

食品衛生検査のご案内

~食の安全・安心を守るためにサポートいたします!~

食品微生物検査

食品保存検査

環境微生物検査

食品成分検査

食品アレルギー検査

理化学検査

異物・クレーム検査

腸内細菌検査

ノロウイルス検査

水質検査

防虫防鼠検査

コンサルティング

## 検査結果を基にお客様を徹底サポート!!

# マイラボ食品検査センターの多数



## 😮 安心・低価格

当社の検査は国際規格ISO17025に準拠しており、厳しい基準に基づいて実施しています。お客様の検査の 目的やご予算に応じて、最適かつリーズナブルなプランをご提案し、安心してご利用いただける環境を提供 します。



## 🎾 充実サポート

専門員による事前の相談から始まり、検査中の緊急対応、さらに結果報告後の環境改善や再検査のご提案ま で、充実したサポート体制を完備しています。食品原材料の見直しや、食品素材・添加物、機能性食品素材の ご提案から、パッケージ資材のご提案までサポートをさせていただきます。

ここがポイント!

## マイラボ食品検査センターだからこそできたサポート事例

微生物検査の結果が 改善されました。

### 無料相談•診断



食品微生物検査と拭取り検査の結果 がよくなかったとの連絡を受け、相談 したところ、原因を共に探し、製造方 法の改善診断や洗浄度診断、さらに マニュアル作成まで対応してもらい ました。

防虫対策をしたことで 異物クレームが減少しました。

### 出張訪問·現場改善



異物・クレーム検査の結果、防虫対策 が不十分であることが判明しました。 製造現場を見てもらい、シャッターへ の防虫ブラシ設置と毎月のモニタリ ングにより、防虫対策を強化すること ができました。

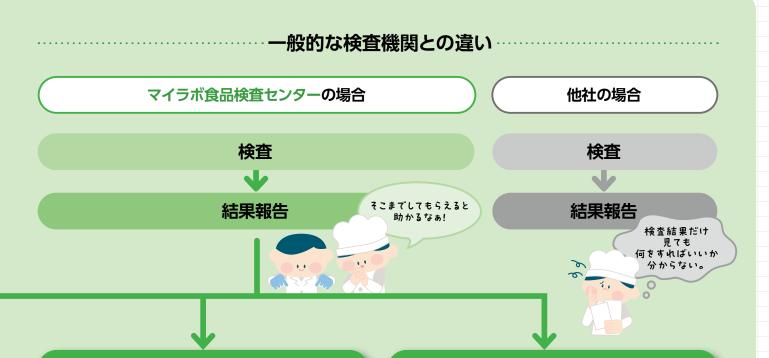
当センターは、検査結果をご報告するだけでなく、その結果を活用して、お客様の商品やサービスのさら なる改善に貢献します。単なる結果報告に留まらず、具体的な改善提案や次のステップへのアドバイスを 提供いたします。豊富な経験と高い技術力であらゆる角度からお客様の衛生管理や商品開発・改善をサ ポートいたします。

ぜひ、「私の品質管理室」としてお気軽にお問い合わせください。



## ☑ スピード対応

検査結果は迅速にメールでお知らせします。特にお急ぎの案件には、柔軟に対応する体制を整えており、可 能な限り短期間で結果をお届けします。ただし、検査内容によっては対応が難しい場合がございますので、あ らかじめご了承ください。



新製品の開発から販売まで スムーズに進めることができました。

### 食品開発サポート



栄養成分分析検査後に食品表示につ いて相談し、アレルゲン対策からパッ ケージデザインまで支援を受けた結 果、新商品の販売がスムーズに進み ました。

### 賞味期限を 延長することができました。

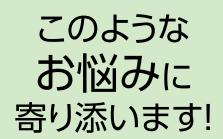
### 品質改良サポート



食品保存検査の結果をもとに包装形 態の改善提案を受け、包装資材を変 更しました。その結果、賞味期限が延 長され、販路が広がり、廃棄ロスも減 少しました。

# 食の安心・安全を守るために。

高品質な検査を迅速かつ安価でご提供いたします。



納品先に 細菌検査の結果を 報告したい。

### 食品微生物検査 ▶P008~017



栄養成分を アピールしたい。 アレルゲンが 他の食品に 混入していないか 心配。



食品アレルギー検査 ▶P030~033



検便を 実施したい。 使用している水の 検査がしたい

腸内細菌検査/ノロウイルス検査 ▶**PO42~O45**  水質検査 ▶P046~049



## **CONTENTS**

| 微生物検査  |            |
|--|------------|
| 01 食品微生物検査   | ···· P008  |
| 02 食品保存検査  | P018       |
| 03 環境微生物検査   |            |
|  |            |
| 理化学検査  |            |
| 01 食品成分検査  |            |
| 02 食品アレルギー検査   | ···· P030  |
| 03 その他の理化学検査   | ···· P034  |
| 異物・クレーム検査  | ···· P038  |
| 腸内細菌検査/ノロウイルス検査・・・・                                      | ···· P042  |
| 水質検査   | P046       |
| 防虫防鼠   | P050       |
| コンサルティング   | ···· P054  |
|  |            |
| コラム  |            |
| 01 賞味・消費期限の決め方   |            |
| 02 栄養成分表示・方法について   |            |
| 03 食品のアレルギー表示・方法について                                     |            |
| 04 ねずみ・昆虫対策について  |            |
| 05 HACCPってなに? ······                                     | ····· P064 |
| 簡単HACCP ···································              | ····· P068 |
| 飲食店向け食品衛生管理サービス(スマホアプリ・Webサイト)                           |            |
| 検査のお申し込み   |            |
| 検査ご依頼から結果報告までの基本的な流れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ····- P070 |
| お客様登録用紙・記入例  |            |
| 微生物検査依頼書•記入例   | ···· P074  |
| 理化学検査依頼書•記入例   | ···· P076  |
| 異物・クレーム検査依頼書・記入例   |            |
| 腸内細菌検査依頼書見本・記入例  |            |
| ノロウイルス検便検査依頼書見本・記入例                                      |            |
| 水質検査キット手配書・記入例   |            |
| 資料(微生物検査 食品別検査項目例)                                       | ···· P087  |



# 衛生管理は マイラボ食品検査センターに お任せください!!

## 検査のご案内

| Alle | <br>46 | 10   | _ |
|------|--------|------|---|
| 微    | 47/    | T.T. | 괻 |
|      |        |      |   |

