



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

17.12.2025

Tullilaboratorio

Tekniikantie 13  
02150 ESPOO

## RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

### elintarvikekontaktimateriaalit, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Bisfenoli A:n siirtymisen määräitys muovisista tarvikkeista	Sisäinen menetelmä KA112, perustuu CEN/TS 13130-13	
Formaldehydin määräitys	SFS-EN 1541:2001, muunneltu, UV-VIS, spektrometria	
Formaldehydin siirtymisen määräitys muovisista tarvikkeista	Sisäinen menetelmä KA105, perustuu EUR 24815 EN 2011, SFS-EN ISO 14184-1:2012	
Haihtuvien aineiden gravimetrinen määräitys 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 määräitys muovisista tarvikkeista	Sisäinen menetelmä KA116, perustuu EUR 24815 EN 2011	
Primäärysten 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

17.12.2025

### elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	SFS-EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	
Alkuaineet (mukautuva pätevyysalue)	ICP-MS, ICP-OES	
Aromit (mukautuva pätevyysalue)	LC (mukautuva pätevyysalue)	
Bacillus-ryhmä	SFS-EN ISO 7932:2005/A1:2020, muunneltu	
Bromi (Br)	Sisäinen menetelmä PE021, EDXRF	
Cesium-137 (Cs), radioaktiivisuus	Sisäinen menetelmä YK039, perustuu STUK/RADEK MKGB-01 2004, gammaspektrometrinen	
Clostridium perfringens	SFS-EN ISO 15213-2:2023	
C-vitamiini	Sisäinen menetelmä BI110, LC	
DNA:n eristäminen	Uuttomenetelmä	
Elintarvikelisiäaineet (mukautuva pätevyysalue)	LC (mukautuva pätevyysalue)	
ElintarvikEVärien osoittaminen (keinotekoiset, vesiliukoiset)	Sisäinen menetelmä YK010, perustuu NMKL 114:1985	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

17.12.2025

Escherichia coli	Sisäinen menetelmä MI021
Escherichia coli O157, osoittaminen	VIDAS® Up E. coli O157 including H7 (ECPT)
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 (mukautuva pätevyysalue)	PCR (mukautuva pätevyysalue)
Listeria monocytogenes, kvantitatiivinen	SFS-EN ISO 11290-2:2017
Listeria monocytogenes, osoittaminen	VIDAS® Listeria monocytogenes 2 (LMO2 – with enrichment step at 37°C)
Listeria monocytogenes, osoittaminen (mukautuva pätevyysalue)	SureTect® Listeria monocytogenes PCR Assay (mukautuva pätevyysalue)
Liukoinen kuiva-aine	Sisäinen menetelmä TT022, perustuu (EU) N:o 974/2014



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

17.12.2025

---

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
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 (mukautuva pätevyysalue)
pH	Sisäinen menetelmä YK071
Prosessikontaminantit (mukautuva pätevyysalue)	GC-MS, GC-MS/MS, LC-MS/MS
Salmonella spp., osoittaminen	VIDAS® Easy Salmonella
Salmonella spp., osoittaminen (mukautuva pätevyysalue)	SureTect® Salmonella species PCR Assay (mukautuva pätevyysalue)
Sokerit: fruktoosi, glukoosi, sakkaroosi ja laktoosi	Sisäinen menetelmä TT033, perustuu NMKL 148:1993



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

17.12.2025

Staphylococcus aureus	Sisäinen menetelmä MI116, Brilliance™ Staph 24 Agar
Sulfiitti	Sisäinen menetelmä YK004, perustuu AOAC 962.16, 963.20:1990
Säteilytys, osoittaminen	EN 13751:2009
Torjunta-ainejäämät (mukautuva pätevyysalue)	GC-MS, LC-MS/MS, GC-MS/MS
Vesiliukoiset väriaineet (mukautuva pätevyysalue)	LC (mukautuva pätevyysalue)
Vibrio-lajit, patogeeniset	NMKL 156:1997, muunneltu
Vitamiinit B1, B2, B6 ja niasiiniamidi	Sisäinen menetelmä BI112, LC
Yersinia enterocolitica, osoittaminen	SFS-EN ISO 10273:2017

### rehut, viranomaisvalvonta

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

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE

Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

17.12.2025

---

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.