Liite 1, Akkreditoitu pätevyysalue
Päätöksen numero: T173/M35/2026
Akkreditoinnin vaatimusstandardi: SFS-EN ISO/IEC 17025:2017
Akkreditointialue: Testauslaboratoriot
Päätöspvm: 11.3.2026
Päätöksen viimeinen voimassaolopvm: 1.3.2028

T173, HKFoods Finland Oy, Laboratoriot

Toimipisteet

Toimipisteen nimi	Katuosoite	Postinumero	Postitoimipaikka	Maa	Toimipisteen lyhenne
HKFoods Finland Oy, Forssan laboratorio	Teollisuuskatu 17	30420	Forssa	Suomi	Forssa
HKFoods Finland Oy, Keskuslaboratorio Vantaa	(Väinö Tannerin tie 1) PL 49	01511	Vantaa	Suomi	Vantaa

Akkreditoitu pätevyysalue

Elintarviketestaus/Mikrobiologia/Immunoanalyysit, kvalitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Listeria* ja *Listeria monocytogenes*, kvalitatiivinen	VIDAS® Up *Listeria*	Vantaa
Lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Salmonella*, toteaminen	VIDAS® Up 24 h	Vantaa

Elintarviketestaus/Mikrobiologia/MPN-menetelmät

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	Aerobiset kokonaisbakteerit 30 °C	TEMPO® AC	Vantaa
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Enterobacteriaceae*	TEMPO® EB	Vantaa
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Escherichia coli*	TEMPO® EC	Vantaa

Elintarviketestaus/Mikrobiologia/Viljelymenetelmät, kvalitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Salmonella*, toteaminen	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Vantaa

Elintarviketestaus/Mikrobiologia/Viljelymenetelmät, kvantitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	Aerobiset mikro-organismit 30 °C	Sisäinen menetelmä 1154, Petrifilm® Aerobic Count Plates	Vantaa
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	Alustava *Bacillus cereus*	ISO 7932:2004/Amd 1:2020, muunneltu	Vantaa
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Enterobacteriaceae*	NMKL 144:2005	Vantaa

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Escherichia coli*	Sisäinen menetelmä 1161, Petrifilm® E.coli / Coliform Count Plates	Vantaa
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	Koagulaasipositiiviset stafylokokit	NMKL 66:2009	Vantaa
Yhdistelmäelintarvikkeet, kasvikset, lihat ja niistä tehdyt valmisteet	*Listeria monocytogenes*, kvantitatiivinen	ISO 11290-2:2017	Vantaa
Lihat ja niistä tehdyt valmisteet	Aerobiset mikro-organismit 30 °C	Sisäinen menetelmä 1154, Petrifilm® Aerobic Count Plates	Forssa
Lihat ja niistä tehdyt valmisteet	Escherichia coli	Sisäinen menetelmä 1161, Petrifilm® E.coli / Coliform Count Plates	Forssa

Eläinperäisten näytteiden testaus/Mikrobiologia/Muut menetelmät

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Munuaiset ja liha	Mikrobilääkejäämät	Sisäinen menetelmä, perustuu kumottuun MMM:n asetukseen 21/EEO/2001	Forssa

Eläinperäisten näytteiden testaus/Mikrobiologia/Viljelymenetelmät, kvalitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Siipikarjan umpisuolinäytteet	Kampylobakteerit, osoittaminen	ISO 10272-1:2017	Vantaa
Eläinten elin- ja ulostenäytteet	*Salmonella*, toteaminen	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Vantaa

Eläinperäisten näytteiden testaus/Mikrobiologia/Viljelymenetelmät, kvantitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Broilerin niskanahka	Kampylobakteerit, kvantitatiivinen	ISO 10272-2:2017	Vantaa

Eläinperäisten näytteiden testaus/Parasitologia/Muut menetelmät

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Sianliha	Trikiini	EU 1375/2015, ISO 18743:2015/A1:2023	Forssa

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste

Tuotantoympäristötestaus/Mikrobiologia/Immunoanalyysit, kvalitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Tuotantoympäristönäytteet	*Listeria* ja *Listeria monocytogenes*, kvalitatiivinen	VIDAS® Up *Listeria*	Vantaa
Tuotantoympäristönäytteet	*Salmonella*, toteaminen	VIDAS® Up 24 h	Vantaa

Tuotantoympäristötestaus/Mikrobiologia/Viljelymenetelmät, kvalitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Tuotantoympäristönäytteet	*Salmonella*, toteaminen	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Vantaa

Ympäristötestaus/Mikrobiologia/MPN-menetelmät

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Talousvesi	Koliformiset bakteerit ja *Escherichia coli*	SFS-EN ISO 9308-2:2014	Vantaa
Talousvesi	Enterokokit	SFS-EN ISO 7899-3:2025	Vantaa