食品に存在する微生物の数や食中毒菌の有無を調べ、食品の衛生状態や食中毒のリスクを評価します。

#### 理化学検査

特定の物質が食品にどの程度含まれているかを検査し、食品の特性や有害物質の有無を確認します。

#### 異物・クレーム検査

異物の混入、カビ、異臭、膨張などのクレーム対応や再発防止に。異物やクレームの種類に応じて適切な検査を実施します。

#### 腸内細菌検査/ ノロウイルス検査

食中毒菌保菌者を早期発見し、二次汚染を防ぐための大切な検査です。

#### 水質検査

使用している水が水道法および食品衛生法で定められた基準に適合しているかを評価 する検査です。

#### 防虫防鼠

ねずみや昆虫の発生モニタリングを定期的に行い、種類や数を把握し、報告書を作成したり、現在の発生状況、混入クレーム状況に応じた、防虫処理を実施します。

#### コンサルティング

現場改善のご提案から、HACCPの相談・認証、食品ISO認証サポートまで、当センターの専門家が、貴社の課題事項を総合的に支援します。

微生物検査

# 01

# 食品微生物検査

食品に含まれる細菌の有無や数を調べて、品質や安全性を評価する検査です。

主に食品の衛生状態を把握する衛生指標菌と、

食中毒のリスクにかかわる食中毒菌について調べます。

食品中には様々な微生物が存在しますので、検査の目的や扱う食材、調理や保管の条件、 各規格基準・衛生規範をもとに検査項目(対象となる微生物)を選択します。

## \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

### 専門員による 検査内容と結果の 無料相談・診断



新商品の検査内容や方法、基準値・目標値、消費・賞味期限設定の相談を受け付けます。検査結果が基準を満たさない場合や食中毒菌検出時は改善提案を行います。

# 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

## 出張訪問による現場改善



手洗いや器具の洗浄・殺菌方法、トイレ清掃、調理後の保管、除菌洗浄剤の提案、防虫防鼠対策、HACCP対策マニュアル作成、従事者教育もサポートします。

## 検査項目一覧

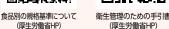
| 目的                | 検査内容(商品コード)   | 詳細   | 対象検体例                       | 必要<br>検体量 <sup>*1</sup>                          | 検査料金<br>(税抜き) | 所要<br>日数 <sup>*3</sup> |
|-------------------|---|--|-----------------------------|--|---------------|------------------------|
|                   | 一般生菌数<br>〈9910007〉                                  | 食品に生存している一定の条件下で発育する細菌の<br>数で、食品の微生物汚染の程度を示す最も代表的な<br>指標です。食品全般に行われる検査のひとつです。  | 食品全般                        |  | 1,700円        | 4日                     |
| 品質評価・汚染の指標(衛生指標菌) | 大腸菌群(定性) <sup>*2</sup><br>〈9910008〉                 | 土、空気、水など自然の中に広く分布しており、野菜や果物といった食べ物からも検出されます。<br>衛生状態の確認の他、加熱した食品からこの菌  | 食品全般                        |  | 1,300円        |                        |
| 5指標(衛生            | 大腸菌群数<br>(9910009)                                  | が検出された場合は加熱不足などの可能性が考えられます。<br>※大腸菌群の中に大腸菌(E.coli)が含まれています。  | ZULTAX                      | 100g<br>(100gでひとつだけで<br>なく複数の検査を受<br>けることができます。) | 2,300円        |                        |
| 指標菌)              | 大腸菌(E.coli) (定性) <sup>※2</sup><br>〈 <b>9910010〉</b> | 人や動物の腸管内に存在する菌で、糞便汚染の指標になります。<br>この菌が検出された場合、食品が糞便などに直接的または間接的に汚染されている可能性が考えられます。  | 食品全般<br>加工野菜<br>豆腐類など       | (なく複数の体質を受<br>(けることができます。)                       | 1,300円        | 7~9⊟                   |
|                   | 黄色ブドウ球菌(定性) <sup>※2</sup><br>(9910012)              | 食中毒菌のひとつです。<br>自然界に広く分布し、健康な人でも保菌していることが多いため、様々な食品が原因となる可能性を持っています。  | 惣菜<br>洋菓子<br>調理パンなど         |  | 1,500円        |                        |
|                   | 腸炎ビブリオ(定性) <sup>※2</sup><br>〈9910016〉               | 食中毒菌のひとつです。<br>塩分を好む細菌で、汚染された食品(魚介類など)、調理した器具などからの二次汚染等によって起こります。  | 海産食品(魚介類)<br>漬物など           | 50g<br>(この検査は単体で)<br>50g必要です。)                   | 2,200円        | 9⊟                     |
|                   | サルモネラ属菌(定性) <sup>*2</sup><br><b>〈9910014〉</b>       | 食中毒菌のひとつです。<br>動物の腸管や河川などに分布しており、汚染された食肉や卵、調理した器具などからの二次汚染等によって起こります。  | 畜産食品(卵、鶏肉)<br>など            | 50g<br>(この検査は単体で)<br>50g必要です。)                   | 2,200円        | 50                     |
| 安全                | 好気性芽胞形成菌数<br>〈9910021〉                              | 土壌や農作物、空気中に広く分布している細菌で、熱や乾燥に対して芽胞を形成して耐える性質があり、容易に殺菌できないので注意が必要です。 食中毒を起こす代表的な菌としては、セレウス菌などがあります。  | 食肉食品<br>ドライフルーツ<br>缶詰など     |  | 2,200円        | 4日                     |
| 全性評価(食中毒菌)        | 乳酸菌数<br>(9910022)                                   | 自然界に広く分布しており、動物、ヒトの体内にも多く存在しています。<br>検査する目的として、<br>①乳酸菌を有用菌としてとらえ規格を満たす<br>菌数が含まれていることを確認する。<br>②乳酸菌を腐敗細菌としてとらえ、食品の品質<br>劣化に関与しているかを確認する、の2つが<br>挙げられます。 | 発酵食品<br>乳酸菌飲料など             | 100g<br>(100gでひとつだけで<br>なく複数の検査を受<br>けることができます。  | 3,000円        | 7日                     |
|                   | 真菌数(酵母+カビ)<br>(9910023)                             | 食品中に含まれる酵母・カビを検査します。酵母、カビ、キノコという呼び名はいずれも一部の真菌に付けられた俗称です。   | 和菓子など                       |  | 3,000円        | 9⊟                     |
|                   | 酵母数<br>〈9910025〉                                    | 土壌、空中、水中等に広く分布しており、有益的な面を持ちつつも、食品の変質等の危害性も有しています。<br>流通期間が長期にわたるものや、吸湿している   |                             | 3,000円   | 7日            |                        |
|                   | カビ数<br>〈 <b>9910024</b> 〉                           | もの、脱酸素剤等を封入したものでも、包装材料にピンホールやシール不良が起こっている<br>食品などに異臭・異味・変色が見られた時に<br>確認することが重要です。  | 包装後加熱食品(漬物)<br>洋菓子<br>和菓子など |  | 3,000円        | 9⊟                     |
|                   | その他   | P012~P017「検査項目例」の「その他」の項目や   | 未掲載の項目に関して                  | の詳細はお問合  | っせください。       | )                      |

<sup>※1</sup> 腸炎ビブリオ(定性)とサルモネラ属菌(定性)は100gの中に含まず単体で50g必要です。
※2 「定性」…「定性試験」:目的とする菌を数値ではなく存在するかしないか(陰性または陽性)で判断する試験です。規格基準や衛生規範により、数値での報告が必要な場合はお問合せください。
※3 検査の所要日数は営業日換算で、報告までにかかる最長の日数です。複数の検査項目をご依頼いただいた場合は、最長の所要日数までに報告する流れになります。

## 検査項目の選び方

検査に必要となる項目(微生物)は、基本的に食品衛生法の規格基準、衛生規範、各都道府 県基準、納入先基準等に準じます。必要に応じてよくご確認ください。なお、一部の衛生規 範は廃止されていますので「衛生管理のための手引書」のQRコード先をご参考ください。







自主的に検査したい場合



自主管理のために行います。規格基準、衛生規範、各都道府県基準 を参考に検査項目を選択してください。\*1

#### 納入先の基準に適合しているか確認したい場合



納品先の規格基準に 適合しているか 確認したい!

