



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

12.8.2025

Measurlabs
Mannerheimintie 117
00280 HELSINKI

Analysoiva laboratorio, Measurlabs alihankintalaboratorio:
Planton GmbH
Groß Hasselrod 2
24156 KIEL

RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

elintarvikkeet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	bioMérieux TEMPO® AC	
Aerobiset mikro-organismit 30 °C	DIN EN ISO 4833-2 (ASU L 00.00-88/2: 2023-04)	
Aerobiset mikro-organismit 30 °C, itiöitä muodostavat	DIN EN ISO 4833-2 (ASU L 00.00-88/2: 2023-04, kuumennuskäsittely)	
Aistinvarainen testaus	Sisäinen menetelmä	
Alkuaineet (As, Cd, Hg, Pb, Cr, Fe, Co, Cu, Mn, Mb, Ni, Zn, Sn, Se)	DIN EN 15763, ICP-MS	
Allergeenit	ELISA	
Allergeenit, kvalitatiivinen	reaaliaikainen PCR	
Allergeenit, kvantitatiivinen	reaaliaikainen PCR	



RUOKAVIRASTO
 Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
 Nimetty tai rekisteröity
 laboratorio

Pvm/Datum/Date

12.8.2025

Bacillus cereus	bioMérieux TEMPO® BC
Bacillus cereus, alustava	DIN 10198 (ASU L 01.00-72: 2011-01)
Bacillus cereus, alustava	DIN 10198 (ASU L 01.00-72: 2011-01, muunneltu)
Campylobacter spp.	EN ISO 11290-2 (ASU L 00.00-107/2: 2018-03)
Campylobacter spp., toteaminen	EN ISO 11290-1 (ASU L 00.00-107/1: 2018-03)
Clostridium perfringens	EN ISO 7937 (ASU L 00.00-57: 2006-12)
Clostridium perfringens	ISO 15213-2: 2023-11
Cronobacter spp., toteaminen	DIN EN ISO 22964: 2017-08
Cronobacter spp., toteaminen	DIN EN ISO 22964: 2017-08, muunneltu (varmistus PCR)
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00-133/2: 2010-09
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528, part 2 (ASU L 00.00-133/2: 2019-12)
Enterobakteerit	bioMérieux TEMPO® EB



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

12.8.2025

Enterokokit	VDLUF A VI M 7.8.2: 1993
Escherichia coli	bioMérieux TEMPO® EC
Escherichia coli	ISO 16649-2 (ASU L 00.00-132/2: 2021-03)
Geenitek nisesti muunnetut organismit, kvalitatiivinen määrittys	reaaliaikainen PCR
Geenitek nisesti muunnetut organismit, kvantitatiivinen määrittys	reaaliaikainen PCR
Hiivat ja homeet	ISO 21527-2: 2008-07
Hiivat ja homeet	ISO 21527-1: 2008-07
Hiivat ja homeet	ASU L 01.00-37: 1991-12, muunneltu
Hiivat ja homeet	ASU L 01.00-37: 1991-12
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	DIN EN ISO 6888-1 (ASU L 00.00- 55: 2022-08)
Koagulaasipositiiviset stafylokokit ja S. Aureus	bioMérieux TEMPO® STA
Koliformiset bakteerit	DIN 10172-3 (ASU L 01.00-3: 2024- 04, muunneltu)



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

12.8.2025

Koliformiset bakteerit	DIN 10172-3 (ASU L 01.00-3: 2024-04)
Kuiva-aine	gravimetria
Lajimääritys, kvalitatiivinen (mm. rapsi, soija, maissi, viljat, eläinlaji, kalalaji, pähkinät, kasvikset)	reaaliaikainen PCR
Lajimääritys, kvantitatiivinen (mm. rapsi, soija, maissi, viljat, eläinlaji, kalalaji, pähkinät, kasvikset)	reaaliaikainen PCR
Laktoosi ja galaktoosi	Fotometria
Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-2 (ASU L 00.00-22: 2018-03, muunneltu), varmistus PCR
Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-2 (ASU L 00.00-22: 2018-03)
Listeria monocytogenes and Listeria spp.	DIN EN ISO 11290-2 (ASU L 00.00-22: 2018-03, muunneltu), varmistus PCR
Listeria monocytogenes and Listeria spp.	DIN EN ISO 11290-2 (ASU L 00.00-22: 2018-03)
Listeria monocytogenes and Listeria spp., toteaminen	DIN EN ISO 11290-1 (ASU L 00.00-32/1: 2018-03)
Listeria monocytogenes and Listeria spp., toteaminen	DIN EN ISO 11290-1 (ASU L 00.00-32/1: 2018-03, muunneltu), varmistus PCR
Maitohappobakteerit	ISO 15214: 1998-08



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

12.8.2025

Maitohappobakteerit	DIN 10109 (ASU 06.00-35:2017-10)
Mykotoksiinit	HPLC
pH	Sisäinen menetelmä
Pseudomonas spp.	DIN EN ISO 13720 (ASU L 06.00-43: 2011-06)
Pseudomonas spp.	DIN EN ISO 13720 (ASU L 06.00-43:2011-06, muunneltu)
Salmonella	DIN CEN ISO/TS 6579-2: 2013-08
Salmonella, toteaminen	Sisäinen menetelmä, PLA-SOP0600: 2018-03, reaaliaikainen PCR
Salmonella, toteaminen	DIN EN ISO 6579-1 (ASU L 00.00-20: 2021-07)
Salmonella, toteaminen	DIN EN ISO 6579-1 (ASU L 00.00-20: 2021-07, muunneltu), varmistus PCR
Salmonella, toteaminen	DIN 10135 (ASU L 00.00-52: 2014-02), reaaliaikainen PCR
Sulfiittia pelkistävät klostridit	ISO 15213-1:2023-01
Sulfiittia pelkistävät klostridit, itiöitä muodostavat	ISO 15213-1:2023-01, kuumennuskäsittely



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE
Nimetty tai rekisteröity
laboratorio

Pvm/Datum/Date

12.8.2025

Torjunta-aineet, kasvinsuojeluainejäämät	LC-MS/MS ja GC-MS/MS
---	----------------------

Tropaanialkaloidit	LC-MS/MS
--------------------	----------

Vesipitoisuus	Gravimetria
---------------	-------------

Vierasaineet	LC-MS/MS ja GC-MS/MS
--------------	----------------------

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.