



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

11.7.2024

KVY Tutkimus Oy - Raumalab

Lensunkatu 9  
26100 RAUMA

## RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

### asumisterveystutkimukset, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Mikrobikasvusto (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinobakteerit), laimennossarjaviljely, pintanäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	
Mikrobikasvusto (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinobakteerit), laimennossarjaviljely, rakennusmateriaalinäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	
Mikrobit (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinobakteerit), ilmanäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	

### elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Elintarvike- ja pintapuhtausnäytteenotto	NMKL menettelyohje 12:2014, Pintahygieniaopas, 2013. Elintarvike- ja terveystieteiden ja sisäinen toimintaohje	
Listeria monocytogenes, osoittaminen	RAPID`L.mono	Ainoastaan pintahygieniaäytteet
Salmonella, toteaminen	SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	Ainoastaan pintahygieniaäytteet
Trikiinitutkimus	ISO 18743:2015	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

11.7.2024

### eläintaudit, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Salmonella, toteaminen	SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	
Trikiinitutkimus	ISO 18743:2015	

### rehut, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Salmonella	SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	

### talousvesi, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Escherichia coli	SFS-EN ISO 9308-2:2014	Myös elintarvikehuoneistojen veden omavalvonta
Escherichia coli, 37°C	SFS 3016:2011	Myös elintarvikehuoneistojen veden omavalvonta
Haju ja maku	Aistinvarainen arviointi	
Koliformiset bakteerit	SFS-EN ISO 9308-2:2014	Myös elintarvikehuoneistojen veden omavalvonta
Koliformiset bakteerit	SFS 3016:2011	Myös elintarvikehuoneistojen veden omavalvonta



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

11.7.2024

Pesäkkeiden lukumäärä 22° ja 37°C      SFS-EN ISO 6222:1999      Myös elintarvikehuoneistojen veden omavalvonta

Suolistoperäiset enterokokit      SFS-EN ISO 7899-2:2000      Myös elintarvikehuoneistojen veden omavalvonta

### **uima-allasvesi, viranomaisvalvonta**

<b>Tutkimus</b>	<b>Menetelmä</b>	<b>Lisätietoa</b>
Heterotrofinen pesäkeluku 22° ja 36°C	SFS-EN ISO 6222:1999	
Kloori (vapaa, sidottu ja kokonaiskloori)	SFS-EN ISO 7393-2:2018	
Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266-2:2021	
Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266:2008	

### **uimavesi, viranomaisvalvonta**

<b>Tutkimus</b>	<b>Menetelmä</b>	<b>Lisätietoa</b>
Escherichia coli	SFS-EN ISO 9308-2:2014	
Suolistoperäiset enterokokit	SFS-EN ISO 7899-2:2000	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

11.7.2024

---

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.