納品先独自の規格基準に適合しているか検査します。納品先によって 検査項目が異なりますので詳しくは納品先へご確認ください。

食品衛生法の 規格基準とは

食品衛生法の規格基準とは、食品が安全であることの基準です。安全性を保証するための規格を設けており、規格規 準を満たさない食品は流通しないように定められています。規格基準に掲載がある商品は必ず検査を受けましょう。

衛生規範とは

厚生労働省が作成した衛生的な食品の取扱いに関する目安のことで、食品衛生法のような法令ではないものの、 それに準じる微生物基準として扱われていました。「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号)の施 行に伴うHACCPに沿った衛生管理、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設等を踏まえ、衛生規範の通知 が令和3年6月1日付けで廃止されました。



#### 🕶 検体の出し方

原則、流通温度と同じ温度帯でご送付ください(食品によっては冷蔵・冷凍便での送付が必要になります)。また、検査依 頼書を同封し、検体へ検体名の記載をお願いいたします。なお、検体及び容器の返却をご希望の場合は、検査依頼書にそ の旨をご記入ください。

#### 白主的に検査したい場合

#### 納入先の基準に適合しているか確認したい場合

各納品先の基準をご確認いただき、それに従ってご提出ください。

#### 容器包装ありの場合



パッケージごとご提出ください。

#### 容器包装なし・ その場で飲食させるもの<sup>\*2</sup>



輸送中の汚染が無いよう必要検体量をポリ袋等、 容器の中に入れ、口を閉じてお送りください。\*3

#### 違う種類の商品を まとめて送る場合







商品ごとに別々のポリ袋の中に入れ、口を 閉じてお送りください。

- ※1 P012~P017に「検査項目例」を参考資料として掲載しています。検査項目の決定についてはお客様側の責任においてご判断ください(アドバイスやプランのご提案をすることは可能です)。
- ※2 例:お惣菜の測り売りやレストランやキッチンカーなどの設備を設けてその場で飲食させるもののことです。
- ※3 液体の場合は清潔なボトル等に入れてください。

# Q&A よくあるご質問



## 

「大腸菌(E.coli)」は「人や動物の腸管内に存在する菌」のことで、食品や施設内が便によって汚染されていないかを調べる指標になります。一方「大腸菌群」は「大腸菌(E.coli)」を含む「乳糖を分解して酸とガスを発生させる菌」の総称で、土、空気、水など自然の中に広く分布し、野菜や果物といった食べ物からも検出されます。衛生状態の確認の他、熱に弱いため加熱が適切に行われているかの指標となります。つまり、「大腸菌群」の中に「大腸菌(E.coli)」が含まれ、さらに大きいグループから順に、「大腸菌群 > 大腸菌(E.coli) > 病原性大腸菌 > O-157」となります。





## 2 食中毒菌が検出された場合の対策が知りたいです。

A 2 検出された菌の種類、菌の数値から再検査が必要なのか等、対応方法をご提案させていただきます。ご要望に応じて、製造現場の診断、洗浄殺菌方法のアドバイスなど全力でサポートいたします。





## 3 食中毒が多いイメージの夏に検査した方がいいの?

43 環境が整っていれば季節に関係なく、微生物は増殖します。そのため、通年検査をおすすめしております。また、夏は気温と湿度が高くなりやすいため、食中毒のリスクは高くなります。販売される商品(検体)が夏の温度と気温の影響を受けるようなものであれば確認の検査もおすすめしています。

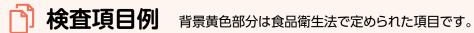




## 4 検査の所要日数は累計ですか?

**検査の所要日数は営業日換算で、報告までにかかる最長の日数です。**検査で問題が なければ所要日数より早く報告する場合もあります。複数の検査項目をご依頼いた だいた場合は、最長の所要日数までに報告する流れになります。





| 分類   | 食品例                  | 補足事項           | 検査料金<br>(税抜き) | 一般生菌数<br>〈9910007〉 | 大腸菌群<br>(定性)<br><b>(9910008)</b> | 大腸菌<br>(E.coli) (定性)<br><b>〈9910010〉</b> | 黄色ブドウ球菌<br>(定性)<br><b>〈9910012〉</b> |
|--|----------------------|----------------|---------------|--------------------|----------------------------------|--|-------------------------------------|
|  | 調理ご飯                 | 米飯に副食物を加えたもの   | 8,000円        | •                  | •                                | •  | •                                   |
| 弁当   | 調理パン                 | 副食物をパンに挟みこんだもの | 8,000円        | •                  | •                                | •  | •                                   |
| 惣菜   | 惣菜(卵焼・フライ等)          | 加熱処理したもの       | 8,000円        | •                  | •                                | •  | •                                   |
| 弁・惣   穀物加     当・菜   物加     な   な     物   物     物   物     な   な     か   な     な   な | 惣菜(サラダ・生野菜等)         | 未加熱            | 6,700円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | ゆでめん                 | 加熱処理したもの       | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                   |
|  | 生めん                  | 未加熱            | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | みそ(火入れあり)            | 無加熱摂取          | 5,800円        | •                  | •                                | •  | •                                   |
| 穀物・  | 餅・玄米・精米              | 加熱後摂取          | 3,000円        | •                  | •                                |  |                                     |
| 穀物・<br>穀物加工品   | 豆腐・油あげ               |                | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                   |
|  | 充填豆腐                 |                | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                   |
|  | 納豆                   | 無加熱摂取          | 2,600円        |                    | •                                | •  |                                     |
|  | 小麦粉・乾めん・凍り豆腐         | 加熱後摂取          | _             | 基準がない食             | 品                                | •  | •                                   |
|  | 青果物                  | 未加工のもの         | _             | 基準がない食             |                                  |  |                                     |
|  | 農産物乾燥品               | 加熱後摂取・無加熱摂取    | _             | 基準がない食             | 品                                |  |                                     |
|  | カット野菜・カットフルーツ        | 無加熱摂取          | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
| 農産物  | ジャム類<br>缶詰           | 無加熱摂取          | 14,300円       | •                  | •                                | •  | •                                   |
|  | ドライフルーツ              | 無加熱摂取          | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 冷凍果実・冷凍野菜            | 無加熱摂取          | 6,700円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 蒟蒻                   | 殺菌/無加熱摂取       | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                   |
|  | 福神漬・らっきょう・たくあん       | 容器包装充填後加熱殺菌    | 11,800円       | •                  | •                                | •  | •                                   |
| \ <del>=</del> 46  | 浅漬(一夜漬)              |                | 11,000円       |                    |                                  | •  | •                                   |
| 演物 演物  | ぬか漬・キムチ              | 発酵食品           | 14,500円       |                    | •                                | •  | •                                   |
|  | 梅漬・梅干                | 非殺菌/無加熱摂取      | 12,700円       | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 冷蔵鮮魚(丸もの)            | 加熱後摂取          | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 殼付貝(無加工)             | 加熱後摂取          | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 刺身類・生食用むき貝           | 無加熱摂取          | 10,100円       | •                  |                                  | •  | •                                   |
| 水産物  | 生食用かき(むき身)           | 無加熱摂取          | 15,600円       | •                  |                                  |  | •                                   |
|  | 冷蔵ゆでがに・ゆでだこ          | 無加熱摂取          | 8,000円        | •                  | •                                | •  | •                                   |
|  | 加工用冷凍鮮魚類(鮮魚切身・殻付きえび) | 加熱後摂取          | 6,700円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 塩干魚類(めざし・あじ開き)       | 加熱後摂取          | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | 味噌漬・西京漬・みりん漬         | 加熱後摂取          | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                   |
|  | ちりめん・しらす干し・珍味類       | 無加熱摂取          | 8,000円        | •                  | •                                | •  | •                                   |
|  | たらこ・辛子明太子・いくら        | 無加熱摂取          | 6,700円        | •                  |                                  | •  | •                                   |

