

## Nettilähteitä kuhnureista

Value-added beeproducts

<http://www.fao.org/docrep/w0076e/w0076e19.htm>

Kuhnuritoukkien maistelua

<https://www.youtube.com/watch?v=RC8oMjheJyU>

Grillattuja toukkia

<https://www.youtube.com/watch?v=2h7F2Ca6szg>

<https://www.youtube.com/watch?v=ZkfEcjeM9mc>

<https://www.youtube.com/watch?v=NzSfdS8qo3Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=RhEPPVFiZ90>

<https://www.youtube.com/watch?v=fQFXdbowU40>

<https://www.youtube.com/watch?v=RA9XrFFPYno>

<https://www.youtube.com/watch?v=C4dks9znEGw>

<https://www.youtube.com/watch?v=PbZcPf1i4B4>

<https://www.sciencedaily.com/releases/2016/11/161128085133.htm>

[http://www.bugsfeed.com/western\\_honeybee](http://www.bugsfeed.com/western_honeybee)

[http://www.bugsfeed.com/bybi\\_urban\\_beekeepers\\_of\\_copenhagen](http://www.bugsfeed.com/bybi_urban_beekeepers_of_copenhagen)

[http://bybi.dk/om\\_bybi/](http://bybi.dk/om_bybi/)

[http://www.bugsfeed.com/how\\_to\\_cook\\_with\\_bee\\_larvae](http://www.bugsfeed.com/how_to_cook_with_bee_larvae)

<http://nordicfoodlab.org/blog/2012/12/how-to-shuck-bee-larvae>

<http://nordicfoodlab.org/blog/2012/07/mad-2-finding-the-deliciousness-of-insects>

Reseptejä:

[http://www.bugsfeed.com/honeybee\\_granola](http://www.bugsfeed.com/honeybee_granola)

[http://www.bugsfeed.com/peas\\_beets](http://www.bugsfeed.com/peas_beets)

[http://www.bugsfeed.com/baby\\_bee\\_ceviche](http://www.bugsfeed.com/baby_bee_ceviche)

[http://www.bugsfeed.com/bee\\_it\\_sandwich](http://www.bugsfeed.com/bee_it_sandwich)

<https://phys.org/news/2016-11-honey-bee-brood-future-food.html>

**Hachinoko, mehiläis tai ampiaistoukista tehty ruoka tai säilyke**

Google haku sanalla hachinoko:

[https://www.google.fi/search?source=hp&ei=ThY6Wr-1loaW6QSV6rWgCA&q=Hachinoko&oq=Hachinoko&gs\\_l=psy-ab.3...1874.1874.0.2912.3.2.0.0.0.0.45.45.1.2.0....0...1c.2.64.psy-ab..1.1.107.6..35i39k1.107.-BWKQnux7xQ](https://www.google.fi/search?source=hp&ei=ThY6Wr-1loaW6QSV6rWgCA&q=Hachinoko&oq=Hachinoko&gs_l=psy-ab.3...1874.1874.0.2912.3.2.0.0.0.0.45.45.1.2.0....0...1c.2.64.psy-ab..1.1.107.6..35i39k1.107.-BWKQnux7xQ)

<https://artandkitchen.wordpress.com/2016/07/01/hachinoko-japanese-baby-bees-recipe/>

<https://www.youtube.com/watch?v=vjDfZjtfqTc>

<https://www.youtube.com/watch?v=s7pAjM0cFEA>

<https://www.youtube.com/watch?v=-wjufinEJA>

<https://www.thejapanguy.com/have-you-ever-eaten-baby-bees/>

<http://www.japantrendshop.com/nagano-hachinoko-candied-bee-larvae-p-3389.html>

youtube haku: [https://www.youtube.com/results?search\\_query=hachinoko+recipe](https://www.youtube.com/results?search_query=hachinoko+recipe)

toukkien irrottaminen kuuman veden avulla <https://www.youtube.com/watch?v=YyAcyaSjNuQ>

### **Toukkien ravintoarvoja ja keruutekniikkaa**

<http://teca.fao.org/read/8775>

Suomalainen kokki kertoo kuhnuritoukista

[https://www.youtube.com/watch?v=noAuPFFrM\\_E](https://www.youtube.com/watch?v=noAuPFFrM_E)

