



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

19.4.2023

Eurofins Scientific Finland Oy, Raisio

PL 75 (Raisionkaari 55)
21201 RAISIO

RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit 30°C	ISO 4833:2013	
Aerobiset mikro-organismit 30°C	NMKL 86:2013	
Bacillus cereus, alustava	NMKL 67:2010, muunneltu	Ei sovellu asetuksen EY 2073/2005 mukaisiin tutkimuksiin
Enterobakteerit	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	
Escherichia coli talousvedestä	SFS 9308-1:2014, A1:2017	Ei sovellu terveydensuojelulain mukaiseen valvontaan
Hiivat ja homeet	NMKL 98:2005, muunneltu	
Kasvisterolien, kasvistanolien ja kolesterolin määrittäminen	NMKL 198:2014	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

19.4.2023

Koagulaasipositiiviset stafylokokit ja Staphylococcus aureus	3M, Petrifilm Staph Express STX system	
Kolimuotoiset bakteerit 37°C	NMKL 44:2004	
Kolimuotoiset bakteerit talousvedestä	SFS 9308-1:2014, A1:2017	Ei sovellu terveysuojelulain mukaiseen valvontaan
Kosteus	NMKL 23:1991, muunneltu	
Laktoosi	Sisäinen menetelmä, perustuu AOAC 982.14	
Listeria monocytogenes ja listeria spp., osoittaminen	RAPID`L.mono	
Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen	RAPID`L.mono	
Peroksidiluku	AOCS CD 8 b-90:2017, muunneltu	
Pesäkkeiden lukumäärä 22° ja 36°C talousvedestä	SFS-EN ISO 6222:1999	Ei sovellu terveysuojelulain mukaiseen valvontaan
Proteiinipitoisuus	NMKL 6:2003, muunneltu	
Pseudomonas aeruginosa talousvedestä ja pakatusta vedestä	ISO 16266:2008	Ei sovellu terveysuojelulain mukaiseen valvontaan
Rasvahappokoostumus	Sisäinen menetelmä LAB-M1836, perustuu ISO 12966-1:2014	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

19.4.2023

Rasvapitoisuus	NMKL 160:1998, muunneltu	
Salmonella spp, osoittaminen	NMKL 71:1999	Salmonellavalvontaohjelman elintarvikenäytteet
Salmonella spp, osoittaminen	Sisäinen menetelmä, qPCR, BACGene	
Suolistoperäiset enterokokit talousvedestä	SFS-EN ISO 7899-2:2000	Ei sovellu terveysuojelulain mukaiseen valvontaan
Tuhka	NMKL 173:2005, muunneltu	
Vapaat rasvahapot (FFA-%)	AOCS Ca 5a-40:2017, muunneltu	

rehut, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Salmonella spp, osoittaminen	Sisäinen menetelmä, qPCR, BACGene	
Salmonella spp, osoittaminen	NMKL 71:1999	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

19.4.2023

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.