|                                     | 衛生管理指標<br><b>(商品コード)</b>            |                                    |                            |                  |                                       |                         | 7.00  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------------|-------------------------|---|
| 腸炎ビブリオ<br>(定性)<br><b>〈9910016</b> 〉 | サルモネラ属菌<br>(定性)<br><b>〈9910014〉</b> | 好気性<br>芽胞形成菌数<br><b>〈9910021</b> 〉 | 乳酸菌数<br>〈 <b>9910022</b> 〉 | 真菌数<br>〈9910023〉 | 酵 <del>母</del> 数<br><b>〈9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024〉</b> | その他<br>〈商品コード/検査料金(税抜き)〉                          |
|                                     | •                                   |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     | •                                   |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     | •                                   |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         | クロストリジウム属菌<br>〈2160077/8,500円〉                    |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     | •                                   |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  | •                                     | •                       |   |
| •                                   |                                     |                                    |                            |                  | •                                     | •                       |   |
| •                                   | •                                   |                                    |                            |                  | •                                     | •                       |   |
|                                     | •                                   |                                    |                            |                  | •                                     | •                       |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         | 腸炎ビブリオ(定量)<br><b>〈2160067∕5,600円</b> 〉            |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         | 大腸菌(E.coli)(定量)<br>〈2160221/6,800円〉<br>腸炎ビブリオ(定量) |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         | (2160067/5,600円)                                  |
| •                                   |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
| •                                   |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
|                                     |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
| •                                   |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |
| •                                   |                                     |                                    |                            |                  |                                       |                         |   |

| 分類          | 食品例                    | 補足事項          | 検査料金<br>(税抜き) | 一般生菌数<br><b>〈9910007</b> 〉 | 大腸菌群<br>(定性)<br><b>〈9910008〉</b> | 大腸菌<br>(E.coli) (定性)<br><b>〈9910010〉</b> | 黄色ブドウ球菌<br>(定性)<br><b>〈9910012〉</b> |
|-------------|------------------------|---------------|---------------|----------------------------|----------------------------------|--|-------------------------------------|
|             | 塩辛・かす漬                 | 非殺菌/無加熱摂取     | 6,300円        |                            | •                                | •  | •                                   |
|             | 塩蔵わかめ・塩数の子             | 非殺菌/無加熱摂取     | 6,700円        | •                          |                                  | •  | •                                   |
| 水産物         | 味付けもずく・味付けめかぶ          | 無加熱摂取         | 8,000円        | •                          | •                                | •  | •                                   |
|             | 冷凍ゆでがに・冷凍ゆでだこ          | 冷凍食品表示なし      | 6,700円        | •                          | •                                |  | •                                   |
|             | 削りぶし・乾のり・乾燥わかめ         |               | _             | 基準がない食                     |                                  |  |                                     |
| 魚肉          | かまぼこ・ちくわ・はんぺん          | 無加熱摂取         | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |
| 練製品         | 魚肉ハム・魚肉ソーセージ           | (常温品)無加熱摂取    | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |
| <b>本</b> 自師 | 殺菌液卵(鶏卵)               |               | 2,200円        |                            |                                  |  |                                     |
| 食鳥卵         | 温泉卵                    | 卵加工製品(加熱調理品)  | 6,700円        | •                          |                                  | •  | •                                   |
|             | 牛肉・豚肉・食肉半製品            | 食肉            | 6,700円        | •                          |                                  | •  | •                                   |
|             | 鶏肉・合鴨肉・食肉半製品           | 食肉のうち家禽肉      | 6,700円        | •                          |                                  | •  | •                                   |
| 食肉          | 牛(内臓除く)                | 生食用食肉         | 105,200円      | •                          |                                  |  | •                                   |
|             | 鶏たたき・馬刺し               | 生食用食肉         | 14,700円       | •                          |                                  | •  | •                                   |
|             | ジャーキー・サラミソーセージ         | 乾燥食肉製品        | 13,000円       | •                          |                                  | •  | •                                   |
|             | 生ハム                    | 非加熱食肉製品       | 37,200円       | •                          |                                  | •  | •                                   |
| 食肉製品        | ローストビーフ・鴨ロースト          | 特定加熱食肉製品      | 17,100円       | •                          |                                  | •  | •                                   |
|             | ハム・ウインナーソーセージ・<br>ベーコン | 加熱食肉製品(加熱後包装) | 8,000円        | •                          | •                                | •  | •                                   |
|             | ハム・ウインナーソーセージ・<br>ベーコン | 加熱食肉製品(包装後加熱) | 18,400円       | •                          | •                                | •  | •                                   |
|             | 乳・加工乳                  |               | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |
|             | 乳・加工乳                  | 常温保存可能品       | 11,000円       | •                          | •                                |  |                                     |
|             | 特別牛乳・乳飲料               |               | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |
| 乳製品         | 特別牛乳・乳飲料               | 常温保存可能品       | 9,700円        | •                          |                                  |  |                                     |
|             | 生クリーム                  |               | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |
|             | バター・プロセスチーズ            |               | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |
|             | ナチュラルチーズ               |               | 36,800円       |                            | •                                | •  | •                                   |
|             | アイスクリーム類               |               | 4,500円        | •                          | •                                |  | •                                   |

