



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

SeiLab Oy, Seinäjoen elintarvike- ja ympäristölaboratorio

Vaasantie 1 C
60100 SEINÄJOKI

RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätietoa |
|----------------------------|---|------------|
| Aerobiset mikro-organismit | Tempo AC | |
| Aerobiset mikro-organismit | NMKL 86:2013 | |
| Bacillus cereus, alustava | NMKL 67:2021, muunneltu | |
| Clostridium perfringens | NMKL 95:2009 | |
| Energiasisältö | Sisäinen menetelmä, laskennallinen menetelmä | |
| Enterobakteerit | Tempo EB | |
| Enterobakteerit | NMKL 144:2005 | |
| Enterokokit | NMKL 68:2011 | |
| Escherichia coli | Tempo EC | |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

| | |
|---|---|
| Escherichia coli | NMKL 125:2005, muunneltu |
| Gluteeni, vehnä | Sisäinen menetelmä, LC-MS/MS |
| Hiilihydraatit | Sisäinen menetelmä, laskennallinen menetelmä |
| Hiivat ja homeet | NMKL 98:2005 |
| Hiivat ja homeet | Tempo YM |
| Kampylobakteerit, osoittaminen | NMKL 119:2007 |
| Kloridi (ruokasuola) | Sisäinen menetelmä, kulometria |
| Koagulaasipositiiviset stafylokokit | NMKL 66:2009 |
| Kolimuotoiset bakteerit | NMKL 44:2004 |
| Kosteus | NMKL 14:2012, muunneltu |
| Laktoosi ja laktoosittomuus | Sisäinen menetelmä, HPLC-PAD |
| Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen | Listeria Precis, muunneltu |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

| | | |
|--|---|--------------|
| Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen | Sisäinen menetelmä, PCR ja Listeria Precis, muunneltu | |
| Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen | Listeria Precis, muunneltu | |
| Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit | NMKL 125:2005, muunneltu | |
| Maitohappobakteerit | NMKL 140:2023 | |
| Maitohappobakteerit | Tempo LAB | |
| Natrium (laskennallinen ruokasuola) | SFS-EN 13805:2014, SFS-EN ISO 11885:2007, ICP-OES | |
| Proteiini | NMKL 6:2003, muunneltu | |
| Pseudomonas aeruginosa | ISO 16266-2:2021 | pakattu vesi |
| Pseudomonas aeruginosa | SFS-EN ISO 16266:2008 | pakattu vesi |
| Rasva | NMKL 160:1998, Foss-analyysi | |
| Rasva | NMKL 181:2005 | |
| Rasva | AOAC922.06 | |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

| | |
|---|--|
| Rasva | NMKL 10:2010 |
| Rasvahapot | Sisäinen menetelmä GC-FID, perustuu AOAC996.06 |
| Ravintokuitu | AOAC 991.43, muunneltu |
| Salmonella | SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| Salmonella | Sisäinen menetelmä, PCR- tekniikka, varmistus SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 |
| Sokerit: fruktoosi, glukoosi, laktoosi, maltoosi ja sakkaroosi | Sisäinen menetelmä, HPLC-PAD |
| Staphylococcus aureus | NMKL 66:2009, muunneltu |
| Sulfiittia pelkistävät klostridit | NMKL 56:2015 |
| Tuhka | NMKL 173:2005 |
| Trikiinitutkimus | SFS-EN ISO 18743:2015/A1:2023 |



eläintaudit, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätieto |
|------------------|--------------------------------|-----------|
| Salmonella | SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 | |
| Trikiinitutkimus | SFS-EN ISO 18743:2015/A1:2023 | |

rehut, omavalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätieto |
|------------|---|---------------------------------------|
| salmonella | SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 | Lakisääteinen salmonellan omavalvonta |
| salmonella | Sisäinen menetelmä, PCR-tekniikka, varmistus SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 | Lakisääteinen salmonellan omavalvonta |

sivutuotteet, omavalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätieto |
|-------------------------|-----------------------------------|---|
| Clostridium perfringens | NMKL 95:2009 | Sivutuotelain mukaisten käsittelylaitosten omavalvontatutkimukset |
| Enterobakteerit | NMKL 144:2005 | Sivutuotelain mukaisten käsittelylaitosten omavalvontatutkimukset |
| Escherichia coli | SFS-EN ISO 9308-2:2014, muunneltu | Sivutuotelain mukaisten biokaasu- ja kompostointilaitosten omavalvontatutkimukset |
| Salmonella | SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020 | Sivutuotelain mukaisten biokaasu- ja kompostointilaitosten omavalvontatutkimukset |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

