Plan för biosäkerhet *(exempel)*

FÖR MATPRODUKTIONSANLÄGGNING INOM BRACKVATTENOMRÅDET

1. Uppgifter om företaget och om ansvariga personer

2. Information om anläggningen samt odlingsenheter
2.1. Beskrivning av företagets/anläggningens och odlingsenheternas verksamhet
2.2. Beskrivning av anläggningens vattenförsörjning
2.3. Renseri

3. Bokföring/dokumentation som krävs vid förordningar om fiskhälsa
3.1. Bokföring av hanterad fisk
3.2. Bokföring av medicinering
3.3. Övrig bokföring

4. Anskaffning av fisk
4.1. Fisk eller rom som anskaffas från en annan anläggning/annat företag
4.2. Anskaffning av fisk eller rom till anläggning från naturen
4.3. Mottagning av fisk

5. Tillsyn och uppföljning av fiskhälsa
5.1. Övervakning av av fisk
5.2. Åtgärder vid misstanke av smitta
5.3. Åtgärder efter att smittan fastställts
5.4. Myndigheternas inspektions- och rådgivningsbesök

6. Behandling av döda fiskar

7. Flyttandet av fisk vid och från anläggningen
7.1. Transportbegränsningar
7.2. Transportutrustning och transportförhållanden
7.3. Flyttandet av fisk inom ett företag
7.4. Övriga fisktransporter och flyttandet av fisk

8. Allmän hygien vid anläggningen
8.1. Personalens arbetsmetoder vid anläggningen
8.2. Fiskodlingsutrustning
8.3. Foder och utfodring

9. Utbildning

10. Uppskattning av risk

11. Uppdatering av planen för biosäkerhet

Bilagor:

Bokföring om åt fiskar utförda åtgärder
Bokföring om döda (borttagna) fiskar
Bokföring om fisktransporter in och ut ur anläggningen

1. Uppgifter om företaget och ansvariga personer

Företagets namn;

Adress:

Telefon:

E-post:

www-adress:

FO-nummer:

Anläggningens namn:

Adress:

Koordinater (ETRS-TM35FIN):

Inledning av verksamheten:

Telefon:

E-post:

Anläggningens fiskhälsoansvarig

Namn:

Telefon:

E-post:

Anläggningens övervakande veterinär

Namn:

Telefon:

E-post:

Nödvändiga tillstånd, registreringar och anmälningar

- Registernummer för vattenbruk:
- Livsmedelsverkets godkännande som djurhållningsplats:
- Miljötillståndets nummer:
- Nummer för stället för primärproduktion:
- Djurtransporttillståndets nummer:

Anläggningens situation angående fiskhälsa:

Sjukdomsklass	Fri från sjukdom	Bortskaffnings-program	Smittat av sjukdom / ingen information	Frivillig hälsoövervakning hälsoklass (1-3)
Sjukdomsklass C (VHS, IHN, ISA)				
Övriga sjukdomar som ska bekämpas				
Sjukdomar som ska övervakas				
BKD				

Sjukdomar som inte behöver bekämpas (bakteriesjukdomar, parasiter, ipn gr2)	Möjlig övrig information gällande sjukdomar

Restriktionszon nr: xxx/xxxx utfärdad den 00/00 0000 (bilaga xx)

Övriga anläggningsspecifika bestämmelser:

2. Information om anläggning samt odlingsenheter

2.1. Beskrivning av företagets/anläggningens och odlingsenheternas verksamhet

Vid anläggningen utförs matfiskproduktion och förädling av fisk. Anläggningen är en nätbassäng i xxx havet. De med nummer åtskilda bassängerna ligger utanför xx. (koordinaterna här i formen ETRS-TM35FIN)

Vid odlingen finns regnbågslax. Bassängerna är flytande nätbassänger försedda med pontoner av plast. Fiskarna hålls i bassängerna när vattnet inte är istäckt. Fiskarnas vinterförvaring är vid xx eller nära förädlingsanläggningen xx. (koordinaterna här i formen ETRS-TM35FIN)

Företaget har ett eget renseri och en egen förädlingsanläggning xx.