|                                    | 衛生管理指標<br><b>(商品コード)</b>            |                                    | 7.0%              |                  |                                       |                         |   |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|-------------------------|---|
| 腸炎ビブリオ<br>(定性)<br><b>〈9910016〉</b> | サルモネラ属菌<br>(定性)<br><b>〈9910014〉</b> | 好気性<br>芽胞形成菌数<br><b>〈9910021</b> 〉 | 乳酸菌数<br>(9910022) | 真菌数<br>〈9910023〉 | 酵 <del>母</del> 数<br><b>〈9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024〉</b> | その他<br>〈商品コード/検査料金(税抜き)〉                                  |
| •                                  |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
| •                                  |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
| •                                  |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    | -                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | 腸内細菌科菌群(25検体)<br>(8140024/102,000円)                       |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | カンピロバクター<br>〈2160070 ∕ 8,000円〉                            |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | 水分活性<br>〈5240068/6,300円〉                                  |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | リステリア・モノサイトゲネス(定量)<br>〈 <b>5240120</b> / <b>30,500円</b> 〉 |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | クロストリジウム属菌(定量)<br>〈2160187/10,400円〉                       |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | クロストリジウム属菌(定量)<br>〈2160187/10,400円〉                       |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         | 恒温試験<br>〈9910063/3,000円〉                                  |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         | 細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉                                  |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         | 恒温試験<br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験                          |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         | 〈9910064/5,000円〉  |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |
|                                    | •                                   |                                    |                   |                  |                                       |                         | リステリア・モノサイトゲネス(定量)<br>〈5240120/30,500円〉                   |
|                                    |                                     |                                    |                   |                  |                                       |                         |   |

#### 背景黄色部分は食品衛生法で定められた項目です。

| 分類            | 食品例                    | 補足事項            | 検査料金<br>(税抜き) | 一般生菌数<br>〈9910007〉 | 大腸菌群<br>(定性)<br><b>(9910008)</b> | 大腸菌<br>(E.coli) (定性)<br><b>〈9910010〉</b> | 黄色ブドウ球菌<br>(定性)<br><b>〈9910012</b> 〉 |
|---------------|------------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| □ 生!! □       | はつ酵乳                   |                 | 5,000円        |                    | •                                |  |                                      |
| 乳製品           | 乳酸菌飲料                  |                 | 5,000円        |                    | •                                |  |                                      |
|               | 生菓子(洋菓子)               |                 | 6,700円        | •                  | •                                |  | •                                    |
|               | 生菓子(和菓子)               |                 | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                    |
| 菓子類           | 半生菓子・焼菓子・油菓子           |                 | 5,800円        | •                  | •                                | •  | •                                    |
|               | ガム・キャンディ・チョコレート        |                 | _             | 基準がない食             | :<br><b>:</b>                    |  |                                      |
|               | 果実ジュース・茶・コーヒー・炭酸飲料     | 無加熱摂取           | 3,000円        | •                  | •                                |  |                                      |
|               | ミネラルウォーター              | 殺菌/無加熱摂取        | 3,000円        | •                  | •                                |  |                                      |
| 清涼<br>飲料水     | ミネラルウォーター              | 非殺菌/無加熱摂取       | 20,200円       | •                  | •                                |  |                                      |
| 粉末清涼飲料        | 粉末コーヒー・ココア・緑茶類         | 乳酸菌を加えないもの      | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                    |
| 氷雪・氷菓         | ロックアイス・かき氷             |                 | 3,000円        | •                  | •                                |  |                                      |
|               | 冷凍ケーキ・冷凍しめさば           | 冷凍食品(無加熱摂取)     | 8,900円        | •                  | •                                |  | •                                    |
|               | 冷凍コロッケ(凍結前加熱)          | 加熱後摂取           | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                    |
| 冷凍食品          | 冷凍コロッケ(凍結前加熱以外)        | 加熱後摂取           | 4,500円        | •                  |                                  | •  | •                                    |
|               | 冷凍まぐろスライス・<br>冷凍いかそうめん | 生食用冷凍鮮魚介類       | 10,100円       | •                  | •                                |  | •                                    |
| 缶詰・           | レトルト食品・缶詰等             | 殺菌/無加熱摂取        | 8,000円        |                    |                                  |  |                                      |
| 瓶詰・<br>レトルト食品 | みつ豆缶詰・寒天缶詰             | 殺菌/無加熱摂取(PH管理有) | 5,800円        | •                  | •                                | •  | •                                    |
|               | 混ぜごはんのもと類(五目寿司・釜めし)    | 殺菌/無加熱摂取        | 4,500円        | •                  | •                                |  | •                                    |
|               | 混ぜごはんのもと類(五目寿司・釜めし)    | 非殺菌/無加熱摂取       | 14,300円       | •                  | •                                | •  | •                                    |

<sup>※</sup>食品衛生法の規格基準と衛生規範、三重県の衛生管理指標を参考に作成した表です。あくまで参考例となりますので検査項目については各規格基準等をご確認ください。※2024年9月現在

|                                    | 衛生管理指標(商品コード) |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|------------------------------------|---------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--|--------------------------|--|
| 腸炎ビブリオ<br>(定性)<br><b>(9910016)</b> | サルモネラ属菌       | 好気性<br>芽胞形成菌数<br><b>〈9910021</b> 〉 | 乳酸菌数<br><b>(9910022</b> ) | 真菌数<br>〈 <b>9910023</b> 〉 | 酵 <mark>母</mark> 数<br>〈 <b>9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024</b> 〉 | その他<br>〈商品コード/検査料金(税抜き)〉                             |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | 乳酸菌数<br>〈2160072/3,700円〉                             |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | 乳酸菌数<br>〈2160072/3,700円〉                             |
|                                    | •             |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    | !             |                                    |                           | !                         | !  | !                        |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | <b>緑膿菌</b>   |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | 《2340260/9,200円》<br>腸球菌<br>《2340259/8,000円》          |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          |  |
| •                                  | •             |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | 腸炎ビブリオ(定量)<br>〈2160067/5,600円〉                       |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | 恒温試験<br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉 |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | (C. 1.333 1/ 0300) 1/                                |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          |  |
|                                    |               |                                    |                           |                           |  |                          | クロストリジウム属菌<br>〈2160077/8,500円〉                       |

微生物検査

02

# 食品保存検査 (賞味·消費期限設定検査)

新商品の賞味・消費期限の設定時や期限の延長確認、期限後商品の品質劣化度合の評価をするために必要な検査です。実際の商品と同じ包装形態・温度帯で保存しながら複数回の検査を行い、 微生物の繁殖具合から食品として品質を保持可能な期間を調べます。

