



Animal Health Matters.
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO



Ризик-орієнтована система інспектування

Марко Де Нарді, міжнародний експерт САФОЗО



Ключові особливості та переваги ризик-орієнтованої інспекції харчових продуктів

- орієнтована на
 - **Фактори ризику:** точки виробничого ланцюга або процесів, які становлять найбільший ризик
 - Ідентифікація і характеристика **небезпек**
- **Мінімізація витрат** для операторів ринку харчових продуктів, шляхом зменшення кількості непотрібних інспекцій і тестувань
- Підтримує **профілактичні заходи** більше, ніж реактивний підхід до контролю харчових продуктів
- Оптимізує **ефективність** контролю харчових продуктів і використання ресурсів інспекцій



Що зміниться?

- **Кожна людина в ланцюгу виробництва і збуту молочних продуктів несе відповідальність за безпечність і якість молока / молочних продуктів**
 - виробник молока
 - експедитор / транспортер
 - переробник молока
 - роздрібний торговець
 - ...
- **Урядові органи**
 - 1) Контроль за тим, чи береться відповідальність зацікавленими сторонами і
 - 2) Фокусний контроль за небезпеками/точками ланцюга виробництва, які становлять найбільший ризик (фактори ризику)



Ризик-орієнтована інспекція харчових продуктів

Risk-based food inspection manual

ISSN 0254-4725

FAO
FOOD AND
NUTRITION
PAPER

89

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/i0096e/i0096e00.pdf>

Annex

5

Conducting Risk-based Inspections

1. PURPOSE AND SCOPE
2. RISK-BASED ROUTINE INSPECTIONS
3. WHAT IS NEEDED TO PROPERLY CONDUCT A RISK-BASED INSPECTION?
4. RISK-BASED INSPECTION METHODOLOGY
5. ACHIEVING ON-SITE AND LONG-TERM COMPLIANCE
6. INSPECTION FORM AND SCORING
7. CLOSING CONFERENCE
8. SUMMARY

FDA:

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM188556.pdf>

Цей Додаток надає менеджерам і провідним співробітникам інспекції керівництво з питань планування, розробки графіка, проведення та оцінки ризик-орієнтованої інспекції.



Традиційна інспекція харчових продуктів

Зосереджена на визначення відповідності правилам переробними підприємствами (можуть чи не можуть бути актуалізованими)

Ефективність цього методу інспекції залежить від часу, який доступний інспектору для перевірки об'єкту і продуктів фізично

Метод є коригуючим. Немає ніяких гарантій, що після такого виду перевірки не буде повторення порушення.

Ризик-орієнтована інспекція харчових продуктів

Інспекція фокусується на факторах ризику, які можуть спричинити хвороби харчового походження

Інспектор буде краще використовувати його/її час, виділений кожному підприємству, без перегляду існуючих невідповідностей і порушень правил

Інспекція буде ризик-орієнтованою і буде виконувати свою кінцеву мету – захист споживачів. Зразки продуктів будуть зібрані і проаналізовані тільки для верифікації, а не як засіб забезпечення безпечності продукції.

Як визначити фактори ризику?

- Для того, щоб мати можливість **зосередити інспектування** на факторах ризику хвороб харчового походження, в першу чергу необхідно визначити, **чим є ці фактори**
- Фактори ризику можуть бути **спільними для багатьох країн** і видів харчової продукції та переробних операцій, або можуть бути **специфічними для кожної країни**, харчового продукту або операції
- Як правило, національні системи контролю харчових продуктів базуються на різних методиках і програмах:



FAO: Ризик-орієнтована інспекція харчових продуктів

Workshop on Improved Food Inspection Capacity Building Based on Risk Analysis (May 21-23, 2014; Seoul, Korea)

- Техніки і програми для визначення факторів ризику харчового походження
- Епізоотичний нагляд, який здійснюють державні органи у сфері охорони здоров'я, пов'язуючи хвороби харчового походження з їхнім походженням через дослідження спалахів
- Моніторингова програма забруднювачів
- Фактори навколишнього середовища – якість води для зрошення листових овочів, личинки в місцях громадського харчування
- Історії продукта і виробника/переробника
- Частота невідповідності специфічного оператора

Відсутні у багатьох країнах

Сире кур'яче м'ясо може містити
Campylobacter spp. і
Salmonella spp.



