- Laadi omavalvontasuunnitelma. Sivulla on [esimerkkipohja](#) asioista, jotka ainakin tulisi huomioida yrityksen omavalvontasuunnitelmassa.
- Jos toimialasi on tehnyt [Viran arvioiman hyvän käytännön ohjeen](#), voi omavalvontasuunnitelman korvata kokonaan tai osittain tämän avulla.

Omavalvontasuunnitelma on kirjallinen kuvaus yrityksen toiminnasta ja toiminnan laajuudesta sekä toimintaan liittyvistä elintarvikeeturallisuusriskeistä ja niiden hallinnasta. Siinä kirjattavat asiat määritetään MMM:n asetuksessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta ([1367/2011/5§:ssä](#)). Esimerkiksi pelkka vähittäiskauppatoiminta sisältää todella harvoin sellaista toimintaa, joka edellyttäisi [HACCP-järjestelmää](#).

Omavalvontasuunnitelmassa

USEIN KYSYTTYÄ!

Minulla on pihvikarjatala. Eläimet teurastetaan hyväksytyssä teurastamossa, jossa myös liha leikataan ja pakataan. Lihat saapuvat tilalleni kylmäkuljetuksena pakattuina. Myyn osan lihoista kuluttajille sellaisenaan, mutta osan haluaisin jatkojalostaa. Voinko valmistaa elintarvikehuoneistossani jauhelihaa? Ja voinko myydä sitä paikalliseen ravintolaan? Lue vastaus täältä

Voinko valmistaa oman tilani maidosta tuorejuustoa? Lue vastaus täältä

Miten tiheästi minun tulee seurata ja kirjata ylös kylmätilojen lämpötiloja? Lue vastaus täältä

Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelma –esimerkkikysymyksiä

Tämä ohje auttaa esimerkkikysymysten avulla yrityksen omavalvontasuunnitelman tekemisessä. Epäselvissä tilanteissa kannattaa kääntyä oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen puoleen tai [alueesi aitoja makuja -jäseneen](#).

Omavalvontasuunnitelma on kuvaus yrityksen toimintaan liittyvistä elintarviketurvallisuusriskeistä sekä menetelmistä näiden riskien hallitsemiseksi. Lisäksi omavalvontasuunnitelma sisältää usein käytännön työohjeita esim. puhtaanapidolle, henkilökunnan perehdyttämiselle.

1) yrityksen toiminta ja tuotteet

- *Mikä on yrityksen toimiala? Mitä tuotteita yritys myy ja/tai valmistaa? Kuinka laajaa yrityksen toiminta on (maantieteellinen alue ja tuotanto-/myyntimäärät)?*

2) raaka-aineiden vastaanotto ja hankinta

- *Miten raaka-aineiden ja muiden tuotteiden vastaanottotarkastus suoritetaan? mm. elintarvikkeiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, pakkausten eheys ja puhtaus), pakkausmerkinnät mm. päiväykset sekä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat. Mikä yritys on tuotteita toimittanut ja milloin? Kuka yrityksessä on vastaanottanut tuotteet?*
- *Miten toimitaan poikkeustilanteissa? Vastaanottotarkastuksista tulee pitää kirjaa.*

Omavalvonta

3) puhtaanapito ja jätehuolto

- *Omavalvontasuunnitelmassa tuodaan esille, mitä siivotaan (lattiat, kylmiöt, työpöydät jne.), kuinka usein, millä välineillä ja pesuaineilla?*
- *Miten jätteitä lajitellaan (paperi, metalli, lasi, biojäte)? Kuinka usein jäteastiat tyhjenetään ja kuka tyhjentää? Missä jäteastiat säilytetään? Miten eläinperäiset sivutuotteet käsitellään?*

4) tilojen ja laitteiden kunnossapito

- *Miten huolehditaan siitä, että tilat ja laitteet pysyvät kunnossa?*

5) haittaeläintorjunta

- *Miten estetään haittaeläinten pääsy myymälään, tuotantotilaan, varastoon? (esim. jyrsijät, kärpäset) Kuinka usein pyydykset tarkastetaan, tyhjenetään ja huolletaan? Havainnoista ja tehdyistä toimenpiteistä on hyvä pitää kirjaa.*

