

Clean Touch Medical Oy

Valuraudantie 5-7
00700 Helsinki

Project name:	Disinfectant sticker COVIDSAFE				Reference		
Sample number		041844	041845				
Sample name		Sample from Co-vidsafe surface	Sample from Petri dish surface				
Sampling date		8.10.2020	8.10.2020				
Analysis started		8.10.2020	8.10.2020				

ANALYSES

Hygiene sample: E coli	cfu / swab	<1	100				ISO 18593:2018
Hygiene sample: Coag. positive staphylococci	cfu/100cm ²	<1	240				NMKL 66:2009

Net-Foodlab Oy

Ülle Hödrejärvi
Laboratory manager, microbiologist
Approved 13.10.2020

More info 100µl of test bacteria were transferred to Covidsafe sticker. For comparison surface of clean Petri dish was also challenged with same bacteria. After 10 minutes sample was taken from test material and analyzed according to NFLE lab procedure.

Used bacterial cultures:

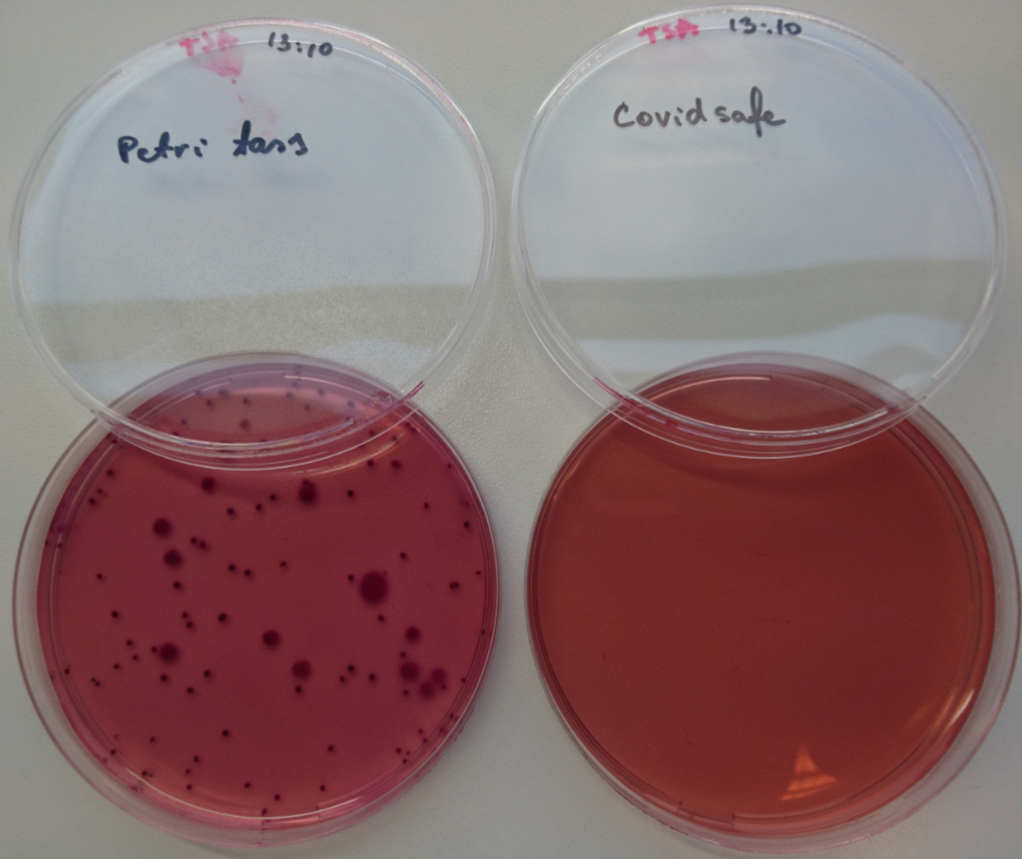
Escherichia coli ATCC 8739

Staphylococcus aureus ATCC 25923