Тест 1

- **Що таке фактори ризику хвороб харчового походження?**

> Ті фактори, які можуть викликати захворювання у споживачів, які передаються через харчові продукти при відсутності контролю



Тест 2

- **Перерахуйте, будь ласка, важливі фактори ризику хвороб харчового походження?**
- Перехресне забруднення (від сировини до готового до вживання продукту)
- Неправильне приготування їжі
- Неправильна температура зберігання
- Забруднене обладнання
- Низький рівень персональної гігієни
- Якість води
- Наявність шкідників



Пріоритезація інспекції, яка базується на підприємстві і профілі продукту

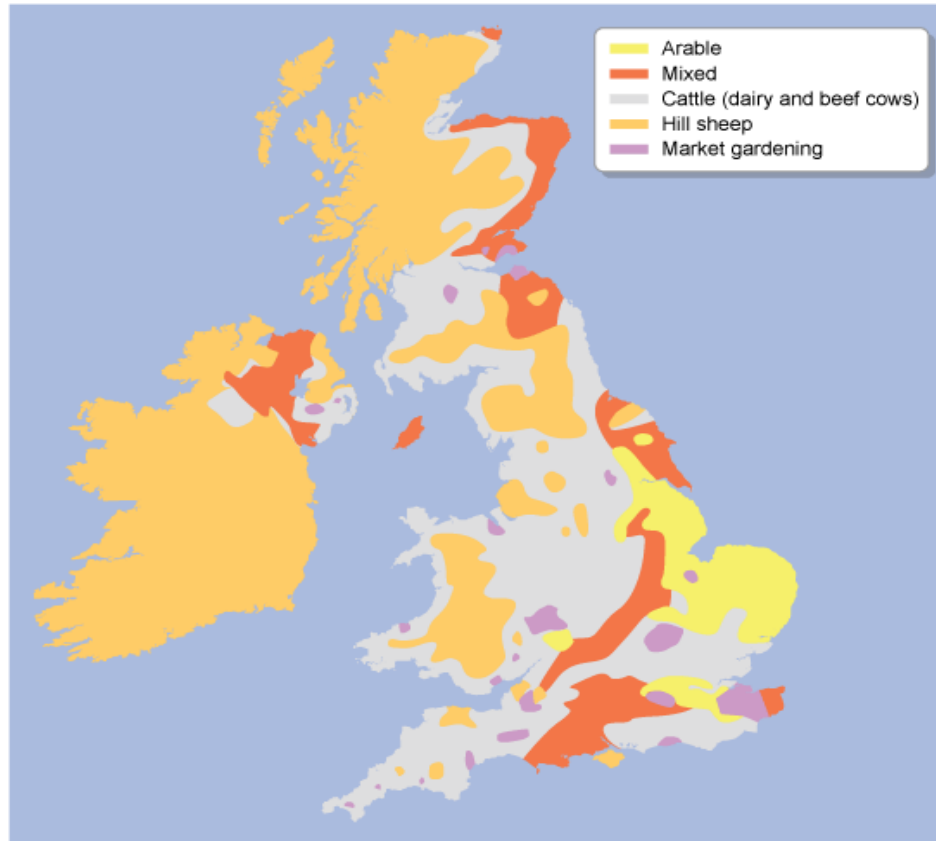
- Коли число підприємств, що підлягають інспектуванню, є досить великим, щоб змінити національну або місцеву систему контролю за харчовими продуктами, необхідно розробити **пріоритезацію**
- **продуктам**, які становлять більший ризик для споживачів, і **підприємствам**, які мають низький рівень дотримання вимог, має приділятися особлива увага й інспекції мають проводитися частіше

Профіль відповідності підприємства	Профіль ризиків для продуктів	Пріоритет інспекції*
Низький	Високий	1
Низький	Низький	2
Високий	Високий	2
Високий	Низький	3

1=вищий пріоритет
2=середній
3=низький



Велика Британія



26.07.2016

Інспекція гігієни молочних продуктів у ВБ

- <https://www.gov.uk/government/publications/farming-inspections/facility-inspections#dairy-hygiene-inspection>
- <https://www.food.gov.uk/enforcement/monitoring/dhi#toc-3>
- Агентство з харчових стандартів (FSA): інспекція гігієни молочних продуктів спрямована на забезпечення задовільного рівня гігієни, яка підтримується на **всіх молочних фермах** шляхом інспектування доїльного залу, обладнання і тварин
- Інспектори забезпечують дотримання частин регламентів Європейської Комісії **852/2004**, **853/2004**, **854/2004** і Гігієни Харчових Продуктів (Англія) 2006 та Гігієни Харчових Продуктів (Уельс) 2006 з поправками.