6) henkilökunnan opastus ja hygienia

- *Miten työntekijät opastetaan noudattamaan hyvää elintarvikehygieniaa omavalvontasuunnitelman mukaisesti? Kuka on vastuussa ja miten perehdyttäminen käytännössä järjestetään?*
- *Toimipaikan ohjeet käytettävistä työvaatteista ja niiden puhtaana pidosta, korujen käytöstä sekä käsienpesusta*

Omavalvonta

7) jäljitettävyys ja takaisinvedot (elintarvike-erien erillään pito)

- *Miten tuote-erät pidetään erillään toisistaan (merkitseminen, sijoittelu varastossa)? Miten tuote-erät merkitään esim. valmistus-/pakkauspäivä?*
- *Miten toimitaan tuotteen [takaisinvetotilanteessa](#)? Sivuilta löytyvät myös Eviran takaisinvetolomake ja täyttöohje.*

8) lämpötilanhallinta, helposti pilaantuvien kylmänä ja kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja sallitut poikkeamat

- *Miten varmistutaan siitä, että kylmät tuotteet pysyvät riittävän kylmänä ja kuumat kuumana (lämpötilojen mittaaminen)?*
- *Miten lämpötilanhallinnan seuranta ja kirjanpitoa voidaan tehdä? Eviran malliesimerkkejä löytyy [täältä](#).*

9) henkilökunnan terveydentila (helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt)

- *Työntekijät eivät saa osallistua sairaina töihin.*
- *Usilla työntekijöillä tulee olla terveydenhoitoalan henkilökunnan antama selvitys soveltuvuudesta työhön, johon tarvittaessa sisältyy salmonellatesti.*

Omavalvonta

10) henkilökunnan hygieniaosaaminen

- Hygieniaosaamistodistus ”passi” vaaditaan kaikilta, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.
- Toimijan tulee pitää kirjaa työntekijöidensä hygieniaosaamisesta.

11) tuotteiden mikrobiologinen ja kemiallinen turvallisuus

- Mitä näytteitä tulee ottaa ja kuinka usein? (mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohje)

12) pakkausmerkinnät ja allergeenit

- Sisältävätkö tuotteeni allergisoivia ainesosia?
- Minkälaiset pakkausmerkinnät tuotteissani tulee olla?

13) vierasesineet

- Miten estetään vierasesineiden pääsy tuotteisiin?

14) talousveden laadun hallinta

- Miten talousveden laatua tarkkaillaan (aistinvarainen arviointi ja mikrobiologiset tutkimukset)? Käytätkö vesilaitoksen vai oman kaivon vettä?

Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset (elintarvikehuoneistot)

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 16025/6
Kyseessä on yhteinen ohje valvojille ja toimijoille

- Luku 2 Elintarvikehuoneistoa koskevat rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset, s. 17
- LIITE1: Vaatimukset eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleville elintarvikehuoneistoille, joita ei tarvitse hyväksyä laitoksiksi (Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011), s. 76
Kohta 1.1 Siipikarjan ja tarhattujen kaniin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantotilalla

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/ohje-ilmoitettujen-elintarvikehuoneistojen-elintarvikehygieniasta.pdf>

Vähittäismyyntipaikassa tulisi kiinnittää erityistä huomiota seuraaviin kohtiin:

<https://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/vahittaismyynti-myyntitilanne.php?v=vahittaismyynti>

- **Pintamateriaalien** tulee olla helposti puhtaana pidettäviä (esimerkiksi metallia, muovia, kaakelia, yleisesti ottaen ei puuta)
- **Käsienpesupisteen** tulee olla lähetyvillä, siten, että tarpeen vaatiessa on mahdollisuus käsienpesuun.
- **Siivousvälineiden** tulisi olla tarkoituksenmukaisia, puhtaita ja ehjiä. Lisäksi niiden säilytykseen ja huoltoon tulee kiinnittää huomiota.
- **Ilmanvaihto** (muista, puhtaanapito ja huolto).
- **Kylmäsäilytystilojen** tulee olla asianmukaisia ja säilytettäviin tuotteisiin sekä määriin mitoitettu (lämpötilanseuranta ja sallitut poikkeamat).