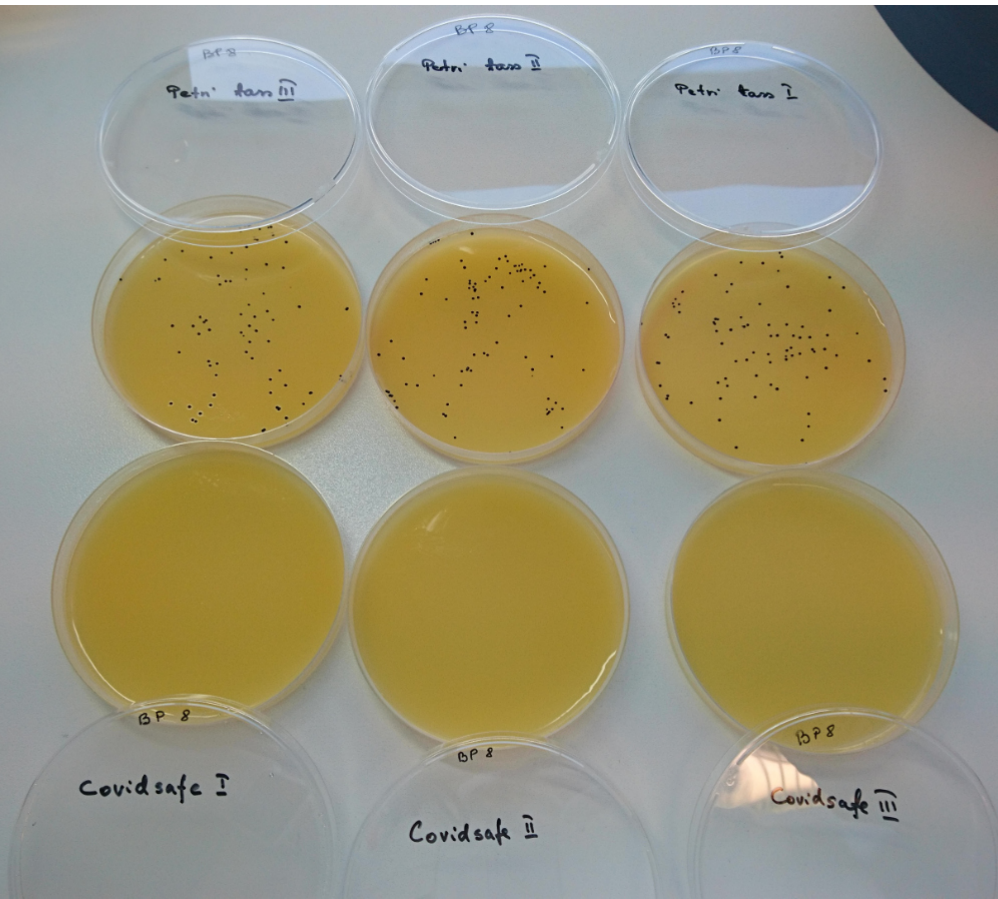
Test results apply only to the tested materials. Test report shall not be copied except in total. Measurement uncertainty information of the microbiological methods available upon request.

Net-Foodlab Eesti OÜ

Escherichia coli ATCC 8739



Staphylococcus aureus ATCC 25923



Clean Touch Medical Oy

Valuraudantie 5-7
00700 Helsinki

Project name:	Disinfectant sticker COVIDSAFE				Reference		
Sample number		042827	042828				
Sample name		Sample from Co-vidsafe surface	Sample from Petri dish surface				
Sampling date		15.10.2020	15.10.2020				
Analysis started		15.10.2020	15.10.2020				

ANALYSES

Hygiene sample - Listeria monocytogenes		Not detected	Detected				Listeria ALOA, in-house method
Hygiene sample: Salmonella spp.		Not detected	Detected				ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
Hygiene sample: Bacillus cereus		<1	400				NMKL 67:2010