[Persone che potres...](#) x [EuFMD - The Euro...](#) x [EuFMD - The Euro...](#) x [EuFMD Webinars...](#) x [FDA UCM188556.pdf](#) x [Red Tractor Assura...](#) x [Dairy hygiene insp...](#) x [D Improved Risk-Bas...](#) x [G milk inspection - C...](#) x [Primo utente](#)

[www.thedairysite.com/news/35077/improved-riskbased-dairy-inspections/](#)

[Apps](#) [\(1072 non letti\)](#) - [La Repubblica.it](#) - [Save to Mendeley](#) - [The Royal Veterin...](#) - [Home - Statistics](#) - [Desktop Help 10...](#) - [\(1292 non letti\)](#) - [SAFOSO](#) - [FLURISK - Genera...](#) - [Dizionario italianc...](#) - [WordReference.c...](#) - [Other bookmarks](#)

[Subscribe](#) | [Marketing Packages](#) | [Forums](#) | [Cookie Law](#) | [Our sites](#)

[Like](#) <1.5K [Follow](#)

Come and browse

[Home](#)
[News & Analysis](#)
[Features](#)
[Markets & Reports](#)
[Sustainability](#)
[Knowledge Centre](#)
[Directory](#)
[Events](#)
[Our Shop](#)

News

Improved Risk-Based Dairy Inspections
01 July 2011

UK - The British Food Standards Agency is changing the frequency of official hygiene inspections on dairy farms in England, Wales and Northern Ireland, to make the system more proportionate to the food safety risks.

The changes, which come into effect from today 1 July, will lead to a reduction in official inspections in England and Wales from more than 11,000 to about 3,000 per year.

In Northern Ireland there will be a reduction from 4,500 to 3,200 inspections per year.

This will reduce the burden on the competent authorities that carry out the inspections, lower the cost to taxpayers, and provide a cost equivalent of £150,000 per year in saved time for dairy farmers.

Following a period of consultation, the key features of the amended system are:

Share This

[f](#) [t](#) [in](#) [✉](#) [g+](#)

Related News

More News

Canadian Cattle Gain Access to Turkish Market
28 June 2016

CME: Increased Cattle on Feed Bring Placements Back to 'Normal' Levels
28 June 2016

Expert: US Not Price Competitive in World Milk Market

Our Sponsors

Partners

CID LINES

Thermo Fisher Scientific

Biomim

Seasonal Picks

FDA-Conductin...pdf

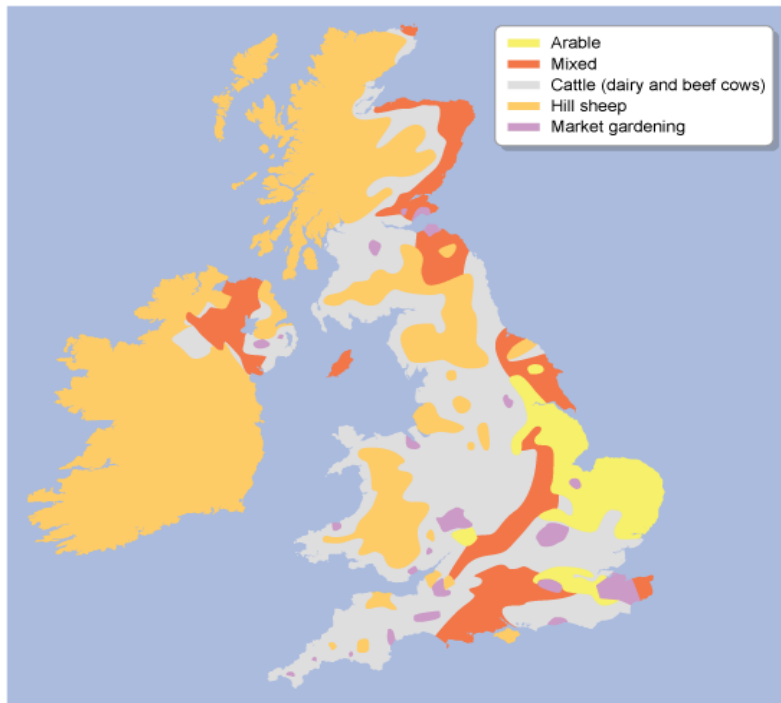
Francesca Ellero is online

10:43
28/06/2016



1) Кого інспектують

- Усі молочні ферми в Великобританії інспектуються.



