



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

22.1.2026

ScanLab Oy

Tutkijantie 4 F  
90590 OULU

## RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

### asumisterveystutkimukset, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Mikrobikasvusto (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinobakteerit), laimennossarjaviljely, pintanäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	
Mikrobikasvusto (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinomykeetit), laimennossarjaviljely, rakennusmateriaalinäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	
Mikrobikasvusto (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinomykeetit), suoraviljely (semikvantitatiivinen), rakennusmateriaalinäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	
Mikrobit (homeet, hiivat, bakteerit ja aktinomykeetit), ilmanäyte	Valviran Asumisterveysasetuksen soveltamisohje 8/2016, Osa IV	

### elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikrobit ja rikkivetyä tuottavat bakteerit, kvantitatiivinen	NMKL 184:2006, muunneltu	
Aerobiset mikro-organismit	Tempo AC	
Aerobiset mikro-organismit	NMKL 86:2013	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

22.1.2026

Bacillus cereus -ryhmä	ISO 7932:2004/A1:2020	
Bakteriologinen tutkimus	MMMp 1/EEO/2000, muutos 5/EEO/2001	Lihantarkastus
Campylobacter jejuni, C. coli ja C. lari	NMKL 119:2007, muunneltu	
Cesium-137 (Cs), radioaktiivisuus	Sisäinen menetelmä, Radek-laite	
Clostridium perfringens	NMKL 95:2009, muunneltu	
Enterobakteerit	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	Tempo EC	
Escherichia coli	NMKL 125:2024, muunneltu	
Gluteeni	R5 Sandwich RIDASCREEN Gliadin Elisa-testi	
Kloridi	Sisäinen menetelmä, potentiometrinen määrittäminen	
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	NMKL 66:2009	
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	Vidas LMO2, ISO 11290-1:2017	Myös tuotantoympäristönäytteet



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

22.1.2026

---

Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	RAPID`L.mono	Myös tuotantoympäristönäytteet
Listeria monocytogenes, kvalitatiivinen	VIDAS Xpress (LMX), ISO 11290-1:2017	Myös tuotantoympäristönäytteet
Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen	ISO 11290-2:2017	
Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit	NMKL 125:2024, muunneltu	
Maitohappobakteerit	NMKL 140:2023	
Mikrobilääkeaineiden osoittaminen lihan tarkastuksessa	Sisäinen menetelmä, perustuu kumottuun asetukseen MMM 21/EEO/2001	
Näytteenotto, elintarvike- ja pintapuhtausnäytteet mikrobiologisiin määrittämiin	NMKL 5:2001, NMKL 12:2014 ja sisäiset ohjeet	
Salmonella spp., osoittaminen	Vidas SLM, ISO 6579-1:2017/A1:2020	Myös tuotantoympäristönäytteet
Salmonella spp., osoittaminen	Vidas UP (SPT), ISO 6579-1:2017/A1:2020	Myös tuotantoympäristönäytteet
STEC-bakteerin stx1, stx2, eae -geenien toteaminen, alustava	ISO/TS 13136:2012, reaaliaikainen PCR	
Sulfiittia pelkistävät klostridit	NMKL 56:2015	



### eläintaudit, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Salmonella spp., osoittaminen	ISO 6579-1:2017/A1:2020	
STEC-tartunnat / Escherichia coli O157:H7, toteaminen	SFS-EN ISO 16654:2001, muunneltu	

### rehut, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Salmonella spp., osoittaminen	Vidas UP (SPT), ISO 6579-1:2017/A1:2020	Lakisääteinen salmonellan omavalvonta

### sivutuotteet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Escherichia coli	NMKL 125:2024, muunneltu	Sivutuotelain mukaisten biokaasu- ja kompostointilaitosten omavalvontatutkimukset
Salmonella spp., osoittaminen	ISO 6579-1:2017/A1:2020	Sivutuotelain mukaisten käsittely-, biokaasu- ja kompostointilaitosten omavalvontatutkimukset

### talousvesi, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Cesium-137 (Cs), radioaktiivisuus	Sisäinen menetelmä, Radek-laite	
Clostridium perfringens	ISO 14189:2016	
Escherichia coli	SFS 3016:2011	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

22.1.2026

---

Escherichia coli	ISO 9308-2:2012
Haju ja maku	Aistinvarainen arviointi
Hapettuvuus / KMnO4-luku	SFS 3036:1981
Koliformiset bakteerit	SFS 3016:2011
Koliformiset bakteerit	ISO 9308-2:2012
Legionella	SFS-EN ISO 11731:2017
Pesäkkeiden lukumäärä 22° ja 37°C	SFS-EN ISO 6222:1999
pH	SFS 3021:1979
Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266:2008, muunneltu
Radon	Sisäinen menetelmä, Radek-laite
Sameus	SFS-EN ISO 7027-1:2016
Suolistoperäiset enterokokit	SFS-EN ISO 7899-2:2000



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

22.1.2026

Suolistoperäiset enterokokit	Enterolert Quanti-Tray, 24 h	Ei sovellu asetuksen 1352/2015 mukaisiin talousvesitutkimuksiin
Sähkönjohtavuus	SFF-EN 27888:1994	
Väri	SFS-EN ISO 7887:2012, Method D	

### uima-allasvesi, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Heterotrofinen pesäkeluku 22° ja 36°C	SFS-EN ISO 6222:1999	
Kloori (sitoutunut ja vapaa)	SFS-EN ISO 7393-2:2018, Hach Lange	
KMnO <sub>4</sub> -luku	SFS 3036:1981	
pH	SFS 3021:1979	
Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266:2008, muunneltu	
Sameus	SFS-EN ISO 7027-1:2016	
Urea	Sisäinen menetelmä, Koroleff 1979	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

22.1.2026

### uimavesi, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Escherichia coli	SFS 3016:2011	Ei sovellu STM:n asetuksen 177/2008 mukaisiin tutkimuksiin
Escherichia coli	ISO 9308-2:2012	
Suolistoperäiset enterokokit	SFS-EN ISO 7899-2:2000	
Suolistoperäiset enterokokit	Enterolert Quanti-Tray, 24 h	Ei sovellu STM:n asetuksen 177/2008 mukaisiin uimavesitutkimuksiin

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.