Net-Foodlab Oy

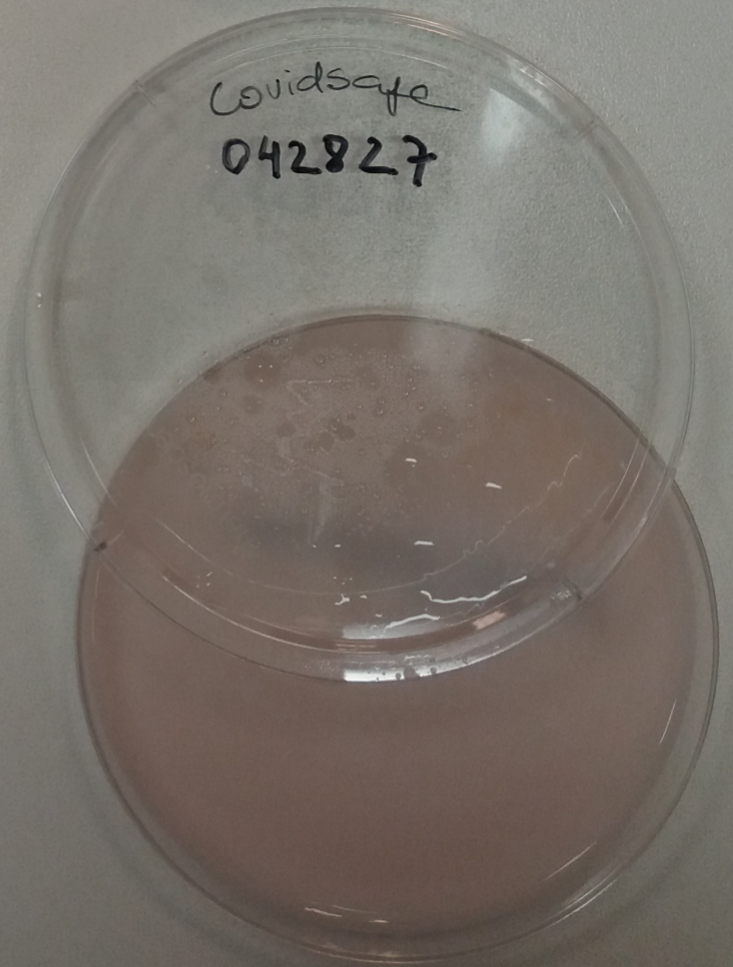
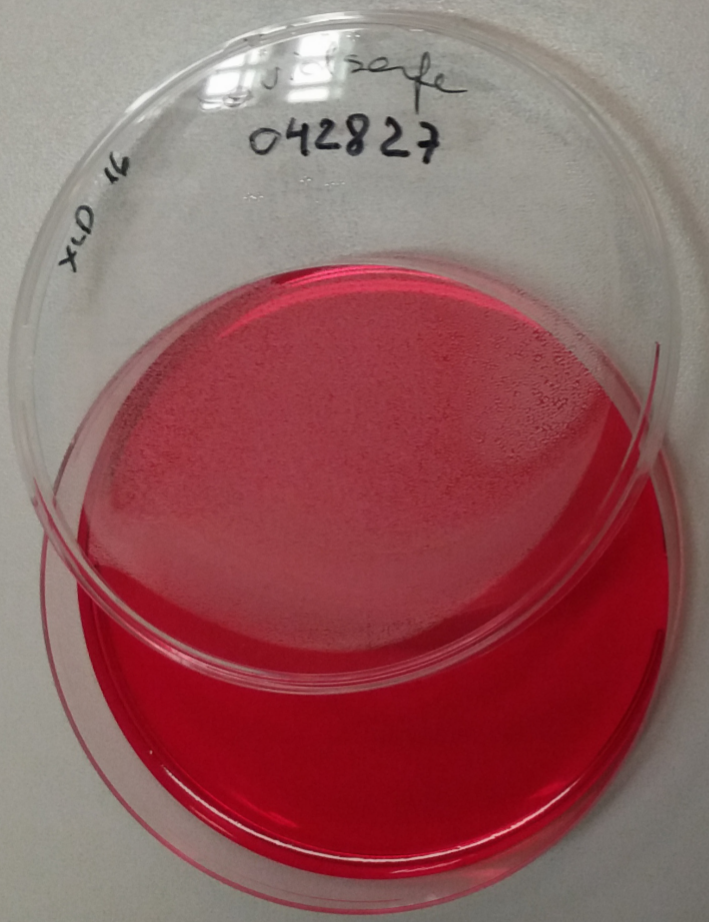
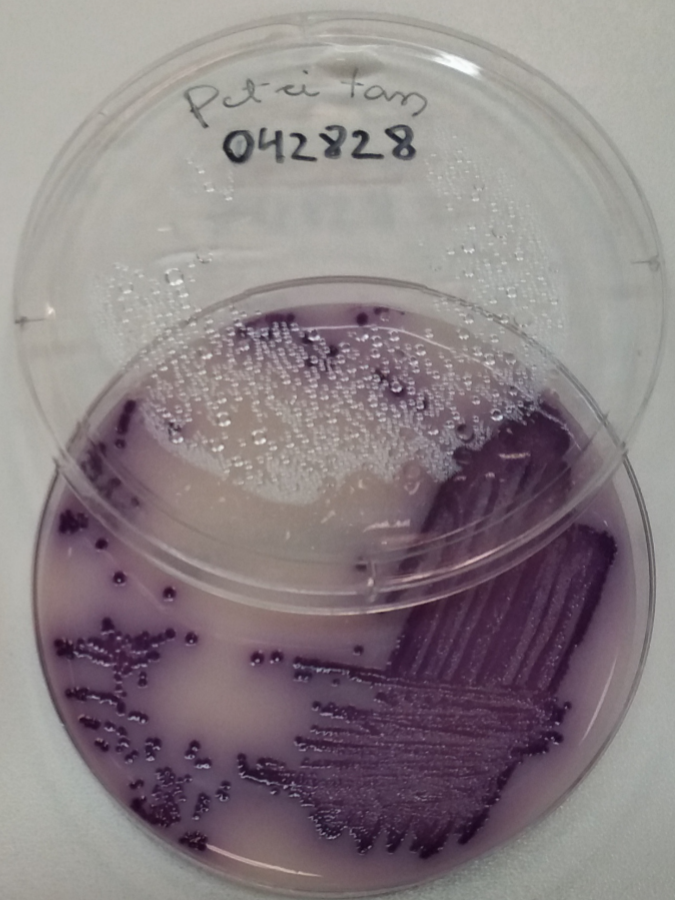