Fiskarna hämtas till anläggningen som 0- och 1-åriga med leverantörens fordon. Fiskarna överförs till en transportponton eller nätbassäng som flyttas till havsområdet. De fiskar som ska bli kvar för odling följande år flyttas till xx för vinterförvaring. De fiskar som ska slaktas flyttas till bassängen för vinterförvaring i närheten av förädlingsanläggningen.

2.2. Beskrivning av anläggningens vattenförsörjning

Vattenförsörjningen sker i bassängerna genom fritt vattenutbyte

Anläggningen använder ytvatten. Upprätthållandet av separata epidemiologiska enheter kan inte ordnas.

2.3. *Renseri*

Anläggningen har ett eget renseri och egen förädlingsanläggning. Renseriet ligger i närheten av bassängerna, ca xx från den närmaste bassängen. Vattnet som används i renseriet tas från kommunens vattenledningsnät och avloppsvattnet släpps ut i kommunens avloppsnät, som inte är anslutet till naturliga vatten eller fiskodlingsområdets bassänger. Vid renseriet rensas och förädlas företagets egna samt i närheten liggande företags regnbågslaxar (namnet på företagen och registreringsnummer för vattenbruk). Den egna anläggningens fiskar som ska rensas hämtas till närheten av renseriet till en ”rensningskasse” varifrån de maskinellt lyfts till renseriet.

Vid planeringen av renseriet/förädlingsanläggningen har man tagit i beaktande möjligheten att rensa fisk hämtade från övriga ställen. De fiskar som hämtas till renseriet/förädlingsanläggningen från övriga ställen tas emot i transportkärl och flyttas till början av rensningslinjen och behandlas helt separat.

Fisk och transportvattnet för fisk är inte i kontakt med anläggningens egen fisk eller med bassängerna vid fiskodlingsstället.

För renseriet har utarbetats en beskrivning för egenkontroll.

3. Bokföring/dokumentation som krävs av förordningarna om fiskhälsa

3.1. *Bokföring av hanterad fisk och död fisk*

Bokföringen sker elektroniskt. För varje fiskparti görs separata anteckningar. I bokföringen antecknas hämtade yngel och överföringar till övriga odlingsställen eller till renseriet samt dödlighet.

<u>Om fiskar som mottagits bokförs</u>
• fiskarnas art, ålder, mängd (antal och i kilogram), medelvikt, transportdatum och bestånd samt övriga anteckningar som underlättar identifieringen
• fiskarnas ursprung (av vem/varifrån och när, registernummer för vattenbruk för leverantörens anläggning)
• hälsointyg för leverantörens anläggning (om tillgänglig)
• uppgifter om partiets storlek, föraren, transportfordonets registernummer och hur transporten utförts
• stället var de mottagna fiskarna placeras inom anläggningen

<u>Om flyttning till annan bassäng eller renseri antecknas</u>

• art, ålder, bestånd, antal, medelvikt samt övriga anteckningar som underlättar identifiering
• tidpunkt för flyttning och placering av de fiskar som ska flyttas (från vilken bassäng vart)

Om flyttningar bort från anläggningen antecknas:
• art, ålder, bestånd, antal, medelvikt samt övriga anteckningar som underlättar identifiering
• bassänger varifrån flyttas
• tidpunkt för flyttandet
• mottagande anläggning
• transportsätt och förare

Bokföring av fiskdödlighet
Dödligheten övervakas dagligen och antalet fiskar som tas upp registreras enligt bassäng i bokföringen för dödlighet och i datorprogrammet för utfodring. Om avvikande dödlighet anmäls till fiskhälsoansvarig.

3.2. Bokföring om medicinering

All medicinering med exempelvis foderläkemedel, vaccin och användning av badnings- och bedövningsmedel antecknas i läkemedelsdagboken. Foderläkemedlen fylls i för hand och antecknas både i läkemedelsdagboken och i utfodringsdagboken.

Följande uppgifter om medicineringen antecknas:

1. djurets eller djurgruppens identifieringsuppgifter;
2. datum när medicineringen givits;
3. vem som inlett medicineringen (veterinär, djurets ägare eller innehavare eller person befullmäktigad av
dessa)
4. syftet med användningen av läkemedlet eller foderläkemedlet;
5. läkemedlets namn;
6. läkemedlets eller foderläkemedlets mängd;
7. karenstid som ordinerats för foderläkemedlet; samt
8. försäljaren av läkemedlet eller foderläkemedlet

Alla skriftliga handlingar gällande läkemedel och foderläkemedel som givits av veterinär, apotek eller fodertillverkare, såsom recept, ordinering av foderläkemedel och veterinärens skriftliga utredningar bifogas till bokföringen om medicinering. All information om medicineringen antecknas i bokföringen så fort som möjligt. Information om medicineringen måste finnas lätt tillgänglig under hela den tid som bokföringen ska förvaras för varje djur eller grupp av djur. Bokföringen ska förvaras i 5 år.

