



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

10.12.2021

Valio Oy, T&K, Kemia ja Mikrobiologia

PL 30 (Meijeritie 4)

00039 VALIO

Puh. 010381121

RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

Matriisi	elintarvikkeet		
Menetelmän nimi	Akkrr/Arv	Standardi	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	akkr	ISO 4833-1:2013	
Bacillus cereus, alustava	akkr	ISO 7932:2004	
D-vitamiini, lisätty	arv-19	Sisäinen menetelmä, HPLC	
Enterobakteerit	akkr	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	akkr	NMKL 125:2005, muunneltu	
Escherichia coli	akkr	ISO 16649-2:2001	
Hiivat ja homeet	akkr	IDF 94: 2004/ISO 6611:2004	
Kalium	akkr	Sisäinen menetelmä, ICP- MS	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

10.12.2021

Kalsium	akkr	Sisäinen menetelmä, ICP-MS
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	akkr	Brilliance Staph24 ja ISO 6888-1:2021
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	akkr	ISO 6888-1:2021
Kolimuotoiset bakteerit 30 °C ja 37 °C	akkr	ISO 4832:2006
Kuiva-aine, pika	akkr	ISO 6731, IDF 21:2010, muunneltu
Kuiva-ainepitoisuus	akkr	ISO 6734, IDF 15:2010, muunneltu, lämpökaappikuivaus (hiekkä)
Lactobacillus GG	akkr	ISO 7889/IDF 117:2003
Laktoosipitoisuus	akkr	ISO 5765-2, IDF 79-2:2002, muunneltu, entsymaattinen (laktoosi/galaktoosi)
Laktoosipitoisuus	akkr	ISO 5765-1, IDF 79-1:2002, muunneltu, entsymaattinen (laktoosi/galaktoosi)
Laktoosipitoisuus	akkr	Sisäinen menetelmä, ionikromatografinen
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	akkr	Genus Listeria BAX; varmistus ISO 11290-1:2017, muunneltu tai MALDI-TOF
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	akkr	ISO 11290-1:2017; vaihtoehtoinen varmistus MALDI-TOF



Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit	akkr	NMKL 125:2005, muunneltu
Natrium	akkr	Sisäinen menetelmä, ICP-MS
Proteiinipitoisuus, makro, Kjeldahl	akkr	ISO 8968-2:2014, IDF 20-1:2014, muunneltu
Rasva	akkr	ISO 1211, IDF 1:2010, muunneltu
Rasvapitoisuus	akkr	ISO 1735, IDF 5:2004, muunneltu, SRB
Sakkaroosipitoisuus	akkr	Sisäinen menetelmä, entsyymaattinen menetelmä (sakkaroosi/D-glukoosi)
Salmonella, toteaminen	akkr	ISO 6579-1:2017/A1:2020, vaihtoehtoinen varmistus MALDI-TOF
Tuhkapitoisuus	akkr	ISO 8070, IDF 119:2007, muunneltu ja NMKL 173:2005

Ruokaviraston nimeämät laboratoriot ovat akkreditoituja tai arvioituja standardin ISO/IEC 17025 mukaisesti. Pelkästään trikiinitutkimuksia tekevät laboratoriot voidaan nimetä ilman em. standardin mukaista pätevyysarviointia. Muita ilmoitettavia eläintauteja tutkivat laboratoriot ovat Ruokaviraston rekisteröimiä. Myöskään niitä ei koske akkreditointi- tai arviointivaatimus.

Ruokaviraston rekisteriin merkitään nimeämisen piiriin kuuluvat menetelmät, jotka ovat akkreditoituja tai arvioituja standardin ISO/IEC 17025 mukaisesti. Aistinvaraiset menetelmät, trikiinitutkimusmenetelmä ja muiden ilmoitettavien eläintautien tutkimiseen käytettävät menetelmät voidaan rekisteröidä ilman em. standardin mukaista pätevyysarviointia.

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