



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

2.6.2023

Tullilaboratorio

Tekniikantie 13
02150 ESPOO

NIMEÄMISEN PIIRIIN KUULUVAT MENETELMÄT

elintarvikekontaktimateriaalit, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätietoa |
|--|---|------------|
| Bisfenoli A:n siirtymisen määräys muovisista tarvikkeista | Sisäinen menetelmä KA112, perustuu CEN/TS 13130-13 | |
| Formaldehydin määräys | SFS-EN 1541:2001, muunneltu, UV-VIS, spektrometria | |
| Formaldehydin siirtymisen määräys muovisista tarvikkeista | Sisäinen menetelmä KA105, perustuu EUR 24815 EN 2011, SFS-EN ISO 14184-1:2012 | |
| Haihtuvien aineiden gravimetrinen määräys silikonista | Sisäinen menetelmä KA148, gravimetrinen menetelmä | |
| Kokonaissiirtymän määrittäminen | SFS-EN 1186-3:2022, muunneltu | |
| Lyijyn (Pb), kadmiumin (Cd), nikkelin (Ni) ja kromin (Cr) siirtyminen | Sisäinen menetelmä KA001, perustuu KTMa 165/2006 | |
| Melamiinin siirtymisen määräys muovisista tarvikkeista | Sisäinen menetelmä KA116, perustuu EUR 24815 EN 2011 | |
| Primääristen aromaattisten amiinien siirtyminen muovisista tarvikkeista (mukautuva pätevyysalue) | Sisäinen menetelmä KA122, perustuu EUR 24815 EN 2011 | |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

2.6.2023

elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätietoa |
|--|---|------------|
| Aerobiset mikro-organismit | SFS-EN ISO 4833-1:2014/A1:2022 | |
| Alkuaineet (mukautuva pätevyysalue) | ICP-MS, ICP-OES | |
| Bacillus cereus | SFS-EN ISO 7932:2005/A1:2020, muunneltu | |
| Bromi (Br) | Sisäinen menetelmä PE021, EDXRF | |
| Clostridium perfringens | SFS-EN ISO 7937:2004 | |
| C-vitamiini | Sisäinen menetelmä BI110, LC | |
| DNA:n eristäminen | Uuttomenetelmä | |
| Elintarvikeparanteet | Sisäinen menetelmä YK003, LC | |
| Elintarvikevärien osoittaminen (keinotekoiset, vesiliukoiset) | Sisäinen menetelmä YK010, perustuu NMKL 114:1985 | |
| Escherichia coli | Sisäinen menetelmä MI021 | |
| Escherichia coli O157, kvalitatiivinen | VIDAS® UP | |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

2.6.2023

| | |
|---|--|
| Fosforivety | Sisäinen menetelmä PE007 |
| Gluteeni ja allergeenit maitoproteiini, soijaproteiini, maapähkinä, hasselpähkinä, sinappi ja kananmuna | Sisäinen menetelmä BI094 ja BI096, immunologinen määrittäminen |
| Hiivat ja homeet | ISO 21527-2:2008 |
| Jodi (I) | Sisäinen menetelmä YK090, perustuu SFS-EN 15111:2007 |
| Koagulaasipositiiviset stafylokokit ja Staphylococcus aureus | SFS-EN ISO 6888-1:2021 |
| Listeria monocytogenes | PCR |
| Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen | VIDAS® LMO2 |
| Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen | SFS-EN ISO 11290-2:2017 |
| Liukoinen kuiva-aine | Sisäinen menetelmä TT022, perustuu (EU) N:o 974/2014 |
| Muuntogeenisyys, lajintunnistus ja allergeenit, kvalitatiivinen ja kvantitatiivinen määrittäminen (mukautuva pätevyysalue) | PCR-tekniikka |
| Mykotoksiinit ja kasvitoksiinit (mukautuva pätevyysalue) | LC-MS, LC-MS/MS |
| Natrium (Na) ja laskennallinen suolapitoisuus | Sisäinen menetelmä YK091, laskennallinen menetelmä |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

2.6.2023

| | |
|---|--|
| Nitraatti | Sisäinen menetelmä BI006, LC |
| Näytteenotto raskasmetallitutkimuksiin | KDir 2007/333/EY, NA008 |
| Näytteenotto torjunta- ainejäämätutkimuksiin | KDir 2002/63/EY, NA005 |
| Patogeeniset mikrobit (mukautuva pätevyysalue) | PCR |
| pH | Sisäinen menetelmä YK071 |
| Prosessikontaminantit (mukautuva pätevyysalue) | GC-MS, GC-MS/MS, LC-MS/MS |
| Radioaktiivisuus (Cs-137) | Sisäinen menetelmä YK039, perustuu STUK/RADEK MKGB-01 2004, gammaspektrometrinen |
| Salmonella, kvalitatiivinen | VIDAS® |
| Sokerit: fruktoosi, glukoosi, sakkaroosi ja laktoosi | Sisäinen menetelmä TT033, perustuu NMKL 148:1993 |
| Staphylococcus aureus | Sisäinen menetelmä MI116, Brilliance™ Staph 24 Agar |
| Sulfiitti | Sisäinen menetelmä YK004, perustuu AOAC 962.16, 963.20:1990 |
| Säteilytyksen osoitus | EN 13751:2009 |



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

2.6.2023

| | |
|--|------------------------------|
| Torjunta-aineiden jäämät (mukautuva pätevyysalue) | GC-MS, LC-MS/MS, GC-MS/MS |
| Vesiliukoiset väriaineet | Sisäinen menetelmä YK011, LC |
| Vibrio-lajit, patogeeniset | NMKL 156:1997, muunneltu |
| Vitamiinit B1, B2, B6 ja niasiiniamidi | Sisäinen menetelmä BI112, LC |
| Yersinia enterocolitica, patogeeninen | SFS-EN ISO 10273:2017 |

rehut, viranomaisvalvonta

| Tutkimus | Menetelmä | Lisätietoa |
|---|----------------|------------|
| DNA:n eristäminen | Uuttomenetelmä | |
| Muuntogeenisyys, lajintunnistus ja allergeenit, kvalitatiivinen ja kvantitatiivinen määrittäminen | PCR-tekniikka | |

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.