De medicinerade fiskarna ska vara identifierbara under hela medicineringen och läkemedelsbehandlingen samt under karenstiden. De bassänger som behandlas med läkemedel ska märkas med flaggor eller med annat tydligt märkningssätt.

3.3. *Övrig bokföring*

Bassängspecifika uppgifter antecknas i utfodringsdatorns program. Om använda foder ska i bokföringen antecknas fodrets namn, inköpsdatum, tillverkare och leverantör samt åtgång.

Bassängspecifika uppgifter antecknas i utfodringsdatorns program som finns i fartyget. Om använda foder ska i bokföringen antecknas fodrets namn, inköpsdatum, tillverkare och leverantör samt åtgång.

Om alla åtgärder utförda åt fiskarna samt rengöring och desinficering av anläggningens utrymmen, utrustning, redskap etc. antecknas i anläggningens bokföring.

Rensningspartierna antecknas i utfodringsdagboken och överförs därifrån till datorns program för utfodring.

4. Anskaffandet av fisk

4.1. *Fisk eller rom som anskaffas från en annan anläggning/annat företag*

Fiskarna hämtas till anläggningen som 0- och 1-åriga yngel. År 20xx var anskaffningsställena av fisk x st. Anskaffningsställena är stora odlare och yngelpartierna innehar hälsointyg. Målsättningen är att inte kombinera fiskpartier som hämtas från samma anskaffningsställe. De fiskpartier som kommer från olika anskaffningsställen placeras inte i samma nätbassäng.

4.2. *Anskaffning av fisk eller rom till anläggning från naturen*

Fisk från naturen hämtas inte till anläggningen

4.3. *Mottagning av fisk*

Vid mottagningen av fisk kontrolleras att fiskarna samt deras dokument är i skick. En ytlig uppskattning av fiskpartiets kondition utförs (ovanligt stor dödlighet, ytliga skador, sår, fenornas kondition, ögon och ögonparasiter, ryggradsskador och övriga missbildningar). Efter detta lastas fiskarna till rengjorda/desinficerade bassänger. Om det hos fisken som ska tas emot finns någon observerbar eller misstänkt fisksjukdom, tas prover omedelbart.

Uppgifter om fiskpartiet som tas emot, fraktsedel, hälso- och vaccinationsintyg och mängden fiskar som dött under transporten registreras och förs in i anläggningens bokföring.

5. Tillsyn och uppföljning av fiskhälsan

Anläggningens fiskhälsoansvarig ansvarar för *att planen för biosäkerhet vid* anläggningen förverkligas. Den övriga personalen rapporterar åt fiskhälsoansvarig om ärenden gällande biosäkerhet.

5.1. *Observerandet av fisk*

Anläggningens kontinuerligt utförda frivilliga dagliga hälsoövervakning utförs genom att observera fiskens aptit, utseende, beteende och dödlighet (fiskhälsoansvarig). Personalen är utbildad för att identifiera fiskar med symtom. Då kan sjukdomar identifieras i ett så tidigt skede som möjligt. Turer till alla bassänger görs dagligen med båt. Döda fiskar uppsamlas i samband med observeringsrundan och antecknas i bokföringen för dödlighet. De döda fiskarna undersöks visuellt.

Individer med avvikande beteende tas upp med håv, avlivas med ett slag i huvudet och tappas på blod. Buken öppnas och man utför en visuell undersökning. Enligt behov tar man prover både för mikroskopi och för att skickas vidare till undersökningar. Då kan man så tidigt som möjligt identifiera en möjlig sjukdom och inleda behandling för att minimera förlusterna.

Om avvikande dödlighet förekommer anmäls om detta till fiskhälsoansvarig och man kontaktar tjänsteveterinären. Tjänsteveterinären uppskattar om det finns orsak att misstänka fisksjukdom som ska bekämpas. Proverna skickas till Livsmedelsverket för undersökning.

