

食品検査依頼書

次のとおり検査を申込みます。

「個人情報」の取扱を承諾しました。

平成 年 月 日

受付印		お客様コード	
領収印		会社名 (店名)	
		住所	〒
		担当者名 (部署名)	TEL FAX
	受付時間		
	:		

No.	試験品名称 (商品名等)	*食品種類	検査項目	製造年月日 消費・賞味期限	検体番号
1				年 月 日 年 月 日	
2				年 月 日 年 月 日	
3				年 月 日 年 月 日	
4				年 月 日 年 月 日	
5				年 月 日 年 月 日	

*下記の食品種類に該当する場合には、必ずご記入お願いします。

食肉製品	1 乾燥食肉製品 2 非加熱食肉製品 3 特定加熱食肉製品 4 加熱食肉製品 (包装後加熱) 5 加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	乳・乳製品	10 牛乳 11 加工乳 12 乳飲料 13 乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上) 14 乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)	漬物	21 一夜漬 (浅漬) 22 しょうゆ漬 23 かす漬 24 味噌漬 25 塩漬 26 酢漬 27 こうじ漬 28 たくあん漬 29 ぬか漬 30 からし漬
冷凍食品	6 無加熱摂取冷凍食品 7 加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱) 8 加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱以外) 9 生食用冷凍生鮮魚介類	アイスクリーム類	17 アイスcream 18 アイスミルク 19 ラクトアイス 20 氷菓	物	

検査項目 (他の検査も行っておりますのでご相談下さい。)

細菌検査	65 大腸菌群数 (菌数表示) 66 腸管出血性大腸菌O157・O26 67 大腸菌群 (陰性・陽性表示) 69 大腸菌 (E.coli) 70 大腸菌 (E.coli) 最確数 71 細菌数 (生菌数) 73 黄色ブドウ球菌 74 サルモネラ属菌 75 腸炎ビブリオ 76 クロストリジウム属菌 77 乳酸菌数 78 セレウス菌 79 リステリア属菌 80 カンピロバクター 83 緑膿菌 85 カビ 86 酵母 88 耐熱性(嫌気性・好気性)菌数	指導基準	201 加熱処理したもの 大腸菌 細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌 202 未加熱処理したもの 細菌数(生菌数) 203 容器包装後加熱殺菌したもの カビ 酵母数 204 一夜漬(浅漬) 大腸菌 腸炎ビブリオ 205 生めん 207 具等(加熱) 大腸菌 細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌 206 ゆでめん 大腸菌群 細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌 208 具等(未加熱) 細菌数(生菌数) 209 洋生菓子 大腸菌群 細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌 210 学校食材セット 腸管出血性大腸菌O157・O26 サルモネラ属菌 カンピロバクター	理化検査	1 牛乳規格検査 2 ソルビン酸 3 安息香酸 4 パラオキシ安息香酸 5 プロピレングリコール 6 サッカリンナトリウム 8 二酸化イオウ 9 食用タール系色素 10 シアン化合物 11 亜硝酸根 12 水分活性 14 酸価 15 過酸化物価 22 カルシウム 101 栄養成分 (A) (食物繊維表示) 102 栄養成分 (B) (炭水化物表示)
------	--	------	---	------	---

検査手数料	円 × 件 = 小計 円 × 件 = 円 × 件 = 合計 円	支払方法	1 銀行振り込み 2 現金	検体取扱い	1 検体返却 2 廃棄
		備考			

經由支部 栃木県食品衛生協会

お問い合わせ先 〒329-1194宇都宮市下岡本町2145-13 (栃木県保健環境センター内)

食品環境検査所 TEL 028-673-9900 FAX 028-673-9955 E-mail okamoto@tochigi-health.or.jp