2) Як інспектувати: керівництво для інспектування ферм

Dairy Hygiene Inspectorate Guide to Farm Inspections – Operating Procedure

CONTENTS

INTRODUCTION

SECTION 1 – Pre-Inspection Procedures

- 1.1 Policy on inspection frequency
- 1.2 Policy on inspections
- 1.3 Policy on routine inspections when no one is available on farm
- 1.4 Policy on 'follow-up' inspections when no one is available on the farm
- 1.5 Organisation of scheduled inspections

SECTION 2 - On-Farm Procedures

2.1 Pre-inspection

- 2.1.1 Documents and equipment
- 2.2.2 Professional approach and standards

2.2 The Inspection

- 2.2.1 Animal Health and Cleanliness
- 2.2.2 Milking Practices
- 2.2.3 Milking Premises, Equipment Cleanliness and Condition
- 2.2.4 Milk Storage and Cooling
- 2.2.5 General Hygiene and Management Practices
- 2.2.6 Retailing of raw cows' milk for drinking
- 2.2.7 Post inspection (on-farm)

SECTION 3 - Post-inspection Procedure

- 3.1 Completion of FHR1 form
- 3.2 Correspondence and reports
- 3.3 Instructions for secretarial staff
- 3.4 Statutory action
- 3.5 Work recording
- 3.6 Follow-up inspections

ANNEX 1 Health and Safety

ANNEX 2 Flow Chart of Inspections and Enforcement Action Inspections and sampling frequency

ANNEX 3 Untreated Milk Sampling and Flow chart



3) Що інспектується

Агентство з харчових стандартів (FSA) регулярно інспектує:

- Тварини і приміщення утримання
- Доїння, обладнання, методи чищення, миття, зберігання і збір молока
- Управління гігієною
- Введення журналів
- Записи про ветеринарні препарати (використання і закупівля)
- Перші результати тестування якості молока покупцем і щомісячні звіти
- Підтверджено сертифікатом [Red Tractor assurance certification](#)



Схема для молочних ферм -Red Tractor

MILK PRODUCTION (MP)

STANDARDS	HOW YOU WILL BE MEASURED
AIM: Safe and hygienic milk collection that prevents cross-contamination between farms	
MP.a The milk collection area must be kept practicably clean and tidy (Revised)	<ul style="list-style-type: none"> The area from the back axle of the tanker to the storage tank access is made of concrete or similar surface, complete (no potholes), drained and kept sufficiently clean that the tanker hose is not soiled when in use The walkway from the driver's door to the back axle of the tanker and storage tank access provides clean, hard-standing access for the tanker driver Unobstructed access to collection points for tanker (including down the drive) and driver
MP.a.1 The milk collection area must be externally lit to facilitate the safe collection of milk	<ul style="list-style-type: none"> Sufficient external lighting to allow milk to be collected in darkness
AIM: The dairy and milk storage area is kept in a clean, food-safe manner	
MP.b Key The dairy and milk storage area must be kept clean, tidy and free from foul odours and airborne dust	<ul style="list-style-type: none"> Applies to walls, floors, doors, ceilings, light covers in rooms related to the dairy, hand washing and milk storage Area free from accumulated dirt, dust, cobwebs, mould, rust, rubbish and medicines, chemicals/ products, buckets and equipment not in use (including pressure washers when not specifically used for dairy) Foul odours avoided by keeping drains free from blockages, adequate ventilation and not siting slurry/ effluent tanks next to dairy A means of cleaning the dairy available e.g. dedicated brush or hose pipe
MP.c Key Structures within the dairy and milk storage area must be sound, maintained and suitable	<ul style="list-style-type: none"> Walls (the full height to the ceiling) and doors are undamaged with a sealed, washable finish Floors are impervious, well-drained (no standing water) and complete (any cracks not able to hold dirt or water) Ceilings and roof linings are complete and maintained. False ceilings are fully sealed Any beams present are treated with a food-safe sealing product and maintained Well-fitting, complete windows that are permanently secured shut or have fitted fly screens Lights are shatterproof or covered
MP.d Dedicated and accessible hand washing and drying facilities must be provided	<ul style="list-style-type: none"> Located within the dairy or an adjacent room easily accessible to tanker driver Not used by all staff for general-purpose if situated in the dairy Facilities include a fitted sink for mixing hot and cold water or mixing tap, hot and cold water, unscented soap and paper towels (and lidded bin emptied daily) or effective hand dryer Hand basins discharge into a drain or well-drained floor
MP.e Key The dairy and milk storage access points must be kept secure at night and when unattended	<ul style="list-style-type: none"> Doors on all entrances to the dairy/ storage facilities are well-fitting (with no gaps) and either the external doors or the room can be locked Doors are kept closed when not in use