Uppföljning av hälsan dokumenteras genom att anteckna den i bokföringen (fiskhälsoansvarig).

Bassängerna är placerade i havet på ett sätt så det inte uppkommer problem angående vatten eller syretillförsel.

5.2. *Åtgärder vid misstanke av smitta*

Om hos fiskarna misstänks allvarlig smitta ska kommunalveterinär eller regionförvaltningsverkets länsveterinär omedelbart informeras och man följer de anvisningar som ges av dem. Från den bassäng var man misstänker smitta tas inte fisk för rensning och fiskar flyttas inte inom anläggningen. Döda fiskar lyfts med håv minst två gånger dagligen till en balja och redskapen desinficeras noggrant. Man strävar till att begränsa smittan till den ifrågavarande bassängen tills sjukdomsalstraren har identifierats.

5.3. *Åtgärder efter att smittan fastställts*

Efter att sjukdomen fastställts avtalar man med veterinären om fortsatta åtgärder. Man utreder sjukdomens ursprung och utreder om sjukdomen har spridits vidare.

5.4. *Myndigheternas inspektions- och rådgivningsbesök*

Veterinären som övervakar anläggningen är xx kommunalveterinär. Veterinären inspekterar anläggningen årligen och tar prover enligt programmet.

6. Omhändertagning av död fisk

Död fisk insamlas i samband med observeringsrundan med håv i en balja i båten och innehållet i baljan töms i en grop (eller xx). De döda fiskarna bortskaffas genom att gräva ner dem i marken eller genom att föra dem till en avstjälpningsplats med traktor eller bil

(eller behandlas med syra i väntan för transport). Om nedgrävningen görs anmälan åt hälsoinspektör med en anmälningsblankett.

7. Flyttandet av fisk till och från anläggningen

7.1. *Transportbegränsningar*

Inom området eller vid anläggningen har inte utfärdats restriktioner på grund av fisksjukdomar som skulle påverka anläggningens verksamhet.

7.2. *Transportfordon och transportförhållanden*

Fiskarna flyttas genom att bogsera bassängerna eller med ett sumpfartyg.

Företaget har ett eget godkänt sumpfartyg (fartygets registreringsnummer).

Anläggningens eget sumpfartyg samt redskapen rengörs och desinficeras vid behov. Vid rengöringarna används x-tvättmedel och en trycktvätt. I trycktvätten används varmt vatten. Desinficeringen utförs med x-desinficeringsmedel med en på ryggen monterad spruta.

I anläggningens bokföring antecknas tidpunkten för rengöringen av fartyget och de ämnen som används för detta (varunamn och aktiv substans) samt ämnenas procentuella styrka och behandlingstid.

7.3. *Flyttandet av fisk inom ett företag*

Fiskstimmets storlek har anpassats så att det kan hållas i samma bassäng under hela tillväxttiden.

7.4. *Övriga fisktransporter och flyttandet av fisk*

Fiskar i rensningsstorlek flyttas genom att bogsera hela nätbassängen till hamnområdet. Fiskarna lyfts ur bassängen med en håvlyft för bedövning.

8. Allmän hygien vid anläggningen

81. *Personalens arbetsmetoder vid anläggningen*

Anläggningens personal har utbildats om planen för biosäkerhet, om hygien vid anläggningen och om bekämpning av sjukdomar. Anläggningen har en yrkeskunnig personal. Planen för biosäkerhet och biosäkerhetsåtgärder igenomgås med alla nya anställda och med hela personalen om planen och åtgärderna uppdateras eller förändras. Personalen utbildas om fisksjukdomar och om hygienen vid anläggningen. Alla anställda

kan identifiera symptom som är typiska för fisksjukdomar. Besök till anläggningen bevakas och de är begränsade till antalet.

Anläggningens desinficeringspunkter är placerade vid...

Skadedjur vid anläggningen utgörs snarast av säl och skarv. Måsar kan orsaka skada åt små fiskyngel och åt fodersäckar. Måsnät används vid bassänger för små fiskyngel. Vild fisk kan komma in i bassängerna beroende på storleken av nätbassängernas maskstorlek. Vinterförvaringen sker inom mer skyddade områden.

