Lähettäjä
Ympäristöterveys Pirteva
Jasperintie 305
33960 Pirkkala

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 29.9.2026
Tapahtumatunnus 2118014

Vastaanottaja
Ravintola Keidas
Asemantie 4
33470 Ylöjärvi

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä Oiva-tarkastus
Toimija	AnMin Group Oy (2676299-4)
Kohde	Ravintola Keidas Asemantie 4, 33470 Ylöjärvi
Toiminnan nimi	Ravintola Keidas
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	16.9.2026

Läsnäolijat
Tarkastaja Ülle Kärk
Toimipaikan edustaja Anu Meuronen

Tarkastuksen perusteet
Oiva-arviointiasteikon arvosanojen yleiset määräytymisperusteet lyhyesti:
A Toiminta on vaatimusten mukaista.
B Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.
C Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.
D Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on laadittu 22.4.2020. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää aina toiminnan muuttuessa sekä vähintään kerran vuodessa.

Omavalvontakansiossa oli säilytetty vanhoja lomakkeita vuodesta 2018 alkaen. Omavalvontakansiosta suositellaan poistamaan vanhentuneet lomakkeet.

Omavalvontaan liittyviä asiakirjoja suositellaan säilytettäväksi seuraavasti:

Omavalvonnan seurantalomakkeet, koneiden, laitteiden ja tilojen huoltoraportit sekä elintarvike- ja pintapuhtausnäytteiden tutkimustulokset kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta.
Viranomaisten tarkastuspöytäkirjat sekä näytteenotto- ja tutkimustodistukset vähintään kahden vuoden ajan.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat ravintolan toimintaan.

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan.

Tilajärjestelyt, vesipisteet, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.

Elintarvikehuoneistossa on tai sen käytössä on vaatimusten mukaiset pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella todettiin, että keittiön lattia on ehjä, mutta kulunut.

Vuonna 2022 havaittuja lattian paikallisia vaurioita on toimijan mukaan korjattu pistekorjauksin. Tiloissa tehtävät korjaukset dokumentoidaan omavalvontasuunnitelmaan.

Lattioiden kuntoa tulee edelleen seurata ja tarvittavat korjaukset tehdä viivytyksettä.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.
Toimija havaitsee kunnostusta vaativat kohteet omavalvonnassaan, laatii asianmukaisen korjaussuunnitelman ja suorittaa korjaukset ajallaan.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.
Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niiden jätöksiä ei todettu tarkastuksella. Myöskään niitä ei ole havaittu tiloissa. Mikäli haittaeläimiä havaitaan, tulee ryhtyä toimenpiteisiin ja toimenpiteet tulee kirjata omavalvontaan.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastioiden puhtaudesta ravintolassa on huolehdittu.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin riittävän usein niin, että jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

Ohjeistus: Jätelaki on uudistunut ja siinä on annettu uusia velvoitteita elintarvikehuoneistoille. Niihin voi tutustua
Ympäristöministeriön sivuilla: https://ym.fi/jatteet/jatelaki
Avaa sivuilta kohta*: Elintarvikealan on vähennettävä elintarvikejätteen määrää ja pidettävä kirjaa elintarvikejätteestä.* Lisäksi nettisivuilta löytyy tietoa jätteiden erilliskeräyksestä.

Tarkastuspöytäkirjan liitteenä ohje toimijalle elintarvikejätekirjanpitoon.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan käytössä olevat käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu oli tarkastushetkellä kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvaatetus on toimintaan nähden asianmukainen.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan terveydentilaseurannan kirjaukset säilytettiin osana omavalvontasuunnitelmaa.
Kirjaukset olivat ajantasaiset ja käsittivät kaikki työntekijät.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.
Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytettiin niille varatuissa paikoissa ja soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Terveystarkastaja mittasi tarkastuksen yhteydessä kylmälaitteiden lämpötiloja IR-mittarilla. Sekä mitatut lämpötilat että omavalvonnan lämpötilakirjanpitoon merkityt lämpötilat olivat lainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Kirjauksessa on yksi poikkeama. Toimija on reagoinut havaittuun epäkohtaan, ja korjaavat toimenpiteet on dokumentoitu omavalvontalomakkeelle.