## \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

#### 専門員による 検査内容と結果の 無料相談・診断



新商品の検査内容や方法、基準値・目標値、消費・賞味期限設定の相談を受け付けます。検査結果が基準を満たさない場合は改善提案を行います。

## 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

## 出張訪問による現場改善



手洗いや器具の洗浄・殺菌方法、トイレ清掃、調理後の保管、除菌洗浄剤の提案、防虫防鼠対策、HACCP対策マニュアル作成、従事者教育もサポートします。

## 検査項目一覧

| 目的                | 検査内容(商品コード)   | 詳細   | 対象検体例                       | 必要<br>検体量 <sup>*1</sup>                          | 検査料金<br>(税抜き) | 所要<br>日数 <sup>*3</sup> |
|-------------------|---|--|-----------------------------|--|---------------|------------------------|
|                   | 一般生菌数<br>〈9910007〉                                  | 食品に生存している一定の条件下で発育する細菌の<br>数で、食品の微生物汚染の程度を示す最も代表的な<br>指標です。食品全般に行われる検査のひとつです。  | 食品全般                        |  | 1,700円        | 4日                     |
| 品質評価・汚染の指標(衛生指標菌) | 大腸菌群(定性) <sup>*2</sup><br>〈9910008〉                 | 土、空気、水など自然の中に広く分布しており、野菜や果物といった食べ物からも検出されます。<br>衛生状態の確認の他、加熱した食品からこの菌  | 食品全般                        |  | 1,300円        |                        |
| の指標(衛生            | 大腸菌群数<br>(9910009)                                  | が検出された場合は加熱不足などの可能性が考えられます。<br>※大腸菌群の中に大腸菌(E.coli)が含まれています。  | ZULTAX                      | 100g<br>(100gでひとつだけで<br>なく複数の検査を受<br>けることができます。) | 2,300円        |                        |
| 指標菌)              | 大腸菌(E.coli) (定性) <sup>※2</sup><br>〈 <b>9910010〉</b> | 人や動物の腸管内に存在する菌で、糞便汚染の指標になります。<br>この菌が検出された場合、食品が糞便などに直接的または間接的に汚染されている可能性が考えられます。  | 食品全般<br>加工野菜<br>豆腐類など       | (なく複数の体質を受<br>(けることができます。)                       | 1,300円        | 7~9⊟                   |
|                   | 黄色ブドウ球菌(定性)**2<br>〈9910012〉                         | 食中毒菌のひとつです。<br>自然界に広く分布し、健康な人でも保菌していることが多いため、様々な食品が原因となる可能性を持っています。  | 惣菜<br>洋菓子<br>調理パンなど         |  | 1,500円        |                        |
|                   | 腸炎ビブリオ(定性) <sup>※2</sup><br>〈9910016〉               | 食中毒菌のひとつです。<br>塩分を好む細菌で、汚染された食品(魚介類など)、調理した器具などからの二次汚染等によって起こります。  | 海産食品(魚介類)<br>漬物など           | 50g<br>(この検査は単体で)<br>50g必要です。)                   | 2,200円        | 9⊟                     |
|                   | サルモネラ属菌(定性) <sup>*2</sup><br><b>〈9910014〉</b>       | 食中毒菌のひとつです。<br>動物の腸管や河川などに分布しており、汚染された食肉や卵、調理した器具などからの二次汚染等によって起こります。  | 畜産食品(卵、鶏肉)<br>など            | 50g<br>(この検査は単体で)<br>(50g必要です。)                  | 2,200円        |                        |
| 安全                | 好気性芽胞形成菌数<br>〈9910021〉                              | 土壌や農作物、空気中に広く分布している細菌で、<br>熱や乾燥に対して芽胞を形成して耐える性質があ<br>り、容易に殺菌できないので注意が必要です。<br>食中毒を起こす代表的な菌としては、セレウス菌な<br>どがあります。   | 食肉食品<br>ドライフルーツ<br>缶詰など     |  | 2,200円        | 4⊟                     |
| 安全性評価(食中毒菌)       | 乳酸菌数<br>(9910022)                                   | 自然界に広く分布しており、動物、ヒトの体内にも多く存在しています。<br>検査する目的として、<br>①乳酸菌を有用菌としてとらえ規格を満たす<br>菌数が含まれていることを確認する。<br>②乳酸菌を腐敗細菌としてとらえ、食品の品質<br>劣化に関与しているかを確認する、の2つが<br>挙げられます。 | 発酵食品<br>乳酸菌飲料など             | 100g<br>(100gでひとつだけで<br>なく複数の検査を受<br>けることができます。  | 3,000円        | 7日                     |
|                   | 真菌数(酵母+カビ)<br>(9910023)                             | 食品中に含まれる酵母・カビを検査します。酵母、カビ、キノコという呼び名はいずれも一部の真菌に付けられた俗称です。   | 和菓子など                       |  | 3,000円        | 9日                     |
|                   | 酵母数<br>〈9910025〉                                    | 土壌、空中、水中等に広く分布しており、有益的<br>な面を持ちつつも、食品の変質等の危害性も<br>有しています。<br>流通期間が長期にわたるものや、吸湿している   |                             | 3,000円   | 7日            |                        |
|                   | カビ数<br>〈 <b>9910024</b> 〉                           | もの、脱酸素剤等を封入したものでも、包装材料にピンホールやシール不良が起こっている<br>食品などに異臭・異味・変色が見られた時に<br>確認することが重要です。  | 包装後加熱食品(漬物)<br>洋菓子<br>和菓子など |  | 3,000円        | 9⊟                     |
|                   | その他   | P012~P017「検査項目例」の「その他」の項目や   | 未掲載の項目に関して                  | の詳細はお問合  | せください。        | )                      |

<sup>※1</sup> 腸炎ビブリオ (定性)とサルモネラ属菌(定性)は100gの中に含まず単体で50g必要です。
※2 「定性」…「定性試験」:目的とする菌を数値ではなく存在するかしないか(陰性または陽性)で判断する試験です。規格基準や衛生規範により、数値での報告が必要な場合はお問合せください。
※3 検査の所要日数は営業日換算で、報告までにかかる最長の日数です。複数の検査項目をご依頼いただいた場合は、最長の所要日数までに報告する流れになります。

## | 保存日程の決め方

#### コラム:賞味・消費期限の決め方…P058・P059

保存日程は、想定または設定したい賞味・消費期限をお客様で決めていただき、その期限を0.6~0.8で割った期間を保存期間とし、検査を行います。製造直後から保存期間中の菌数推移やバラつきを把握するためにも、保存期間中に3回以上検査を実施するのをおすすめしています。\*\*1

また、製品の使用原材料や、製造工程、保存方法、包装形態によって検査項目や保存期間が変わってくるため、食材ごとに 決まった日数がありません。保存期間の設定を自分でするのが不安な方はお問合わせください。専門の検査員がご提案 させていただきます。







消費期限を 製造日から 4日後にしたい!



