

Määrittäminen	Menetelmä
*Aerobiset mikro-organismit: Määrittäminen elintarvikkeista 30/ 37 °C:ssa	NMKL 86: 2013
* <i>Enterobacteriaceae</i> : Määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 144: 2005
*Hiivat ja homeet: Määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 98: 2005
*Koagulaasipositiiviset stafylokokit: Lukumäärän määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 66: 2009
*Kolimuotoiset bakteerit	NMKL 44: 2004
* <i>Listeria monocytogenes</i> : Määrittäminen elintarvikkeista ja ympäristönäytteistä.	ISO 11290-1: 1996/ A1: 2004, muunneltu
* <i>Listeria monocytogenes</i> : Lukumäärän määrittäminen elintarvikkeista ja rehuista.	SFS-EN ISO 11290-2: 1998/Amendment 1:2004, muunneltu
*Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> : Lukumäärän määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 125: 2005, muunneltu
* <i>Salmonella</i> : Osoittaminen elintarvikkeista.	NMKL 71: 1999, muunneltu
* <i>Salmonella spp</i> : Osoittaminen eläinperäisistä näytteistä, ympäristönäytteistä ja rehusta	ISO 6579-1: 2017
<i>Bacillus cereus</i> : Määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 67: 2010
Enterokokit: Määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 68: 2004
Maitohappobakteerit. Määrittäminen elintarvikkeista.	NMKL 140: 2007
Aerobiset mikro-organismit ja alustava <i>enterobacteriaceae</i> . Laskeminen pinnoilta ja välineistä.	NMKL 5: 2001
Puhtaustutkimukset: Hygicult TPC.	Sisäinen menetelmä M11
pH:n määrittäminen elintarvikkeista	Sisäinen menetelmä M17
Pinta- ja rakennusmateriaalinäytteiden mikrobipitoisuuden määrittäminen.	Sisäinen menetelmä M24 (perustuu STM:n opas: 2003:1)
Huoneilman impaktorinäytteiden mikrobipitoisuuden määrittäminen.	Sisäinen menetelmä M25 (perustuu STM:n opas: 2003:1)

*=akkreditoitu menetelmä