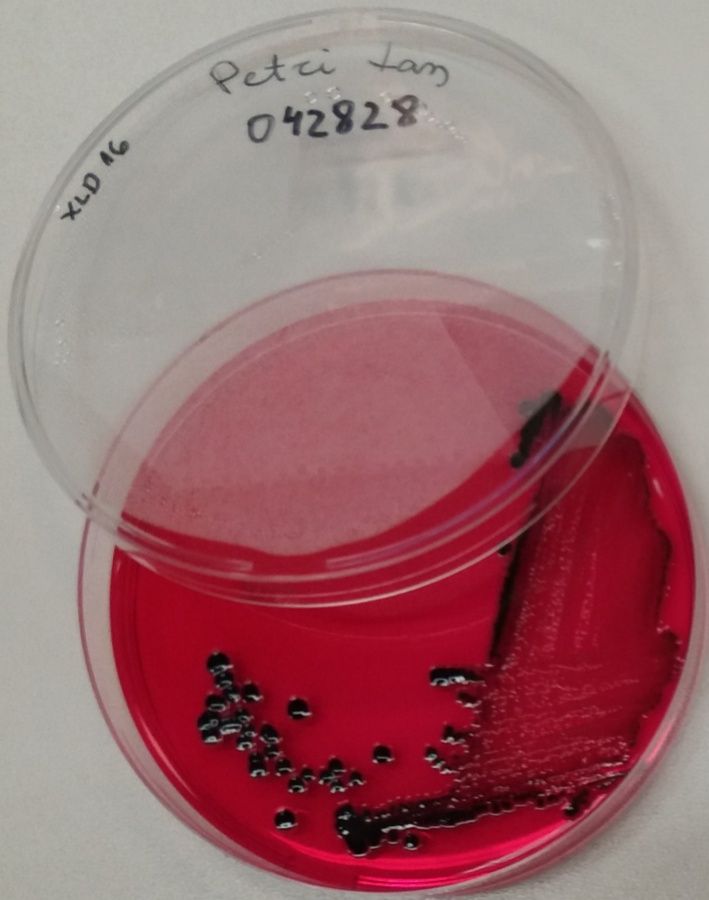
Ülle Hödrejäv
Laboratory manager, microbiologist
Approved 19.10.2020