6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Uudelleen kuumennettujen ruokien lämpötiloja seurataan omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
Lämpötilakirjauksia on tehty säännöllisesti, eikä seurannassa ole todettu poikkeamia.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytyslämpötiloja kirjataan kerran viikossa. Kirjausten perusteella tuotteiden lämpötila laskee noin tunnissa noin +70 °C:sta +16...+9 °C:een. Jäähdytettävät elintarvikkeet jätetään tämän jälkeen jäähdytyskaappiin jäähtymään.
Jäähdytysprosessin toimivuus tulee ajoittain todentaa mittaamalla ja kirjaamalla myös jäähdytyksen

loppulämpötila, jotta voidaan varmistua ruoan jäähtymisestä enintään neljässä tunnissa +6 °C:een.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoiltavien ruokien lämpötiloja kirjataan kerran viikossa sekä lämpimistä että kylmistä ruoista. Toimijan mukaan ruoat asetetaan tarjolle noin klo 10.30, lounastarjoilu alkaa klo 11.00 ja tarjoilulämpötilat mitataan noin klo 11.00.

Keitaassa ruokia pidetään tarjolla noin kolmen tunnin ajan. Toimijan tulee varmistaa mittauksin, että tarjoiltavan ruoan lämpötila säilyy koko tarjoiluajan lainsäädännön mukaisena. Kuuman ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +60 °C ja kylmän ruoan enintään +12 °C koko tarjoilun ajan. Lämpötila tulee mitata ja kirjata tarjoilun alussa sekä lisäksi tarjoilun aikana, esimerkiksi tarjoiluajan puolivälissä tai loppuvaiheessa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella varmistettiin lihan alkuperämaatietojen oikeellisuus vertaamalla kuluttajalle annettuja tietoja toimitusasiakirjoihin. Alkuperämaatiedot olivat paikkansapitäviä.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottolämpötilojen seuranta on toteutettu kerran kuukaudessa. Seurantakirjausten perusteella vastaanottolämpötiloissa ei ole todettu poikkeamia.

15.3. Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Muualle toimitettavan ruoan lämpötiloja mitataan ennen lähettämistä. Tarkastuksella tarkastettiin muualle toimitettavan ruoan lämpötilakirjanpito. Kaikki kirjatut lämpötilat olivat lainsäädännön mukaisia eikä lämpötilapoikkeamia ollut havaittu.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Takaisinvetoja ei ole ollut. Jos takaisinvetoja tulee, täytyy niistä tehdä kirjaukset(esim. tuote, toimenpiteet) ja tiedotteet/kirjaukset tulee arkistoida.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan omavalvontaan kuuluu säännöllinen pintapuhtausnäytteenotto. Vuonna 2025 näytteet otettiin kolme kertaa ja vuonna 2026 kolme kertaa. Näytteet otettiin viideltä pinnalta, ja kaikki tulokset olivat hyviä. Lisäksi ulkopuolinen toimija tekee pintapuhtausnäytteenottoa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä ravintolassa ja julkaistu myös ravintolan verkkosivuilla.

Lisätiedot

Elintarvikevalvonnan Oiva-raportit ovat julkisia ja luettavissa Hae yrityksiä - Oivahymy verkkosivuilla.

Oiva-raportin ulkoasu on uudistunut. Lisäksi Ruokaviraston kautta ei enää lähetetä paperisia

Oivaraportteja postitse, vaan toimijan täytyy itse tulostaa raportti ja asettaa se asiakkaiden nähtäville.

Mikäli havaitsette huomautettavaa tarkastuskertomuksessa esitettyyn asiasisältöön, pyydämme teitä olemaan yhteydessä valvojaan mahdollisimman pian.

Kunnan terveydensuojeluviranomaiselle ilmoitettavien ja hyväksymistä edellyttävien toimintojen valvonnasta peritään veroluonteinen valvonnan perusmaksu, jonka suuruus on 150 euroa vuodessa. Maksu peritään laissa määritellyiltä toimipaikoilta ja toiminnoilta vuoden 2022 alusta lähtien.

Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta.

Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan olennaisesta muuttamisesta, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle. Toimijalla on myös velvollisuus ilmoittaa ajantasaiset yhteys- ja laskutustiedot valvontaviranomaiselle.