Salmonella

Sisäinen menetelmä, PCR-
tekniikka, varmistus SFS-EN ISO
6579-1:2017/A1:2020

Sivutuotelain mukaisten
käsittelylaitosten
omavalvontatutkimukset

talousvesi, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätieto |
|-------------------------|-------------------------------------|------------------|
| Alumiini | ISO 11885:2007, ICP-OES | |
| Ammonium | SFS 3032:1976 | |
| Ammoniumtyppi | SFS 3032:1976 | |
| Antimoni | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP- MS | |
| Arseeni | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP- MS | |
| Boori | ISO 11885:2007, ICP-OES | |
| Clostridium perfringens | ISO 14189:2016 | |
| Elohopea | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP- MS | |
| Escherichia coli | SFS 3016:2011 | |
| Escherichia coli | SFS-EN ISO 9308-2 | |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Fluoridi | SFS 3027:1976 |
| Haju ja maku | Sisäinen menetelmä, ETS |
| Hapettuvuus / KMnO ₄ -luku | SFS 3036:1981 |
| Kadmium | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP-MS |
| Kloridi | Sisäinen menetelmä, ionikromatografia |
| Kokonaiskovuus | ISO 11885:2007, ICP-OES |
| Koliformiset bakteerit | SFS 3016:2011 |
| Kolimuotoiset bakteerit | SFS-EN ISO 9308-2 |
| Kromi | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP-MS |
| Kupari | ISO 11885:2007, ICP-OES |
| Lyijy | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP-MS |
| Mangaani | ISO 11885:2007, ICP-OES |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

| | |
|--|--|
| Natrium | ISO 11885:2007, ICP-OES |
| Nikkeli | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP-MS |
| Nitraatti | Sisäinen menetelmä, ionikromatografia |
| Nitraattityppi | Sisäinen menetelmä, ionikromatografia |
| Nitriitti | SFS 3029:1976 |
| Nitriittityppi | SFS 3029:1976 |
| Orgaanisen hiilen kokonaismäärä (TOC) | SFS-EN 1484:1997 |
| Pesäkkeiden lukumäärä 22° ja 37°C | SFS-EN ISO 6222:1999 |
| pH | SFS 3021:1979 |
| Rauta | ISO 11885:2007, ICP-OES |
| Sameus | SFS-EN ISO 7027-1:2016 |
| Seleeni | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP-MS |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

| | | |
|------------------------------|--|---|
| Sulfaatti | Sisäinen menetelmä, ionikromatografia | |
| Suolistoperäiset enterokokit | SFS-EN ISO 7899-2:2000 | |
| Sähkönjohtavuus | SFS-EN 27888:1994 | |
| Uraani | SFS-EN ISO 17294-2:2023, ICP-MS | |
| Väriluku | SFS-EN ISO 7887:2012 | Ei sovellu asetuksen 401/2001 mukaisiin talousvesitutkimuksiin. |

uima-allasvesi, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätietoa |
|--|--|------------|
| Heterotrofinen pesäkeluku 22° ja 36°C | SFS-EN-ISO 6222:1999 | |
| Kloori (vapaa, sitoutunut ja kokonaiskloori) | SFS-EN ISO 7393-2:2018 | |
| KMnO ₄ -luku | SFS 3036:1981 | |
| Nitraatti | Sisäinen menetelmä, STDM 418 A, 1985, UV-screening | |
| pH | SFS 3021:1979 | |
| Pseudomonas aeruginosa | ISO 16266-2:2021 | |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

31.10.2024

Pseudomonas aeruginosa SFS-EN ISO 16266:2008

Sameus SFS-EN ISO 7027-1:2016

Urea Sisäinen menetelmä,
entsyymaattinen

uimavesi, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätietoa |
|------------------------------|--------------------------|--|
| Escherichia coli | SFS-EN ISO 9308-2 | |
| Suolistoperäiset enterokokit | SFS-EN ISO 7899-2:2000 | |
| Suolistoperäiset enterokokit | Enterolert E-Quanti-Tray | Ei sovellu STM:n asetuksen 177/2008 mukaisiin uimavesitutkimuksiin |

Ruokaviraston hyväksymät ja nimeämät laboratoriot on akkreditoitu tai arvioitu standardin ISO/IEC 17025 vaatimusten mukaisesti. Pelkästään trikiinitutkimuksia tekevät laboratoriot voidaan nimetä ilman em. standardin mukaista pätevyysarviointia. Muita ilmoitettavia eläintauteja muista kuin viranomais- ja omavalvontanäytteistä tutkivat laboratoriot ovat Ruokaviraston rekisteröimiä laboratorioita eikä niitä koske akkreditointi- tai arviointivaatimus.

Elintarvike- ja rehututkimusten osalta laboratorion akkreditoidusta pätevyysalueesta löytyy tarkempi tieto siitä, minkä tyyppisiä materiaaleja laboratorio voi kullakin menetelmällä analysoida.