今回は予定日が 4日だからそれを 0.8で割って…



計算したら 5日になった! 5日に設定して 検査をしよう!

## 🔍 検査項目の選び方

検査に必要となる項目(微生物)は、基本的に食品衛生法の規格基準、衛生規範、各都道府県基準、納入先基準等に準じます。必要に応じてよくご確認ください。\*2 詳しくは、「衛生管理のための手引書」のQRコード先をご参考ください。



食品別の規格基準について (厚生労働省HP)



衛生管理のための手引書 (厚生労働省HP)

食品衛生法の 規格<u>基準とは</u> 食品衛生法の規格基準とは、**食品が安全であることの基準**です。安全性を保証するための規格を設けており、規格規準を満たさない食品は流通しないように定められています。<mark>規格基準に掲載がある商品は必ず検査を受けましょう</mark>。

衛生規範とは

厚生労働省が作成した**衛生的な食品の取扱いに関する目安**のことで、食品衛生法のような法令ではないものの、それに準じる微生物基準として扱われていました。「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号)の施行に伴うHACCPに沿った衛生管理、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設等を踏まえ、衛生規範の通知が令和3年6月1日付けで廃止されました。



#### 検体の出し方

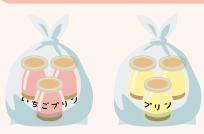
原則、流通温度と同じ温度帯でご送付ください(食品によっては冷蔵・冷凍便での送付が必要になります)。また、検査依頼書を同封し、検体へ検体名の記載をお願いいたします。なお、検体及び容器の返却をご希望の場合は、検査依頼書にその旨をご記入ください。

#### 単体の場合



パッケージごと検査の回数分ご提出ください。

#### 違う種類の商品をまとめて送る場合





商品ごとに別々のポリ袋の中に入れ、口を閉じて検査の回数分お送りください。

<sup>※1</sup> 検査回数については目標とする保存期間によって異なります。

<sup>※2</sup> P012~P017に「検査項目例」を参考資料として掲載していますので各自の判断で検査項目を選択してください。





## 「賞味期限」と「消費期限」は何が違うの?

A 未開封で保存方法を守って保存していた場合に「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」を「賞味期限」、「安全に食べられる期限」を「消費期限」といいます。一般的に品質の劣化が早く、製造後、おおむね5日以内で品質が劣化してしまうものは「消費期限」、品質の劣化が比較的緩やかなものは「賞味期限」を、製品に記載します。





2 「複数回の検査」とありますが、検査回数や検査項目はいつ、誰が 決定するのでしょうか?

A2 お客様側で設定していただきます。ご相談いただければアドバイスやプランのご提案 をさせていただきます。





3 「安全係数」とは何ですか?また、どの様に決めたら良いの?

43 賞味期限や消費期限は、保存検査で安全性が確認された期間(日数)に1未満の係数を掛けて設定します。この1未満の係数のことを「安全係数」と呼び、商品ごとの品質のばらつきや、流通・販売段階での劣化のセーフティゾーンとして、一般に0.6~0.8前後に設定されます。数値が小さい程商品の安全性は高くなりますが、同時にまだ食べられる食品の廃棄も増えてしまうため、「安全」と「食品ロス」のバランスを考慮してお客様側で設定していただきます。





**日標値や検査回数をどの様に設定すれば良いのかわかりません。賞味期限の設定まで一貫してお任せすることはできませんか?** 

● 厚生労働省のガイドラインには「期限表示の設定は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである」とあります。アドバイスやプランのご提案をさせていただくことは可能ですが、最終的な決定はお客様側で行っていただく必要があります。



微生物検査

# 03

# 環境微生物検査

調理設備・器具や従業員の手指、空中の浮遊菌や落下菌の数から、製造現場の衛生状態を確認する検査です。 主な検査項目として「一般生菌数」「大腸菌群or大腸菌」「黄色ブドウ球菌」の3つを検査します。 菌が検出されてから「しまった!」とあわてるのではなく、日頃から定期的な検査を行って、 どこに重点をおいて清掃や消毒を行えば食中毒を予防することができるのかを知ることが大切です。

## \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

### 専門員による 検査内容と結果の 無料相談・診断



検査内容や方法、基準値・目標値の相談を受け付けます。検査結果が基準を満たさない場合や食中毒菌検出時は改善提案を行います。

# 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

## 出張訪問による現場改善



手洗いや器具の洗浄・殺菌方法、トイレ清掃、調理後の保管、除菌洗浄剤の提案、防虫防鼠対策、HACCP対策マニュアル作成、従事者教育もサポートします。

## 検査項目一覧

| 目的           | 検査内容(商品コード)  | 詳細   | 対象検体例                 | 検査料金<br>(税抜き) | 所要<br>日数 <sup>*2</sup> |
|--------------|--|--|-----------------------|---------------|------------------------|
| 品質評価         | 一般生菌数<br>〈9910048〉                                     | 食品に生存している一定の条件下で発育する細菌の数で、食品<br>の微生物汚染の程度を示す最も代表的な指標です。<br>食品全般に行われる検査のひとつです。                      |                       |               | 4日                     |
| ・<br>汚染<br>の | 大腸菌群(定性) <sup>*1</sup><br>〈9910049〉                    | 土、空気、水など自然の中に広く分布しており、野菜や果物といった食べ物からも検出されます。<br>衛生状態の確認の他、加熱した食品からこの菌が検出された場                       |                       | 1,000円        |                        |
| 汚染の指標(衛生指標菌) | 大腸菌群数<br>〈9910050〉                                     | 骨主れ思め値認め他、加熱した良品からこの歯が検出された場合は加熱不足などの可能性が考えられます。 ※大腸菌群の中に大腸菌(E.coli)が含まれています。                      | 区的一메生绿斑               |               | 7日                     |
| 土指標菌)        | 大腸菌(E.coli) (定性) ** <sup>1</sup><br>〈 <b>9910051</b> 〉 | 人や動物の腸管内に存在する菌で、糞便汚染の指標になります。<br>この菌が検出された場合、食品が糞便などに直接的または間接<br>的に汚染されている可能性が考えられます。              |                       |               |                        |
| 食中毒菌         | 黄色ブドウ球菌(定性)*1<br>〈9910053〉                             | 食中毒菌のひとつです。<br>自然界に広く分布し、健康な人でも保菌していることが多いため、様々な食品が原因となる可能性を持っています。                                | 食材<br>調理環境<br>従事者様の手指 |               |                        |
| 製造現場の        | 落下細菌数  | 落下細菌検査は、空中浮遊している微生物を自然落下させ捕捉して行う検査です。<br>空気中には多くの微生物が浮遊しており、この検査で作業環境中の衛生状態を評価することができます。           | 調理環境                  | 七明今十人         | / ゼ <del>ン</del> ! ヽ   |
| 製造現場の衛生状態評価  | 空中浮遊菌数   | 一定量の空気を吸引し、空気中に存在する微生物を捕集測定する検査です。<br>空気中には多くの微生物が浮遊しており、これらの細菌による<br>汚染により、製品の品質管理に影響を及ぼす場合があります。 |                       | お問合せください。     |                        |
| 100          | その他  | お問合せください。  |                       |               |                        |