<https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/sivumaku/blogi/otokkaillallinen/6234790#gs.uhN4ZCA>

SML:n sivuilta

<http://www.mehilaishoitajat.fi/?x118281=4507523>

Vertti Seppälä

<http://www.bugburger.se/utblick/bee-drone-larvae-as-food-in-finland/>

Keskeiset asiat tuotannosta: Artikkelit Journal of Apicultural Research, 2016

<http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2016.1226606>: **Standard methods for Apis mellifera brood as**

**human food**. Annette Bruun Jensen, Josh Evans, Adi Jonas-Levi, Ofir Benjamin, Itzhak

Martinez, Bjørn Dahle, Nanna Roos, Antoine Lecocq & Kirsten Foley

### 2.1.2018. Kokeiluja kuhnureiden hyödyntämiseksi

Kuhnureiden poistaminen kenoista käsin:

- onnistuu hyvin, mutta hidasta
- toukat pystytään lajittelemaan kehitysvaiheen mukaan
- puhdasta toukkamateriaalia erilliseen käyttöön
- -> toukat laitettiin pakastusrasiaan ja jääkaappiin -> koko massa tummui pinnalta

Kuhnureiden poistaminen kenoista perganmurkauskoneella

- onnistuu hyvin, mutta toukat menevät helposti palasiksi
- marjanpuhdistusmenetelmällä vahan poistaminen on helppoa
- soveltuisi esim. toukille, jotka kuivataan jauhoksi

Vahan poistaminen kuhnureista keittämällä

- vahan saa pois, mutta sikiökalvot jäävät kuhnureiden päälle
- kokeilussa ollut kuhnurikennoala ei ehkä ollut laadultaan hyvä, saattoi olla kertaalleen sulanut

Toukkien jatkokäsittely

- koska rikkoutuneet toukat tummuvat (hapettuvat?) sulaessaan, täytyy ne jatkokäsitellä välittömästi kenoista poistamisen jälkeen
- sitruunamehu ainakin estää tummumista, suola ei

