



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

6.3.2024

Net-Foodlab Oy

Voimakatu 19  
20520 TURKU

## RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

### elintarvikkeet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Histamiini	Sisäinen menetelmä, Biosystems Histamine	Ei soveltu viralliseen valvontaan

### elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	NMKL 86:2013	
ATP bioluminesenssi, Pintahygienia	Sisäinen menetelmä, määrittäminen luminometrisesti	
Bacillus cereus, alustava	NMKL 67:2021	
Campylobacter spp., osoittaminen	ISO 10272-1:2017/Amd 1:2023, muunneltu	Broilerin umpisuoli ja niskanahka
Campylobacter spp., pesäkelaskumenetelmä	ISO 10272-2:2017/Amd 1:2023, muunneltu	Broilerin umpisuoli ja niskanahka
Enterobacteriaceae	NMKL 144:2005	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

6.3.2024

Escherichia coli	NMKL 125:2005, muunneltu	
Escherichia coli talousvedestä	SFS-EN ISO 9308-1:2014	Ei sovellu terveydensuojelulain mukaiseen valvontaan
Gluteeni, osoittaminen	Sisäinen menetelmä, ELISA	
Heterotrofinen pesäkeluku	EVS-EN ISO 6222:2001	Ei sovellu terveydensuojelulain mukaiseen valvontaan
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	NMKL 66:2009	
Koliformiset bakteerit talousvedestä	SFS-EN ISO 9308-1:2014	Ei sovellu terveydensuojelulain mukaiseen valvontaan
Kolimuotoiset bakteerit	NMKL 44:2004	
Laktoosi	Sisäinen menetelmä NFL 221, entsyymäattinen	
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	Sisäinen menetelmä, ALOA-agar	Myös pintanäytteet
Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen	NMKL 136:2010	
Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit	NMKL 125:2005	
Maapähkinäallergeeni	ELISA-menetelmä	Myös pintanäytteet



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

6.3.2024

Maitoallergeeni	ELISA-menetelmä	Myös pintanäytteet
Manteliallergeeni	ELISA-menetelmä	Myös pintanäytteet
Munanvalkuaisallergeeni	ELISA-menetelmä	Myös pintanäytteet
Natrium	Sisäinen menetelmä NFL 238, ioniselektiivinen menetelmä	
pH	ISO 2917:1999, muunneltu	
Salmonella spp, osoittaminen	SFS-EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	Myös pintapuhtausnäytteet
Salmonella spp, osoittaminen	SFS-EN ISO 6579- 1:2017/A1:2020, Pathatrix- esikäsitely	Myös pintapuhtausnäytteet
Soija-allergeeni	ELISA-menetelmä	Myös pintanäytteet

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.