Dairy Standards

1st October 2014
Version 3.0



<http://assurance.redtractor.org.uk/contentfiles/Farmers-5614.pdf>

**RED TRACTOR ASSURANCE FOR FARMS
DAIRY STANDARDS
SELF ASSESSMENT CHECKLIST**

Version 3.0

		Do you meet the requirements of the Standards?		
Code	Standard	YES	NO	N/A
DOCUMENTS AND PROCEDURES				
DP.a	Producers must have a copy of the Red Tractor Assurance for Farms - Dairy Standards available			
DP.b	A documented plan for the effective management of serious incidents and potential emergency situations that threaten the welfare of livestock, food safety or the environment must be in place and known to key staff			
DP.c	Systems must be in place for recording, investigating and resolution of any complaints received that are relevant to the requirement of the Dairy Standards			
DP.d	Producers must ensure that new production sites are suitable for use			
STAFF AND LABOUR PROVIDERS				
SC.a	Systems must be in place to ensure that all new staff are effectively trained and deemed competent to carry out the activities they are employed to do			
SC.b	The performance and competence of staff must be regularly reviewed and refresher training implemented as required			
SC.c	Records of training must be kept			
SC.d	Where labour providers are used to supply temporary or permanent staff an agreement must be in place to ensure competent persons are provided			

		YES	NO	N/A
MILK PRODUCTION				
MP.a	The milk collection area must be kept practicably clean and tidy			
MP.a.1	The milk collection area must be externally lit to facilitate the safe collection of milk			
MP.b	The dairy and milk storage area must be kept clean, tidy and free from foul odours and airborne dust			
MP.d	Dedicated and accessible hand washing and drying facilities must be provided			
MP.e	The dairy and milk storage access points must be kept secure at night and when unattended			
MP.f	Milk storage tanks are managed to reduce the risk of milk contamination			
MP.g	Milk cooling systems and storage tanks cool milk to required temperatures			
MP.h	Milk cooling systems and storage tanks must be maintained to ensure effective cooling and washing			
MP.i	The milking parlour must be kept clean and tidy			
MP.i.1	Equipment in the parlour must be clean			
MP.i.2	A supply of water and suitable means of washing must be available to the parlour area			
MP.j	Structures within the milking parlour area must be sound, maintained and suitable			

		YES	NO	N/A
HOUSING, SHELTER AND HANDLING FACILITIES				
HF.d.1	Safe, suitable and legal bedding is provided in lying areas			
HF.d.2	Lying areas provide comfort			
HF.e	Housing must be lit to allow normal behaviours, rest and effective inspection of livestock			
HF.f	Housing must be of sufficient size			
HF.g	Livestock must be kept in appropriate groups			
HF.h	Handling facilities must be in place and maintained in a condition that minimises the risk of injury and distress			
HF.i	There must be appropriate facilities for livestock to give birth			
HF.j	Facilities must be available on-farm that enable the loading and unloading of livestock with minimal stress and risk of injury to livestock			
HF.k	Livestock kept outdoors must have access to shelter and well-drained lying areas			
HF.k.1	Tracks and gateways must be maintained for grazing cattle			



- Якщо інспекція виявляє проблеми, то план здоров'я стада і результати тестування заводу мають бути проінспектовані.
- Ви можете бути перевірені FSA, якщо вони отримують скаргу про ферму від покупця або третьої сторони. Ця перевірка відбуватиметься протягом 3-х робочих днів після отримання скарги.