More info 100µl of test bacteria were transferred to Covidsafe sticker. For comparison surface of clean Petri dish was also challenged with same bacteria. After 10 minutes sample was taken from test material and analyzed according to NFLE lab procedure.
Used bacterial cultures:
Bacillus cereus ATCC 11778
Listeria monocytogenes ATCC 13932
Salmonella abony NCTC 6017

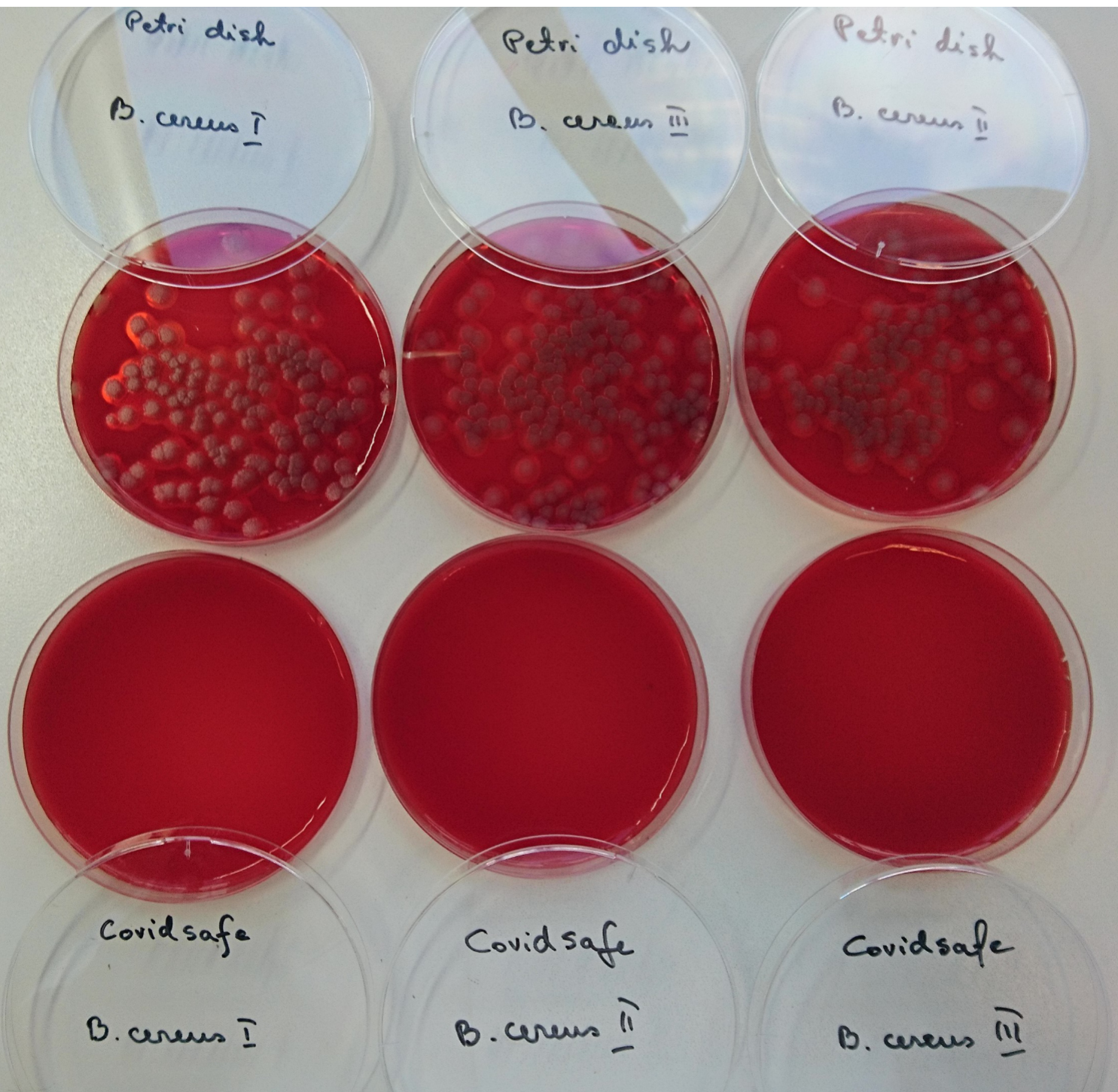
Test results apply only to the tested materials. Test report shall not be copied except in total. Measurement uncertainty information of the microbiological methods available upon request.