[https://www.google.fi/search?client=firefox-b&dcr=0&biw=1520&bih=718&ei=x1VKWqrqTHqbN6QS0koKgCQ&q=drone+larvae+colour&oq=drone+larvae+colour&gs\\_l=psy-ab.3..33i160k1.11196.19362.0.19950.19.19.0.0.0.128.2010.2j16.18.0...0...1c.1.64.psy-ab..1.18.1995...0j0i131k1j0i3k1j0i22i30k1j0i22i10i30k1j0i19k1j0i22i30i19k1j33i21k1.0.9SPpBmsaV3c](https://www.google.fi/search?client=firefox-b&dcr=0&biw=1520&bih=718&ei=x1VKWqrqTHqbN6QS0koKgCQ&q=drone+larvae+colour&oq=drone+larvae+colour&gs_l=psy-ab.3..33i160k1.11196.19362.0.19950.19.19.0.0.0.128.2010.2j16.18.0...0...1c.1.64.psy-ab..1.18.1995...0j0i131k1j0i3k1j0i22i30k1j0i22i10i30k1j0i19k1j0i22i30i19k1j33i21k1.0.9SPpBmsaV3c)  
[https://www.google.fi/search?client=firefox-b&dcr=0&q=milloin+banaanion+pilalla&sa=X&ved=0ahUKEwih1Z\\_WirfYAhuUoMJOKHRovC6YQ1QIIzSgC&biw=1520&bih=718](https://www.google.fi/search?client=firefox-b&dcr=0&q=milloin+banaanion+pilalla&sa=X&ved=0ahUKEwih1Z_WirfYAhuUoMJOKHRovC6YQ1QIIzSgC&biw=1520&bih=718)  
[https://www.google.fi/search?client=firefox-b&dcr=0&q=miksi+banaanion+tummuu&sa=X&ved=0ahUKEwiYo\\_WirfYAhuXLCJoKHcTEBRQQ1QIibigA&biw=1520&bih=718](https://www.google.fi/search?client=firefox-b&dcr=0&q=miksi+banaanion+tummuu&sa=X&ved=0ahUKEwiYo_WirfYAhuXLCJoKHcTEBRQQ1QIibigA&biw=1520&bih=718)  
[Entsymaattinen hedelmien tummuminen opettaja.pdf](#) [Value-added products from beekeeping.](#) [How to collect drone larvae from the bee hive | TECA drone larvae colour - Google-haku](#) [milloin banaani on pilalla - Google-haku](#) [Tästä syystä banaanit tummuvat – uskomaton selitys - MTV.fi](#) [miksi banaani tummuu - Google-haku](#) [banaanin tummuminen - Google-haku](#) [benchmarking-matkojen-raportti.pdf](#) [Luonnontuote- ja puutarha-alan kehittäminen Pohjois-Karjalassa -esiselvityshanke](#) [luonnontuote- ja puutarha-alan kehittäminen - Google-haku](#) [Kylmäkuivaus – Wikipedia](#) [kylmäkuivaus - Google-haku](#) [kylmäkuivaus prosessihttps://www.google.fi - Google-haku](#) [Google Google-tilipalvelu](#) [Google-tilipalvelu](#) [Google-tilipalvelu](#) [HYVÄÄ UUTTA VUOTTA - salonen.anneli222@gmail.com - Gmail](#) [HYVÄÄ UUTTA VUOTTA - salonen.anneli222@gmail.com - Gmail](#) [HYVÄÄ UUTTA VUOTTA - salonen.anneli222@gmail.com - Gmail](#) [HYVÄÄ UUTTA VUOTTA - salonen.anneli222@gmail.com - Gmail](#) [HYVÄÄ UUTTA VUOTTA - salonen.anneli222@gmail.com - Gmail](#) [How to make HACHINOKO - BEE LARVAE / PUPAE FRITTERS. - YouTube](#) [Easy: Harvesting Bee Larvae/Pupae - Hachinoko. - YouTube](#) [drone brood cooking - YouTube](#) [drone brood removing - YouTube](#) [receipts of drone brood - YouTube](#) [drone brood receipts - YouTube](#) [drone receipts - YouTube](#) [drone receipts - YouTube](#) [Vertti Seppälä | Facebook](#) [vertti seppälä - Google-haku](#) [beekeeping Success! Requeen takes hold on Sept 4 - YouTube](#) [Finnish bee keepers are already selling bee drone larvae as food - Bug Burger - äta insekter!](#) [Beekeeping re queening a drone laying hive - YouTube](#) [Brownies-pohja | Reseptit | Kinuskikissa Haku | Kinuskikissa | Suomen suosituin leivontayhteisö Haku | Kinuskikissa | Suomen suosituin leivontayhteisö Kinuskikissa | Suomen suosituin leivontayhteisö](#)

## Hyönteiset elintarvikkeina

Evara on laatinut elintarvikealalle hyönteisten kasvatamista, myymistä ja tarjoilua koskevan ohjeen. Ohje on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisille, hyönteisten kasvattajille että hyönteiselintarvikkeita valmistaville yrityksille.

Suomessa sallitaan vain kasvatettujen kokonaisten hyönteisten käyttö. Kokonaisia hyönteisiä voidaan kuitenkin rouhia, jauhaa tai kuivata, mutta niistä ei saa poistaa osia (esim. siipiä, jalkoja tai päätä) eikä eristää tai uuttaa ainesosia (esim. rasva- tai proteiinijakeita).

Hyönteistuottajat voivat rekisteröityä elintarvikealan toimijoiksi, jolloin toiminta tulee elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan piiriin. Näin tuotettuja hyönteistuotteita voi markkinoida elintarvikkeina. Aiemmin markkinoilla olleita keittiökoristeina myytyjä hyönteistuotteita ei saa myydä elintarvikkeena, koska niiden tuotantoa ei ole valvottu elintarvikelainsäädännön mukaan eikä niiden turvallisuudesta ole voitu varmistua.