Vähittäismyyntipaikassa tulisi kiinnittää erityistä huomiota seuraaviin kohtiin:

- Eri toiminnot ja tuotteet (**kypsät ja kypsentämättömät tuotteet**) pitää pystyä **erottamaan toisistaan** joko rakenteellisesti tai ajallisesti. Erillään pitäminen koskee kaikkia tuotteen käsittelyvaiheita varastoinnista valmistukseen ja myyntiin (ml. kuljetus). Tämä voidaan tehdä erillisillä välineillä, astioilla, väliseinillä tai muilla keinoin, jotka estävät tuotteiden ristikosketuksen toisiinsa.
- Elintarvikehuoneiston **jätehuolto** tulee olla asianmukaisesti järjestetty.
- Tarvittaessa **henkilökunnalle** on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat
- Elintarvikkeiden myyntitoiminta perustuu **hygieeniseen toimintaan**, jota kuvataan yrityksen omavalvontasuunnitelmassa.

Laitoksen materiaaleista ja tiloista

- Helposti puhdistettava, vettä kestävä, materiaaliltaan kestävä
- Asetus (EY) elintarvikehygieniasta 852/2004 LIITE II LUVUT I ja II
<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:FI:PDF>
 - Voidaan huoltaa, puhdistaa ja desinfioida
 - Estetään kontakti myrkyllisiin materiaaleihin, hilseileviin materiaaleihin, tiivistymisveden muodostuminen, homeen kasvaminen
 - Estävät haittaeläimet
 - Riittävästi vesipisteitä, viemäröinti, ilmanvaihto, valaistus, lämpömittari
 - Pukuhuone
 - Pinnat ja työvälineet pidettävä kunnossa
 - <https://mmm.fi/documents/1410837/1818450/Konsolidoitu+laitosasetus+FI+29+12+2016.pdf/6c7c10bd-1e74-4e62-81a4-7d8664a00a90/Konsolidoitu+laitosasetus+FI+29+12+2016.pdf.pdf>

Kuljetus

Tilamyymälästä voidaan kuljettaa lihaa suoraan kuluttajille ja lähialueen kauppoihin, ravintoloihin

- Kuljetustoiminta voidaan sisällyttää muun elintarviketoiminnan yhteyteen
- Kuljetustoiminnan omavalvonta sisällytetään yrityksen omavalvontasuunnitelmaan
 - Mitä kuljetetaan, miten, kuinka usein ja kauanko matkat kestävät
 - Miten kuljetusauton- ja laatikoiden ym. puhtaudesta ja kunnosta huolehditaan
 - Miten ohjearvojen mukaisista kuljetuslämpötiloista varmistutaan ja miten kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan ja mihin lämpötilat kirjataan
- Autossa tulee olla tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä, jos matka on yli 2 h. Paitsi ei vaadita, jos toimitat lihat suoraan kuluttajalle

Valvonta

- Toiminnan riskit määrittelevät valvontatiheyden
 - Laitoksia valvotaan tiheämmin kuin elintarvikehuoneistoja
 - Laitoksen toiminnan vaatimukset tiukempia kuin huoneistossa
- Ruokavirasto ohjeistaa riskiluokituksessa
 - Tuotannon määrät
 - Tuoteryhmät (enemmän tai vähemmän riskejä)
- Tarvittaessa tarkastushistorian perusteella tiheämmin tai harvemmin
- Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoameista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-opaat/eviran_ohje_10503_2_fi_huoneiston-riskiluokitus.pdf

Ota yhteyttä paikalliseen valvontaan

Pohjoisen Keski-Suomen ympäristötoimi

Kunnat: Viitasaari, Pihtipudas, Kinnula, Saarijärvi, Karstula, Kyyjärvi, Kivijärvi, Kannonkoski

Elintarvikehuoneistot

Sanna Hovi, ympäristötarkastaja, Kauppakatu 5B, Saarijärvi, valvonta-alueena Saarikan alueen viisi kuntaa

p. 044 4598 910, sanna.hovi@viitasaari.fi

Liha-alan laitokset

Elina Sirainen, valvontaeläinlääkäri, Viitasaari kaupungintalo, valvonta-alueena Viitasaaren ja Saarijärven seutukunnat

p. 040-6482764, elina.sirainen@viitasaari.fi