8.2. *Fiskodlingsutrustning*

Vid ställen för förädling och rensning reserveras egna stövlar som inte används vid odlingsplatserna.

När nätbassängen är tom, lyfts den ur havet och förs iland och rengörs xx *(hur och med vilket medel?)* Borstar och håvar torkas. För dem utförs ingen egentlig desinficering.

Fartygens håvar torkas. Den håv som används för lyft av död fisk desinficeras med xx i en balja som förvaras i fartyget då man förflyttar sig från en bassäng till ett annan.

Desinficeringsmedlen förvaras i ett låsbart städskåp.

8.3. *Foder och utfodring*

Fiskarna utfodras med ett industriellt tillverkat foder. Fodret har ett eget lagerutrymme.

8.4. *Fartyg och övriga transportmedel*

Anläggningen har inga egna transportmedel för att flytta fisk.

Fartygen tvättas vid behov med tryckspruta. Det är snarast foder och material från förankring som smutsar ner fartygen.

9. Utbildning

Fiskhälsoansvarig person genomgår anläggningens plan för biosäkerhet och biosäkerhetsåtgärderna samt arbetssätt och risker med alla nyanställda. De anställda deltar vid behov i utbildningar.

10. Uppskattning av risk

Man går igenom verksamhetens centrala punkter och identifierar de risker som är associerade med verksamheten. Utgående från de identifierade riskerna överväger man

- hur sannolik risken är
- vad kan risken ha för påföljder
- hur kan riskerna minskas och hållas under kontroll.

Nedan beskrivs ett exempel om hur 1) **sannolikheten** och 2) **följderna** för riskerna ska uppskattas. Därtill beskrivs hur riskerna kan hållas under kontroll. Riskerna är olika vid varje anläggning, deras sannolikhet och följder kan variera från en anläggning till en annan. De valda exemplen för en fiktiv anläggning är *kursiverade*.

Sannolikheten för att risken förverkligas;

t.ex. risken för sjukdom baserat på antalet fiskodlingar som levererar levande fisk till anläggningen.

a) levande fisk tre gånger om året från en anläggning,

b) levande fisk en gång om året från en anläggning,

c) levande fisk en gång om året från tre anläggningar,

c) levande fisk tre gånger om året från tre anläggningar,

Följderna efter att risken realiserats**;**

t.ex. följder för fiskbeståndet enligt sjukdomens svårhetsgrad:

a) anläggningen måste saneras och desinficeras (samhällets ekonomiska kompensation – ingen kompensation),

b) orsakar stor dödlighet,

c) dödligheten/övriga skador kan hållas under kontroll med medicinering/vaccin,

d) ingen inverkan

Riskkontroll och minimering av risker

man säkrar i förväg att

a) fiskarna är vaccinerade
b) levererande anläggning är fri från sjukdom
c) de mottagna fiskarna är testade

Identifierade risker och riskkontroll: I exemplets sammandrag kan man konstatera att anläggningen löper risk att få en sjukdom med levererad fisk, eftersom levande fisk tas från flera anläggningar flera gånger om året. Följderna kan vara betydande. Med i förväg verifierade intyg minskas risken till en nivå var ett eventuellt utbrott kan behandlas med medicinering.

Nedan specificeras vissa kända risker. Förteckningen är inte komplett och nödvändigtvis inte relevant för varje anläggning.

1. *Rutter för sjukdomsöverföring*

- *Hur sjukdomsalstrare kan komma till anläggningen*
- *Hur sjukdomen kan sprida sig inom anläggningen.*
- *Hur sjukdomsalstrare kan sprida sjukdomen vidare från anläggningen*

2. *Risker kopplade till anläggningens vattenintag*

- *Risker kopplade till vattentemperaturen*

- *Risker kopplade till vattenförsörjningstekniken,*
  - *hål i nätbassängen*
  - *algtillväxt*
- *Risker kopplade till behandlingen av vatten*
  - *luftning*
- *Risker kopplade till utomstående hot*
  - *storm, sabotage, utsläpp i samband med olyckor i vattendrag, översvämningar, torka etc.*

