



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

15.9.2023

Net-Foodlab Eesti OÜ

Betooni 6-1
13816 TALLINNA, VIRO

RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

elintarvikkeet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	NMKL 86:2013	
Bacillus cereus, alustava	NMKL 67:2021	
Campylobacter spp., kvantitatiivinen	ISO 10272-2:2017	Siipikarjan niskanahka
Campylobacter spp., osoittaminen	ISO 10272-1:2017	Siipikarjan umpisuoli ja niskanahka
Enterobakteerit	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	NMKL 125:2005, muunneltu	
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	NMKL 66:2009	
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	Sisäinen menetelmä, ALOA-agar	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

15.9.2023

Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen NMKL 136:2010

Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit NMKL 125:2005, muunneltu

Salmonella spp. ISO 6579-1:2017/A1:2020

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 rehutkimusten osalta laboratorion akkreditoidusta pätevyysalueesta löytyy tarkempi tieto siitä, minkä tyyppisiä materiaaleja laboratorio voi kullakin menetelmällä analysoida.