4) Час і тривалість



Визнані вимоги гігієни молока

- Базово частота інспекції для ферм, які постачають сире молоко для пастеризації раз у 24 місяці
- З урахуванням застережень, молочні ферми, які є членами організації **Dairy Red Tractor Assurance (RTAD)**, можуть скористатися розширеною офіційною інспекцією з частотою раз в **10 років**
- Молочні ферми з виробництва сирого молока для споживання людиною підлягають офіційній інспекції раз в **6 місяців**.
- **Спеціальні перевірки** проводяться у відповідь на несприятливі висновки або повідомлення від офіційної інспекції, RTAD аудиту, третіх осіб або перших покупців сирого молока.
- Відомі RTAD ферми, які поставляють сире молоко для виробників непастеризованих молочних продуктів, не будуть отримувати вигоду з розширеної офіційної перевірки.
- Ті члени RTAD, які підлягають формальним офіційним діям або відсторонилися від RTAD схеми будуть отримувати вигоду з розширеної офіційної перевірки.
- У перший рік змін офіційна інспекція буде зосереджена на ті молочні ферми, які мінімально відповідають попередньому офіційному контролю.
- Нові процедури будуть розглянуті **після трьох років**

Час і тривалість (Red Tractor)

- Додаткові перевірки проводяться на фермах, які є членами Assured Dairy Farmer scheme (а **Red Tractor assurance scheme**). У Великобританії налічується близько 12 000 господарств, які проходять аудит кожні 18 місяців всупереч стандартам Assured Dairy Farm Scheme.
- Ваша ферма, як правило, перевіряється один раз в 10 років.
- Тим не менш, вас будуть інспектувати один раз на 2 роки, якщо вас відносять до високого ризику, наприклад:
 - ви порушили якість правила гігієни молочних продуктів
 - ви продаєте сире молоко, тобто непастеризоване
- Інспекція триває близько 1,5 годин. Ви не отримуєте попереднє повідомлення про інспекцію.



5) Що відбувається далі

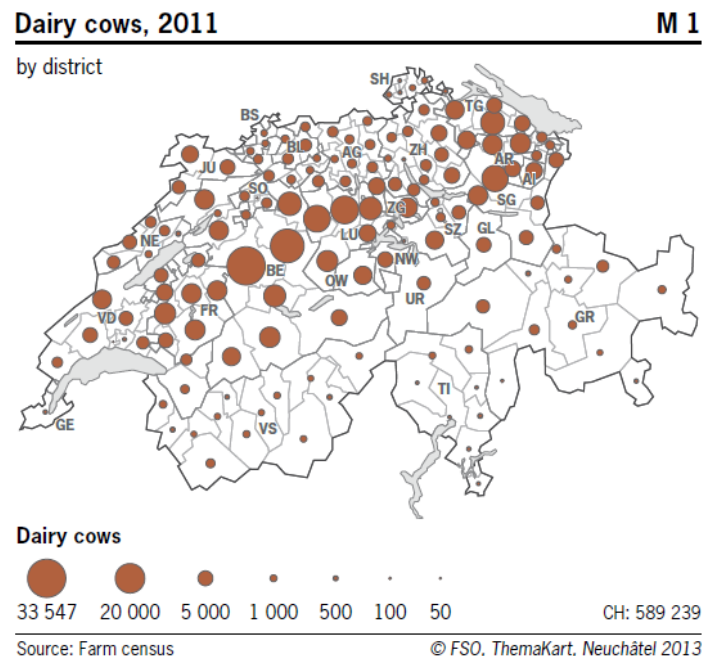
- Вашій фермі надається 1 з 4 рівнів відповідності:
- 1 - активно відповідає, 2 - в цілому відповідає, 3 - слабо відповідає, 4 – погано відповідає
- Будь-які подальші дії залежать від характеру вашого порушення й історії відповідності вашої ферми.
- Ви можете показати незначну невідповідність, наприклад, помилки в документообігу.
- Якщо у вас є більш значні питання по дотриманню, наприклад, структурні або проблеми з гігієною, то ви зазвичай проходите наступну інспекцію.
- Ви повинні узгодити часові рамки з FSA, щоб виправити проблеми.



Швейцарія

Молочне тваринництво і виробництво молока є найбільш важливою галуззю сільського господарства в Швейцарії.

У 2011 році 590 000 корів
на 32 000 фермах
виробило
більше 4 мільйонів
ТОНН МОЛОКА.