3. Risker vid anskaffning av fisk och rom

- *Anskaffning av fisk som bär på sjukdom, hur man kan förebygga det och stoppa spridningen.*
- *Transportfordon som sprider sjukdom, hur man kan förebygga det och stoppa spridningen.*
- *Antalet fiskodlingar som levererar levande fisk till anläggningen*
- *Finns det en risk gällande desinficeringens effekt.*

4. Risker kopplade till transportfordon

- *Ankomst av transportfordon (egen eller annan) till anläggningen och minimering av sjukdomsrisk*
- *Den egna utrustningen, fungerar den och är utrustningen i sådant skick att den tål transporter. Identifiera den utrustning som har teknik som kan utgöra en risk och avgör hur denna risk kan minimeras*
- *Hur säkrar man att desinficeringen är effektiv under alla omständigheter? Vilka risker ingår?*
- *Säkrandet av syretillförsel och tillhörande risker?*

5. Risker kopplade till flyttandet av fisk

- *Inre flyttningar, hygienrisker och risker för sjukdom.*
- *Sjukdomsslussar och deras funktionalitet.*
- *Riskfaktorer vid flyttningar, vattentemperatur, stress, sjukdomar och parasiter*

6. Allmänna risker kopplade till hygien vid anläggningen

- *Omhändertagning och uppföljning av död och sjuk fisk. Sjukdomsrisker kopplade till detta? Övriga risker ?*
- *Förflyttning av personal till och inom anläggningen, hur förebygger man risker för yttre smitta? Hur kan risken för överföring av smitta via personal från en odlingsenhet till en annan inom anläggningen minimeras?*
- *Risker kopplade till redskapen för fiskodling. Hur minimera risken för överföring av smitta via redskap?*
- *Risker kopplade till foder? Till exempel ett odugligt foderparti?*
- *Gäster vid anläggningen, hur minimera riskerna för smitta utifrån?*
- *Skadedjur och övriga djur.*

7. Följder orsakade av sjukdomar

- *Vad har sjukdomen för följder? (sanering, ekonomisk ersättning av samhället - ingen ersättning, hur hög dödlighet, kan man minska förlusterna med medicinering/vaccinering)*
- *Följder av en mildare sjukdom*

11. Uppdatering av planen för biosäkerhet och hygienanvisningar för anläggningen.

Anläggningens plan för biosäkerhet ska uppdateras minst en gång om året i samband med inspektionsbesök av myndighet, alltid vid behov om brister förekommer eller det sker förändringar i verksamheten. Biosäkerhetsåtgärderna antecknas dagligen i anläggningens bokföring. Verkställandet av planen uppföljs också vid kommunalveterinärens inspektionsbesök.

BOKFÖRING OM DÖDA (BORTTAGNA) FISKAR

Vattenbruksanläggning:_____

Bokföringen gäller för tiden __/__ 20__ - _ /__ 20___.

Datum för borttagning	Art	Ålder	Bassäng	Antal		Större dödlighet än vanligt	Kontakt / skickat till undersökning (vart)
				St	Kg		

Suomen Kalankasvattajaliitto ry
Finlands Fiskodlarförbund rf

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014-2020

BOKFÖRING OM ÅT FISK UTFÖRDA ÅTGÄRDER

Vattenbruksanläggning:_____
_

Bokföringen gäller för tiden __/__ 20__ - __/__ 20___.

Datum	Art	Ålder	Bassänger	Sortering	Vägning/mätning	Rengöring av bassäng	Badning/Medicinering	Vaccinering	Övrigt	Anmärkningar (Badning och medicinering: använt ämne/läkemedel, mängd, säljare och karens; Vaccinationer: använt vaccin, mängd, vaccinationsmetod, vattentemperatur; Övriga åtgärder: begärd ytterlig information, t.ex. till vilka bassänger flyttning skett) Obs! En separat läkemedelsdagbok ska användas!

BOKFÖRING OM FISKTRANSPORTER IN OCH UT UR ANLÄGGNINGEN

Vattenbruksanläggning:_____
__

Bokföringen gäller för tiden __/__ 20__ - __/__ 20___.

Transportriktning		Datum	Art	Ålder	Partinummer	Utgående bassäng / ingående bassäng	Antal			Vart flyttats/varifrån taget	Transportsätt / förare
Ut	In						St	Liter (rom)	Kg		

Suomen Kalankasvattajaliitto ry
Finlands Fiskodlarförbund rf
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014-2020