Net-Foodlab Eesti OÜ

Salmonella abony NCTC 6017



Bacillus cereus ATCC 11778





AKKREDITOINTITODISTUS

ACCREDITATION CERTIFICATE

NET-FOODLAB OY

T205

**FINAS-akkreditointipalvelun akkreditoima testauslaboratorio T205
Akkreditointipäätöksen viimeinen voimassaolopäivä: 25.11.2022
Pätevyysalue, toimipaikat ja akkreditoinnin voimassaolo: www.finas.fi**

Testing laboratory No. T205 accredited by FINAS Finnish Accreditation Service
Date of expiry of the accreditation decision: 25.11.2022
Scope of accreditation, sites and current status of the accreditation: www.finas.fi

Toimielin täyttää seuraavan standardin vaatimukset:
The above body conforms to the requirements of the following standard:

SFS-EN ISO/IEC 17025:2005

Helsinki 12.11.2018


Risto Suominen


Suvi Hietämäki

AKKREDITOITU TESTAUSLABORATORIO*ACCREDITED TESTING LABORATORY***NET-FOODLAB OY***NET-FOODLAB LTD*

Tunnus Code	Laboratorio Laboratory	Osoite Address	www www
T205	Net-Foodlab Oy Turun laboratorio	Voimakatu 19 20520 TURKU	www.netfood.fi
	<i>Net-Foodlab Ltd Turku Laboratory</i>	<i>Voimakatu 19 FI-20520 TURKU FINLAND</i>	www.netfood.fi
T205	Net-Foodlab Oy Tallinnan laboratorio	Karjamaa 4 10416 TALLINNA VIRO	www.netfood.fi
	<i>Net-Foodlab Ltd Tallinn Laboratory</i>	<i>Karjamaa 4 EE-10416 TALLINN ESTONIA</i>	www.netfood.fi

Testausalat <i>Fields of testing</i>
Turun laboratorio <i>Turku Laboratory</i>
Elintarviketestaus <i>Testing of food</i>
Rehustestaus <i>Testing of feed</i>
Ympäristötestaus <i>Environmental testing</i>
Tallinnan laboratorio <i>Tallinn Laboratory</i>
Elintarviketestaus <i>Testing of food</i>
Rehustestaus <i>Testing of feed</i>
Ympäristötestaus <i>Environmental testing</i>

PÄTEVYYSALUE SCOPE OF ACCREDITATION		
Testattava materiaali / tuote <i>Material / product tested</i>	Testityyppi, mittausalue <i>Type of test, measured range</i>	Testausmenetelmä <i>Test method</i>
Turun laboratorio <i>Turku Laboratory</i>		
Elintarviketestaus, Kemia <i>Testing of food, Chemistry</i>		
Muut menetelmät <i>Other methods</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Gluteenin osoittaminen <i>Gluten, detection</i>	Sisäinen menetelmä NFL 228, Ridascreen Gliadin –kitti <i>In-house method NFL 228, Ridascreen Gliadin - kit</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	pH	ISO 2917:1999 (E), muunneltu / <i>modified</i>
Elintarviketestaus, Mikrobiologia <i>Testing of feed, Microbiology</i>		
Rehustestaus, Mikrobiologia <i>Testing of feed, Microbiology</i>		
Viljelymenetelmät, kvantitatiiviset <i>Culture methods, quantitative</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Aerobiset mikro-organismit <i>Aerobic micro-organisms</i>	NMKL 86:2013
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Alustava / Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	NMKL 67:2010
Elintarvikkeet ja eläinperäiset rehut <i>Food and feed of animal origin</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	NMKL 144:2005
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Koagulaasipositiiviset stafylokokit <i>Coagulase positive staphylococci</i>	NMKL 66:2009
Elintarvikkeet ja eläinperäiset rehut <i>Food and feed of animal origin</i>	Kolimuotoiset bakteerit <i>Coliform bacteria</i>	NMKL 44:2004
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , kvantitatiivinen / <i>quantitative</i>	NMKL 136:2010
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Lämpöketoiset kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> <i>Thermotolerant coliform bacteria and Escherichia coli</i>	NMKL 125:2005, muunneltu / <i>modified</i>

