

Eviran toiminta kansallisen lainsäädännön mukaisena vertailulaboratoriona elintarvikkeiden ja rehujen tutkimuksissa

Tutkimuskohde	Eviran tehtävät	Asiakkaat
Ruokamyrkytyksen aiheuttajat <i>Bacillus cereus</i> (myös toksiniit) <i>Clostridium perfringens</i> Histamiinit Kamylobakteeri, elintarvike <i>Listeria monocytogenes</i> Shigella <i>Staphylococcus aureus</i> Vibriot <i>Yersinia enterocolitica</i> <i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	Ruokamyrkytysasetus määrää Eviralle vastuun elintarvikkeista ja elintarvikehuoneistojen ympäristöstä sekä alkutuotantopaikoista eristettyjen epidemian aiheuttajien tarkemmasta tutkimuksesta, tyypityksestä ja seurannasta.	Kansalliset hyväksytyt laboratoriot, joiden kanssa tehdään yhteistyötä ja annetaan neuvontaa. Muita asiakastahoja valvonta, kunnaneläinlääkärit, rehuja ja rehuaineita maahantuovat yritykset, elintarviketeollisuus ym.
Salmonella, elintarvikkeet	Vastaanottaa, varmistaa ja tyypittää bakteerikantoja ruokamyrkytysasetuksen antamien tehtävien lisäksi.	
Salmonella, rehut	Valvoo kansallisia hyväksytyjä laboratorioita, neuvonta, tekee itse analytiikkaa, vastaanottaa bakteerikantoja ja tekee niistä jatkotutkimuksia.	
EHEC, elintarvikeketju ja tuotantoympäristö	Vastaanottaa ja varmistaa bakteerikantoja. Tekee itse analytiikkaa eli tutkii teurastamolöydöksen perusteella positiiviseksi todetulta pitopaikalta otetut näytteet tai tutkii näytteet pitopaikalta, jonka epäillään olevan yhteydessä ihmisten EHEC-tartuntoihin.	
Kamylobakteeri, broileriteurastuserät	Vastaanottaa ja varmistaa bakteerikantoja ja tutkii mikrobilääkeresistenssin esiintymistä kannoissa	
FINRES-Vet-ohjelma	Zoonoosia aiheuttavien bakteerien ja indikaattoribakteerien mikrobilääkeresistenssin seurantaohjelma. Lisäksi seurataan joidenkin eläimille tautia aiheuttavien bakteerien resistenssiä.	
Eläimiä ja eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva kansallinen vierasainevalvontaohjelma	Mikrobilääkeaineiden osoittaminen lihantarkastuksessa mikrobiologisella menetelmällä.	
Lihantarkastus		
Trikiini	Koulutuksen ja vertailututkimusten järjestäminen, neuvonta. Trikinellalöydösten varmistus ja lajintunnistus.	
Lihan keittokoe	Haju- ja makuaistin testaus, neuvonta	
Lihan pH	Neuvonta	
Aistinvarainen arviointi		
Lihan aistinvarainen arviointi	Evira järjestää koulutusta ja antaa neuvontaa, yhteistyö laboratorioden kanssa, menetelmäkehitys	
Kalan aistinvarainen arviointi		
Maidon ja maitovalmisteiden aistinvarainenarviointi		