Hyönteisten kasvattaja, hyönteistuotteiden valmistaja ja myyjä vastaavat siitä, että heidän tuottamansa ja myymänsä elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia. Tuotannossa on huolehdittava muun muassa hyvästä hygieniasta ja että esimerkiksi pakkausmerkinnöissä on oikeat ja riittävät tiedot. On hyvä ottaa huomioon, että hyönteisproteiinit voivat aiheuttaa allergisen reaktion. Markkinoilla saavat elintarvikkeena olla 1.1.2018-1.1.2019 kaikki sellaiset hyönteislajit, jotka ovat olleet elintarvikkeena laillisesti markkinoilla Suomessa tai muussa EU-maassa ennen 1.1.2018. Näistäkin hyönteislajeista tulee jättää uuselintarvikelupahakemus komissiolle 1.1.2019 mennessä, jotta ne saavat olla markkinoilla myös 1.1.2019 jälkeen

## Hyönteistuottajan muistilista

- Ennen hyönteisten kasvatuksen aloittamista on tehtävä ilmoitus alkutuotantopaikasta ja ennen hyönteiselintarvikkeiden valmistuksen aloittamista on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistotoiminnasta. Ilmoitukset tehdään oman kunnan elintarvikevalvontaan.
- Toiminnan aloittaminen ei vaadi hyväksyntää eikä tarkastusta.
- Alkutuottajan on myös rekisteröidyttävä rehualan alkutuotannon toimijaksi, vaikka hyönteisiä tuottaisikin elintarvikkeeksi.
- Hyönteisille voi syöttää: kasvipiperäisiä rehuaeineita, maito- tai munatuotteita, kalajauhoa, entsisiä elintarvikkeita (jotka eivät sisällä lihaa tai kalaa). Rehut on hankittava rekisteröidyltä rehualan toimijalta.
- Hyönteisille ei saa syöttää: ruokajätettä tai lantaa
- Elintarvikkeeksi markkinoille saa tuoda vain kokonaisia, kasvatettuja ja ihmisravinnoksi tarkoitettuja hyönteisiä. Hyönteisistä ei saa poistaa mitään osia (esim. siipiä, jalkoja).
- Kokonainen elintarvikehyönteinen voidaan käsitellä esimerkiksi jauhamalla, rouhimalla, paahtamalla tai maustamalla.

## Lista sallituista hyönteislajeista

Markkinoilla saavat elintarvikkeena olla 1.1.2018-1.1.2019 kaikki sellaiset hyönteislajit, jotka ovat olleet elintarvikkeena laillisesti markkinoilla Suomessa tai muussa EU-maassa ennen 1.1.2018. Kaikki toimijat saavat myydä ja markkinoida näitä hyönteislajeja ja niistä valmistettuja tuotteita elintarvikkeina.

Tällaisia lajeja ovat ainakin

- *Acheta domestica* (kotisirikka)
- *Apis mellifera* (mehiläinen, kuhnuritoukka)
- *Tenebrio molitor* (jauhopukki, jauhomato)
- *Grylloides sigillatus* (trooppinen kotisirikka)

- *Alphitobius diaperinus* (buffalomato)
- *Locusta migratoria* (idänkulkusirkka)

Sallittujen hyönteislajien listaa täydennetään sitä mukaan, kun tietoa muissa EU-maissa markkinoilla jo olleista hyönteislajeista saadaan lisää.

Näistäkin hyönteislajeista tai niistä valmistetuista tuotteista on jätettävä 1.1.2019 mennessä uusielintarvikeasetuksen mukainen hakemus komissiolle.