Sovelletut säännökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, (konsolidoitu 30.6.2014) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen hygienia-asetus)
- Elintarvikelaki 297/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta, MMMa 318/2021
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005, elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus)
- Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, MMMa 834/2014
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta MMMa, 218/2017
- Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta
- Oiva-ohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle
- Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa
- Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysvaatimuksista (jäljitettävyysasetus)
- Tartuntatautilaki 1227/2016
- Tartuntatautiasetus (146/2017)
- Terveyden ja Hyvinvointilaitoksen ohje "Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi 21/2017
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista (virallista valvontaa koskeva asetus)
- Hallintolaki 434/2003
- Ruokaviraston määräys (12/2021) elintarvikevalvonnan valvontatiedoista
- Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös maksutaksasta 9.12.2025, 53 §
- Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös valvontasuunnitelmasta 2025-2028, päivitys vuodelle 2026 9.12.2025, 52 §
- Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös, Ympäristöterveyden viranhaltijoiden toimivallan tarkastaminen 23.6.2025 § 25

Maksu 340,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksista peritään Ympäristöterveys Pirtevan maksutaksan mukainen tarkastusmaksu ja tarkastuskohtainen käyntimaksu 40 €. Maksu peritään jälkikäteen. Tarkastusmaksuun sisältyvät tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastuskertomuksen kirjoittaminen. Maksutaksa löytyy osoitteesta https://pirteva.pirkkala.fi/lomakkeet-ja-maksutaksa.

Tarkastaja Ülle Kärk

TERVEYSTARKASTAJA
+358504379550
ulle.kark@pirkkala.fi

Liitteet Liite 1: Pikaohje-elintarvikejatekirjanpitoon-FI.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Pikaohje toimijalle elintarvikejätekirjanpitoon

Elintarvikealan toimijan (mm. kaupan, ravintolan, elintarvikealan teollisuuslaitoksen) täytyy pitää kirjaa toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä ja sen käsittelystä.

Jätelaki (646/2011) 118 a §, jäteasetus (978/2021) 34 §

Kirjanpidon tarkoitus on auttaa toimijaa kiinnittämään huomiota toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen määrään ja luomaan keinoja elintarvikejätteen vähentämiseksi.

Elintarvikejätteen vähentämiseksi toimijan on luovutettava käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, kun se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin (jäteasetus 29 §).

Kirjanpitotiedot tulee esittää valvontaviranomaiselle pyydettäessä. Kirjanpidon valvonnasta vastaa jätelain valvontaviranomainen (kunnan ympäristönsuojeluviranomainen tai ely-keskus), jolle elintarvikelain valvontaviranomainen voi antaa virka-apua. Ympäristöluvan- ja ilmoituksenvaraiset toimijat toimittavat tiedot valvontaviranomaiselle vuosittain osana muuta jäteraportointia.

Lisätietoja:

- Opas kirjanpidosta http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-590-3
- Yleistä jätelaista https://ym.fi/jatteet/jatelaki

Kirjanpidossa on oltava seuraavat tiedot:

1 Toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen määrä kilogrammoina.

2 Tieto siitä, mistä jätelajeista elintarvikejäte pääosin koostuu. Mahdollisuuksien mukaan jäteluettelon mukaiset nimikkeet jätelajeille (esim. eläinkudosjätteet, kasvijätteet, biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet, ruokaöljyt ja ravintorasvat sekä elintarvikkeiden valmistuksessa syntyvät kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat aineet)

3 Jätteen vastaanottajan tiedot ja jätteen käsittelytapaLisäksi mahdollisuuksien mukaan arvio siitä, kuinka paljon (kilogrammoina) käytöstä poistetuista elintarvikkeista olisi ollut syömäkelpoista jätteeksi hylkäämisen hetkellä tai olisi ollut syömäkelpoista, jos ne olisi käytetty ennen vanhentumista tai pilaantumista (mm. lautastähteet, käyttämättä jäänyt ruoka, vanhentuneet tai pilaantuneet elintarvikkeet).

Ympäristöministeriö
Miljöministeriet
Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet
RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority
Luke
KUNTALIITTO

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2118014

Valvontakohde • Tillsynsobjekt
Ravintola Keidas
Asemantie 4, 33470 YLÖJÄRVI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

16.9.2026
Oivallinen • Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	**24**
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

19.8.2022
Oivallinen • Utmärkt



23.2.2021
Oivallinen • Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.9.2026

Omavalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Ympäristöterveys Pirteva •
Ympäristöterveys Pirteva

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 9.10.2026 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 9.10.2026