PÄTEVYYSALUE SCOPE OF ACCREDITATION		
Testattava materiaali / tuote <i>Material / product tested</i>	Testityyppi, mittausalue <i>Type of test, measured range</i>	Testausmenetelmä <i>Test method</i>
Viljelymenetelmät, kvalitatiiviset <i>Culture methods, qualitative</i>		
Broilerin umpisuolinäytteet ja kaulanahkanäytteet <i>Chicken caecum samples and neck skin samples</i>	<i>Campylobacter spp.</i> kvalitatiivinen / <i>qualitative</i>	ISO 10272-1:2017
Elintarvikkeet ja pintanäytteet <i>Food and surface samples</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , osoittaminen / <i>detection</i>	Sisäinen menetelmä NFL 122, ALOA-agar <i>In-house method NFL 122,</i> <i>ALOA-agar</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella spp.</i> , osoittaminen / <i>detection</i>	ISO 6579-1:2017
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella spp.</i> , osoittaminen / <i>detection</i>	ISO 6579-1:2017
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella spp.</i> , osoittaminen / <i>detection</i>	ISO 6579-1:2017, Pathatrix-esikäsitely / <i>Pathatrix pretreatment</i>
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella spp.</i> , osoittaminen / <i>detection</i>	ISO 6579-1:2017, Pathatrix-esikäsitely / <i>Pathatrix pretreatment</i>
MPN-menetelmät <i>MPN methods</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Aerobiset mikro-organismit 30 °C <i>Aerobic micro-organisms 30 °C</i>	Tempo AC
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Enterobacteriaceae 35 °C</i>	Tempo EB
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Escherichia coli 37 °C</i>	Tempo EC
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Koagulaasipositiiviset stafylokokit 37 °C <i>Coagulase positive</i> <i>staphylococci 37 °C</i>	Tempo STA
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Kolimuotoiset bakteerit 35 °C <i>Coliform bacteria 35 °C</i>	Tempo CC

PÄTEVYYSALUE SCOPE OF ACCREDITATION		
Testattava materiaali / tuote <i>Material / product tested</i>	Testityyppi, mittausalue <i>Type of test, measured range</i>	Testausmenetelmä <i>Test method</i>
Ympäristötestaus, Mikrobiologia <i>Environmental testing, Microbiology</i>		
Viljelymenetelmät, kvantitatiiviset <i>Culture methods, quantitative</i>		
Talousvesi ja verkostovesi <i>Drinking water and circulating water</i>	Enterokokit <i>Enterococci</i>	SFS-EN ISO 7899-2:2000
Talousvesi <i>Drinking water</i>	Kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> <i>Coliforma bacteria and</i> <i>Escherichia coli</i>	SFS-EN ISO 9308-1:2014
Ympäristötestaus, Ekotoksikologia <i>Environmental testing, Ecotoxicology</i>		
Elintarvikkeiden tai muiden biologisten materiaalien kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat <i>Surfaces contacted with food or other biological materials</i>	ATP bioluminesenssi <i>ATP bioluminescence</i>	Sisäinen menetelmä NFL 302, luminometrinen <i>In-house method NFL 302, luminometric</i>