## Usein kysyttyä hyönteisruoasta

### Hyönteisruoka ja sen turvallisuus

- **Miten voidaan tietää, että jokin hyönteinen on syömäkelpoinen?**
- Evira on laatinut ohjeet hyönteistuotannolle ja hyönteisten käyttämiselle elintarvikkeena. Ohjeissa on kerrottu, miten hyönteisiä pitää kasvatua ja valmistaa, jotta niitä voi myydä tai tarjota elintarvikkeena.
- **Onko hyönteisruoan tarjoamiselle rajoituksia esimerkiksi lapsiperheissä?**
- Evira ei ole antanut ohjeistusta tai suositusta hyönteisruoan sopivuudesta eri väestöryhmille eli esimerkiksi lapsille. Tällä hetkellä käytettävissä olevan tiedon mukaan kasvatettujen ja kypsennettyjen hyönteisten käyttöä ravintona ei tarvitse rajoittaa. Mikäli tarvetta käyttörajoituksille kuitenkin myöhemmin ilmenee, niin Evira tulee päivittämään elintarvikkeiden käyttörajoitussuosituksia siltä osin.
- **Voivatko hyönteiset aiheuttaa allergiaa?**
- Allergia hyönteisruoalle on mahdollinen. Ruoka-allergeenit ovat proteiineja. Kuten muillekin ruoan proteiineille, myös hyönteisproteiineille voi herkistyä. Hyönteisten proteiinit ovat samankaltaisia esim. äyriäisten ja nilviäisten proteiineihin verrattuna. Tämän vuoksi esim. katkaravulle allerginen henkilö voi saada hyönteisruoasta allergisen reaktion.
- **Tarkistetaanko hyönteistenkasvattajien hyönteiset ennen kuin kuluttajien on turvallista ostaa niitä?**
- Hyönteisten kasvattaja ja hyönteistuotteiden valmistaja vastaavat siitä, että heidän tuottamansa elintarvikkeet ovat kuluttajille turvallisia. Hyönteisten kasvattajia valvotaan samalla tavalla kuin muitakin elintarvikealan toimijoita.
- **Voiko kaupossa myynnissä olevat keittiösomisteet siirtää elintarvikehyllyyn?**
- Myynti ja käyttö elintarvikkeena koskee vain sellaisia hyönteistuotteita, jotka on tuotettu ja valvottu elintarvikelainsäädännön mukaisesti. Hyönteistuotteiden tuottajan tulee olla rekisteröity elintarvikealan toimija. Tuotteita, jotka ovat olleet markkinoilla jonakin muuna kuin elintarvikkeena, ei voi edelleenkaan myydä elintarvikkeena.

### Alkutuotanto

- **Mitä ilmoituksia hyönteisten kasvattajan on tehtävä?**
- Hyönteisiä elintarvikekäyttöön kasvattavan toimijan eli alkutuottajan on ennen toiminnan aloittamista tehtävä ilmoitus alkutuotantopaikasta oman kuntansa elintarvikevalvontaan. Jos tuottajalla jo on jonkin tuotantosuunnan alkutuotantoa, esimerkiksi sikojen kasvatusta tai kasvihuonetuotantoa, tuottajan tulee tehdä alkutuotantopaikkailmoitukseensa lisäys, jossa tuottaja kertoo aloittavansa hyönteisten tuotannon elintarvikkeeksi. Lisäyksen voi tehdä kirjallisella vapaamuotoisella ilmoituksella oman kunnan elintarvikevalvontaan. Alkutuottajan on rekisteröidyttävä lisäksi Eviraan rehualan alkutuotannon toimijaksi. Lisäksi tulee tiedustella muilta viranomaisilta (mm. rakennusvalvonta, ympäristönsuojelu) mahdollisista lupa- ja/tai ilmoitusasioista.
- **Voiko hyönteisiä kasvatua samassa kasvihuoneessa kasvien kanssa?**

- Lähtökohtaisesti ei, koska hyönteisten ja kasvien kasvattaminen rinnakkain samassa kasvihuoneessa on hankala järjestää niin, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Esimerkiksi hyönteisten kasvatuksen yhteydessä muodostuva rehu- ja pehkupöly leviää väistämättä samassa tilassa kasvatettavien kasvien päälle. Mahdolliset kasvien kasvatuksessa käytettävät torjunta-aineet/hyönteisruiskutukset olisivat taas elintarviketurvallisuusriski hyönteispuolella. Myös hyönteisten karkaaminen kasvatuslaatikoista voisi aiheuttaa ongelmia. Lisäksi ainakin maapohjaisissa kasvihuoneissa olisi varmasti muitakin hyönteisiä, jotka pääsisivät helposti kasvatettavien hyönteisten sekaan ja voisivat myös mahdollisesti tuoda mukanaan jonkinlaisen hyönteistaudin.
- **Voiko luonnosta kiinniotettuja hyönteisiä kasvattaa elintarvikkeeksi?**
- Voi. Tällöin on oltava kuitenkin ehdoton varmuus siitä, mikä hyönteislaji on kyseessä ja että tätä nimenomaista lajia voi käyttää elintarvikkeeksi. Elintarvikkeena voi kuitenkin myydä vasta seuraavan, alusta asti kasvattamossa kasvaneen sukupolven.