Ympäristötestaus/Mikrobiologia/Viljelymenetelmät, kvantitatiiviset

Testattava materiaali / tuote	Testattava komponentti / parametri / ominaisuus	Testausmenetelmä / standardi / tekniikka	Toimipiste
Talousvesi	Enterokokit, alustava	SFS-EN ISO 7899-2:2000	Vantaa
Talousvesi	Koliformiset bakteerit ja *Escherichia coli*	SFS 3016:2011	Vantaa
Talousvesi	Viljeltävät mikro-organismit	SFS-EN ISO 6222:1999	Vantaa

T173, HKFoods Finland Oy, Laboratoriot

Sites

Site name	Street address	Postalcode	City	Country	Site short name
HKFoods Finland Oy, Forssan laboratorio	Teollisuuskatu 17	30420	Forssa	Finland	Forssa
HKFoods Finland Oy, Keskuslaboratorio Vantaa	(Väinö Tannerin tie 1) PL 49	01511	Vantaa	Finland	Vantaa

Accreditation scope

Testing of food/Microbiology/Immunoanalyses, qualitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	*Listeria* and *Listeria monocytogenes*, qualitative	VIDAS® Up *Listeria*	Vantaa
Meat and products thereof	*Salmonella,* detection	VIDAS® Up 24 h	Vantaa

Testing of food/Microbiology/MPN methods

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	Total aerobic count 30 °C	TEMPO® AC	Vantaa
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	*Enterobacteriaceae*	TEMPO® EB	Vantaa
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	*Escherichia coli*	TEMPO® EC	Vantaa

Testing of food/Microbiology/Cultivation methods, qualitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Meat and products thereof	*Salmonella*, detection	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Vantaa

Testing of food/Microbiology/Cultivation methods, quantitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	Aerobic micro-organisms 30 °C	In-house method 1154, Petrifilm® Aerobic Count Plates	Vantaa
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	Presumptive *Bacillus cereus*	ISO 7932:2004/Amd 1:2020, modified	Vantaa

T173, HKFoods Finland Oy, Laboratoriot

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	*Enterobacteriaceae*	NMKL 144:2005	Vantaa
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	*Escherichia coli*	In-house method 1161, Petrifilm® E.coli / Coliform Count Plates	Vantaa
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	Coagulase positive staphylococci	NMKL 66:2009	Vantaa
Composite foods, vegetables, meat and products thereof	*Listeria monocytogenes*, quantitative	ISO 11290-2:2017	Vantaa
Meat and products thereof	Aerobic micro-organisms 30 °C	In-house method 1154, Petrifilm® Aerobic Count Plates	Forssa
Meat and products thereof	Escherichia coli	In-house method 1161, Petrifilm® E.coli / Coliform Count Plates	Forssa

Testing of samples of animal origin/Microbiology/Other methods

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Kidney and meat	Antimicrobial residues	In-house method, based on reversed decree 21/EEO/2001 of Ministry of Agriculture and Forestry	Forssa

Testing of samples of animal origin/Microbiology/Cultivation methods, qualitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Poultry caecum samples	Campylobacteria, detection	ISO 10272-1:2017	Vantaa
Organ and faeces samples of animal origin	*Salmonella*, detection	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Vantaa

Testing of samples of animal origin/Microbiology/Culture methods, quantitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Chicken neck skin	Campylobacteria, quantitative	ISO 10272-2:2017	Vantaa

Testing of samples of animal origin/Parasitology/Other methods

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Pork meat	*Trichinella*	EU 1375/2015, ISO 18743:2015/A1:2023	Forssa

Testing of production environment/Microbiology/Immunoanalyses, qualitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Samples from production environment	*Listeria* and *Listeria monocytogenes*, qualitative	VIDAS® Up *Listeria*	Vantaa
Samples from production environment	*Salmonella*, detection	VIDAS® Up 24 h	Vantaa

Testing of production environment/Microbiology/Culture methods, qualitative

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Samples from production environment	*Salmonella*, detection	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Vantaa

Environmental testing/Microbiology/MPN methods

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Household water	Coliform bacteria and *Escherichia coli*	SFS-EN ISO 9308-2:2014	Vantaa
Household water	*Enterococci*	SFS-EN ISO 7899-3:2025	Vantaa

Environmental testing/Microbiology/Culture methods , quantitative

T173, HKFoods Finland Oy, Laboratoriot

Annex 1, Accreditation scope
Decision number: T173/M35/2026
Accreditation requirement standard: SFS-EN ISO/IEC 17025:2017
Accreditation area: Testinglaboratories
Decision date: 11.3.2026
Decision valid until date: 1.3.2028

Material / product tested	Component / parameter / characteristic tested	Test method / standard specification / techniques	Site
Drinking water	Enterococcus, presumptive	SFS-EN ISO 7899-2:2000	Vantaa
Drinking water	Coliform bacteria and *Escherichia coli*	SFS 3016:2011	Vantaa
Drinking water	Culturable micro-organisms	SFS-EN ISO 6222:1999	Vantaa