PÄTEVYYSALUE SCOPE OF ACCREDITATION		
Testattava materiaali / tuote <i>Material / product tested</i>	Testityyppi, mittausalue <i>Type of test, measured range</i>	Testausmenetelmä <i>Test method</i>
Tallinnan laboratorio <i>Tallinn Laboratory</i>		
Elintarviketestaus, Kemia <i>Testing of food, Chemistry</i>		
Entsyyttiset menetelmät <i>Enzymatic methods</i>		
Elintarvikkeet (ei hydrolysoitua laktoosia sisältävät) <i>Food (which do not contain hydrolysed lactose)</i>	Laktoosi <i>Lactose</i>	Sisäinen menetelmä NFL 221, entsyyttinen <i>In-house method NFL 221, enzymatic</i>
Muut menetelmät <i>Other methods</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Natrium <i>Sodium</i>	Sisäinen menetelmä NFL 238, ioniselektiivinen menetelmä <i>In-house method NFL 238, ion selective method</i>
Elintarviketestaus, Mikrobiologia <i>Testing of food, Microbiology</i>		
Viljelymenetelmät, kvantitatiiviset <i>Culture methods, quantitative</i>		
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Aerobiset mikro-organismit <i>Aerobic micro-organisms</i>	NMKL 86:2013
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Alustava / Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	NMKL 67:2010
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	NMKL 144:2005
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Hiivat ja homeet <i>Yeasts and molds</i>	ISO 21527:2008
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Koagulaasipositiiviset stafylokokit <i>Coagulase positive staphylococci</i>	NMKL 66:2009
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Kolimuotoiset bakteerit <i>Coliform bacteria</i>	NMKL 44:2004
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , kvantitatiivinen / quantitative	NMKL 136:2010
Elintarvikkeet <i>Food</i>	Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit ja <i>Escherichia coli</i> <i>Thermotolerant coliform bacteria and Escherichia coli</i>	NMKL 125:2005, muunneltu / modified

PÄTEVYYSALUE SCOPE OF ACCREDITATION		
Testattava materiaali / tuote <i>Material / product tested</i>	Testityyppi, mittausalue <i>Type of test, measured range</i>	Testausmenetelmä <i>Test method</i>
Viljelymenetelmät, kvalitatiiviset <i>Culture methods, qualitative</i>		
Elintarvikkeet ja pintanäytteet <i>Food and surface samples</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> , osoittaminen / detection	Sisäinen menetelmä NFL 122, ALOA-agar <i>In-house method NFL 122,</i> <i>ALOA-agar</i>
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen / detection	ISO 6579-1:2017
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen / detection	ISO 6579-1:2017
Elintarvikkeet <i>Food</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen / detection	ISO 6579-1:2017, Pathatrix-esikäsitteily / <i>Pathatrix pretreatment</i>
Pintanäytteet <i>Surface samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen / detection	ISO 6579-1:2017, Pathatrix-esikäsitteily / <i>Pathatrix pretreatment</i>
Rehutestaus, Mikrobiologia <i>Testing of feed, Microbiology</i>		
Kvalitatiiviset menetelmät <i>Qualitative methods</i>		
Eläin- ja kasvipäriset rehut, rehuseokset <i>Feed of animal and plant origin,</i> <i>feed mix</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen / detection	ISO 6579-1:2017
Ympäristötestaus, Mikrobiologia <i>Environmental testing, Microbiology</i>		
Viljelymenetelmät, kvalitatiiviset <i>Culture methods, qualitative</i>		
Ulostenäytteet <i>Faeces samples</i>	<i>Salmonella</i> spp, osoittaminen / detection	ISO 6579-1:2017
Ympäristötestaus, Ekotoksikologia <i>Environmental testing, Ecotoxicology</i>		
Elintarvikkeiden tai muiden biologisten materiaalien kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat <i>Surfaces contacted with food or</i> <i>other biological materials</i>	ATP bioluminesenssi <i>ATP bioluminescence</i>	Sisäinen menetelmä NFL 302, luminometrinen <i>In-house method NFL 302,</i> <i>luminometric</i>