Зацікавлені сторони молочного сектора в Швейцарії

- [Федеральне управління сільського господарства Швейцарії \(FOAG\)](#)
- [Федеральне управління безпеки харчових продуктів і ветеринарії \(FSVO\)](#)
- [Braunvieh Schweiz](#)
- [swissherdbook](#)
- [Швейцарська федерація Гольштейн](#)
- [Suckler Cow Switzerland](#)
- [Швейцарська асоціація по розведенню корів породи херенс](#)
- [Союз швейцарських фермерів](#)
- [Швейцарські виробники ВРХ і яловичини](#)
- [Швейцарська асоціація по розведенню тварин](#)
- [Identitas](#)
- [Swissgenetics](#)
- [Select Star SA](#)
- [Швейцарський кооператив трейдерів ВРХ](#)
- [Швейцарський експорт ВРХ](#)
- [Qualitas AG](#)
- [SuisseLab AG](#)
- [Linear AG](#)



**Ordinanza
sul controllo del latte
(OCL)**

916.351.0

del 20 ottobre 2010 (Stato 1° gennaio 2015)

Il Consiglio federale svizzero,

visti gli articoli 15 capoverso 3 e 37 capoverso 1 della legge del 9 ottobre 1992¹ sulle derrate alimentari;
visti gli articoli 10 e 177 capoverso 1 della legge del 29 aprile 1998² sull'agricoltura,
ordina:

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto

La presente ordinanza disciplina:

- a. l'igiene nella produzione lattiera;
- b. il controllo dell'igiene del latte.

**Ordinanza
sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole
(OCoC)**

910.15

del 23 ottobre 2013 (Stato 1° gennaio 2016)

² Le organizzazioni nazionali dei produttori e dei valorizzatori del latte (valorizzatori) (organizzazioni dei produttori e dei valorizzatori) sono responsabili dell'esecuzione, del coordinamento, dello sviluppo e della vigilanza del controllo del latte.

⁵ La frequenza e il coordinamento dei controlli sono retti dall'ordinanza del 23 ottobre 2013¹⁷ sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole.¹⁸

⁶ Le competenti autorità cantonali provvedono affinché i dati relativi ai controlli vengano registrati o trasferiti nel sistema d'informazione centrale ai sensi dell'articolo 165d della legge del 29 aprile 1998 sull'agricoltura.¹⁹



**Ordinanza
sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole
(OCoC)**

910.15

del 23 ottobre 2013 (Stato 1° gennaio 2016)

Art. 3 Frequenza e coordinamento dei controlli di base

¹ In ogni azienda vengono svolti controlli di base per ogni settore; di regola occorre controllare ogni unità di produzione e ogni ramo aziendale. Per ogni settore l'intervallo tra due controlli di base non deve essere più lungo del periodo di cui all'allegato 1, laddove la fine del periodo è la fine del rispettivo anno civile.

² I Cantoni provvedono al coordinamento dei controlli di base in modo che, di regola, un'azienda sia controllata non più di una volta per l'anno civile. Sono possibili eccezioni al coordinamento in particolare per:

- a. controlli di base che non richiedono la presenza del gestore;
- b. controlli di base relativi ai seguenti tipi di pagamenti diretti:
 - 1.¹⁶ contributi per la biodiversità per la qualità del livello II e per l'interconnessione,
 2. contributo per la qualità del paesaggio,
 3. contributi per l'efficienza delle risorse.

³ Almeno il 10 per cento dei controlli di base per la protezione degli animali e i contributi per il benessere degli animali va svolto senza preavviso.



**Ordinanza
sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole
(OCoC)**

910.15

del 23 ottobre 2013 (Stato 1° gennaio 2016)

Settori assoggettati a controlli di base e frequenza dei controlli di base

1. Sicurezza alimentare, salute degli animali e protezione degli animali

Settore	Ordinanza	Periodo in anni per le	
		aziende annuali	aziende d'estivazione
1.1 Igiene nella produzione primaria vegetale	Ordinanza del 23 novembre 2005 ²⁵ concernente la produzione primaria	4	8
1.2 Igiene nella produzione primaria animale (senza produzione lattiera)	Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria	4	8
1.3 Igiene nella produzione lattiera	Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria Ordinanza del 20 ottobre 2010 ²⁶ sul controllo del latte	4	8
1.4 Medicamenti veterinari	Ordinanza del 18 agosto 2004 ²⁷ sui medicamenti veterinari	4	8
1.5 Salute animale ed epizoozie	Ordinanza del 27 giugno 1995 ²⁸ sulle epizoozie	4	8
1.6 ²⁹ Traffico di animali ed effettivi di bovini*	Ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011 ³⁰ Ordinanza del 23 ottobre 2013 ³¹ sui pagamenti diretti (OPD)	4	8





Animal Health Matters.
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER

State Secretariat for Economic Affairs SECO

Дякую