### Hyönteiselintarvikkeiden valmistaminen

- **Mitä ilmoituksia hyönteiselintarvikkeita valmistavan toimijan on tehtävä?**
- Hyönteiselintarvikkeita käsittelevien/valmistavien toimijoiden pitää ennen toiminnan aloittamista tehdä ilmoitus elintarvikehuoneistotoiminnasta oman kuntansa elintarvikevalvontaan. Mikäli jo toiminnassa olevassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa halutaan ruveta käsittelemään/valmistamaan hyönteiselintarvikkeita, ei uutta elintarvikehuoneistoilmoitusta tai ilmoitusta toiminnan oleellisesta muuttamisesta tarvitse tehdä. Hyönteiset ovat vain raaka-aineita kuten esim. munat tai maito. Tällöin riittää, että uuden raaka-aineen käyttö huomioidaan omavalvontasuunnitelmassa.
- **Pitääkö hyönteiselintarvikkeita käsittelevän/valmistavan elintarvikehuoneiston hakea laitoshyväksyntää?**
- Ei tarvitse, koska hyönteisalan toimijat eivät ole laitoksia. Hyönteiselintarvikkeita käsittelevien/valmistavien toimijoiden pitää kuitenkin ennen toiminnan aloittamista tehdä ilmoitus elintarvikehuoneistotoiminnasta oman kuntansa elintarvikevalvontaan. Mikäli jo toiminnassa olevassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa halutaan aloittaa hyönteiselintarvikkeiden käsittely/valmistus, ei uutta elintarvikehuoneistoilmoitusta tai ilmoitusta toiminnan oleellisesta muuttamisesta tarvitse tehdä. Hyönteiset ovat vain raaka-aineita kuten esim. munat tai maito. Tällöin riittää, että uuden raaka-aineen käyttö huomioidaan omavalvontasuunnitelmassa.
- **Jos liha-alan laitos haluaa ruveta käyttämään kokonaisista hyönteisistä tehtyä jauhetta makkaran raaka-aineena, niin hyväksytäänkö tämä toiminnan olennaisena muutoksena?**
- Mikäli liha-alan laitos haluaa ruveta käyttämään hyönteisjauhetta makkaran raaka-aineena, ei sitä tarvitse hyväksyttää erillisenä muutoksena. Hyönteiset ovat vain raaka-aineita kuten esim. munat tai maito. Tällöin riittää, että uuden raaka-aineen käyttö huomioidaan omavalvontasuunnitelmassa.
- **Voiko hyönteisiä jauhaa jauhoksi?**  
Kyllä. Esimerkiksi hyönteisten keittäminen, paahdaminen, rouhiminen ja maustaminen on sallittua, kunhan hyönteiset käytetään kokonaisina. Hyönteisistä ei saa poistaa osia eikä niistä saa erottaa esimerkiksi rasva- tai proteiinijakeita.
- **Saako hyönteisrasvaa tai hyönteisestä erotettua proteiinia käyttää elintarvikkeisiin?**  
Ei. Hyönteiset tulee käyttää kokonaisina.

### Tuonti ja vienti

- **Missä EU-maissa hyönteisten tuotanto ja käyttö elintarvikkeena on sallittua?**

- Suomen lisäksi Tanska, Hollanti, Itävalta, Belgia ja Iso-Britannia sallivat hyönteisten tuotannon ja käytön elintarvikkeena.
- **Saako hyönteiselintarvikkeita tuoda Suomeen muista EU-maista?**
- Hyönteiselintarvikkeiden tuonti sellaisista EU-maista, joissa hyönteiset ovat elintarvikevalvonnan piirissä, on mahdollista. Kyseessä on tällöin ensisaapumispaikkatoiminta, jota koskevaa ohjeistusta löytyy täältä <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/eun-jasenmaat-norja-ja-sveitsi/ensisaapumisvalvonta/>
- **Saako hyönteisiä viedä elintarvikkeena EU:n ulkopuolelle?**
- Hyönteisten vienti elintarvikkeena ei ole mahdollista ennen kuin kansalliset hyönteisten kasvattamista ja myymistä sekä hyönteistuottajien rekisteröitymistä koskevat ohjeistukset ovat valmiit ja niitä noudatetaan. Myös viennin kohdemaan asettamat vaatimukset sinne tuotaville elintarvikkeille on aina selvitettävä ennen vientiä. Ota Eviraan yhteyttä mikäli pohdit vientiä, esimerkiksi osoitteeseen [pk-vienti\(at\)evira.fi](mailto:pk-vienti(at)evira.fi).