

食品検査依頼書

次のとおり検査を申込みます。
「個人情報」の取扱いを承諾しました。

年 月 日

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

試験品名称 (商品名等)	食品種類	検査項目	製造年月日	検体番号
			消費・賞味期限	
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	

食品種類		検査項目			
食肉製品	1 乾燥食肉製品	理 化 学 検 査	細 菌 検 査	65 大腸菌群数 (菌数表示)	
	2 非加熱食肉製品			66 腸管出血性大腸菌O157・O26	
	3 特定加熱食肉製品			67 大腸菌群 (陰性・陽性表示)	
	4 加熱食肉製品 (包装後加熱)			69 大腸菌 (E.coli)	
	5 加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)			70 大腸菌 (E.coli) 最確数	
冷凍食品	6 無加熱摂取冷凍食品			71 細菌数 (生菌数)	73 黄色ブドウ球菌
	7 加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)			8 二酸化イオウ	74 サルモネラ属菌
	8 加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱以外)			9 食用タル系色素	75 腸炎ビブリオ
	9 生食用冷凍生鮮魚介類			10 シアン化合物	76 クロストリジウム属菌
乳・乳製品	10 牛乳			11 亜硝酸根	77 乳酸菌数
	11 加工乳	12 水分活性	78 セレウス菌		
	12 乳飲料	14 酸価	79 リステリア属菌		
	13 乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上)	15 過酸化水素	80 カンピロバクター		
	14 乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満)	22 カルシウム (添加物)	83 緑膿菌		
	15 発酵乳	101 栄養成分 (A) (食物繊維表示)	85 カビ (90 カビ数)		
	16 乳製品 (バター・チーズ)	102 栄養成分 (B) (炭水化物表示)	86 酵母 (91 酵母数)		
アイス クリーム類	17 アイスクリーム 19 ラクトアイス		88 耐熱性 (嫌気性・好気性) 菌数		
	18 アイスミルク 20 氷菓				

※ 上記以外の検査も行っておりますので、ご相談ください。

セ ツ ト 検 査	弁当・そうざい	めん類
	201 加熱品 大腸菌 (E.coli) 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌	205 生めん 大腸菌 (E.coli) 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌
	202 未加熱品 細菌数 (生菌数)	206 ゆでめん 大腸菌群 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌
	漬物	菓子類 (洋生菓子・焼菓子・和菓子・パン)
	203 漬物 (容器包装後加熱殺菌したもの) カビ 酵母数	209 大腸菌群 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌
204 一夜漬け・浅漬 大腸菌 (E.coli) 腸炎ビブリオ	3項目検査セット	
学校食材セット	220 大腸菌群 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌	
210 腸管出血性大腸菌O157・O26 サルモネラ属菌 カンピロバクテ	221 大腸菌 (E.coli) 細菌数 (生菌数) 黄色ブドウ球菌	

検査手数料	円 × 件 =	小 計	支払方法	1 銀行振り込み	検体取扱い	1 検体返却
	円 × 件 =			2 現 金		2 廃 棄
	円 × 件 =	合 計		備考		

お問い合わせ先

(経由 栃木県食品衛生協会)

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

栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所 TEL 028-673-9900 FAX 028-673-9955 E-mail okamoto@tochigi-health.or.jp

(事業団控) 2022.2. 5,000