<sup>※1「</sup>定性」…「定性試験」:目的とする菌を数値ではなく存在するかしないか(陰性または陽性)で判断する試験です。規格基準や衛生規範により、数値での報告が必要な場合はお問合せください。
※2 検査の所要日数は報告までにかかる最長の日数です。検査で問題がなければ所要日数より早く報告する場合もあります。複数の検査項目をご依頼いただいた場合は、最長の所要日数までに報告する流れになります。

## 検査項目の選び方

主な検査項目として「一般生菌数」「大腸菌群or大腸菌」「黄色ブドウ球菌」の3つを検査します。



## 検体採取の仕方

専用の検査キットにて拭取り、採取した検体を検査項目数分ご提出ください。\*1



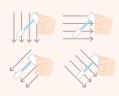
検体採取は専用の検査 キットを使用します。



使用前に、手を石鹸でよ く洗うか、清潔な手袋を 着用してください。



スクリューキャップを外し、 ボトルの上から綿球を押さ え、余分な液を絞ってから 綿棒を取り出します。<sup>\*2 \*3</sup>



綿球でタテ方向に直線的に10回程度拭取り、次にヨコ 方向に直線的に10回程度拭取ります。更に、左下斜め方 向に直線的に5回程度拭取ったあと最後に、右下斜め方 向に直線的に5回程度拭取った後に綿棒を容器に戻し、 スクリューキャップを締めます。\*2 \*3 \*4 \*5



調理台、まな板、ボール、お皿などの平面や曲面を拭き取る場合は 検査対象の表面を拭き取ってください。



冷蔵庫や製氷機などの取手、引き出し、水道の蛇口など手が触れる 場所や手指の全面をふき取ってください。裏側もしっかりと拭き取っ てください。

## 検体の出し方

拭き取った綿棒を容器内に入れて液が漏れないようにキャップをしっかり閉め、冷蔵にて輸送してください。※6 また、検体 を送る際に検査依頼書も同封してください。



まずは、検査内容についてご相談くだ さい。ご相談いただいた内容をもとに 必要に応じた検査キットを送付します。



検査キットがお手元に届きます。



拭取り検査を実施します。



採取した検体を検査項目数分入れて、 クール便にてご返送してください。

- ※1 拭取り方法の確認や、検査方法についてご不明なことが有りましたらお問合わせください。
- ※2 検査キットの先端部分は殺菌済みですので手指の検体採取以外では絶対触れないでください。
- ※3 検査中や返送時に検査キットの中の溶液をこぼさないよう、ご注意ください。
- ※4 拭取りの強さは綿棒が軽くしなるくらいの力です。
- ※5 拭取り面積は10cm四方が一般的ですが、検査場所の形状によって条件は変更してください。
- ※6 検査キットが到着して、拭取り実施までは常温または冷蔵で保管してください。





Q1

定期的に検査を行うことで具体的にどんなメリットがありますか?

A 1 洗浄・消毒手順の効率性を判断したり病原菌や腐敗菌の**潜在的な汚染源を特定することができます**。





 $\Omega$ 2

定期的に検査を行う場合どのくらいの頻度が良いでしょうか?

A2 製造規模や製造環境により、頻度を決めることが多いです。給食センターやスーパーのように製造規模が大きい場合は毎月実施されています。規模に関わらず、季節の変わるタイミングで年4回以上検査することをおすすめします。





3 ATP測定キットとの違いは何ですか?どの様に使い分けたら良いでしょうか?

ATP測定キットは洗浄・清掃した箇所がどれだけきれいになったか、その場で数値化するため、迅速に評価したい場合に適しています。拭取り検査はATP測定キットだけでは分からない実際の菌数や食中毒菌の有無を確認でき、特定の微生物の種類や数を正確に知りたい場合に適しています。目的に合った方法を選び、活用しましょう。





→ 厨房以外に客室や浴槽・プールなど、施設内の他の場所の検査 も可能でしょうか?

各室や浴槽、プール等の検査の場合、食品製造の環境微生物検査ではない基準に該当する場合が考えられます。検査をご希望の際は、詳しい内容の確認が必要になりますので、まずはお問合わせください。



#### 理化学検査

# 01

# 食品成分検査

加工食品等の表示に必要な栄養成分5項目をはじめとして、 必要に応じてビタミン、ミネラル、添加物、有用成分、油脂類、その他食品中に含まれる さまざまな成分を分析する検査です。

## \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

# 専門員による検査内容の無料相談



新商品開発時に最適な検査内容の提案を行います。さらに、検査項目や検査方法についての具体的な相談も受け付けており、お客様が抱える疑問や課題に丁寧に対応します。

# 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

# 専門員による食品表示サポート



検査後、栄養成分表示やアレルゲン表示など、専門員による食品表示サポートを行います。パッケージデザイン作成にも対応します。

## • 検査項目一覧

| 目的  | 検査内容<br>(商品コード)   | 詳細   | 対象検体例                             | 必要<br>検体量 <sup>*2</sup>         | 検査料金<br>(税抜き)*3 | 所要<br>日数 <sup>*4</sup> |
|---|---|--|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------|------------------------|
| 義務表示5項目   | 栄養成分分析セット①<br>(5240039)<br>・エネルギー(熱量)<br>・水分<br>・たんぱく質<br>・脂質<br>・炭水化物<br>・灰分<br>・食塩相当量<br>・ナトリウム   | 食品表示で最低限必要な成分<br>{エネルギー(熱量)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量}を調べる検査です。<br>※水分、灰分、ナトリウムは炭水化物や食塩相当量を算出するのに必要なため省略できません。 | 加工食品全般*1                          | 100g                            | 13,500円         | 10⊟                    |
| 義務  | 栄養成分分析セット②  ●プロスキー法(5240040)  ●プロスキー変法(5240041)  ●HPLC法(5240042)  | ●プロスキー法<br>水溶性食物繊維と不溶性食物繊維の合計の<br>値を調べる検査です。<br>一般的によく使用される方法です。   | 食物繊維、糖質を<br>表示したい場合* <sup>1</sup> |                                 | 35,000円         | 14⊟                    |
| 義務表示5項目+2項目                                       | <ul> <li>・エネルギー(熱量)</li> <li>・水分</li> <li>・たんぱく質</li> <li>・脂質</li> <li>・糖質</li> <li>・灰分</li> <li>・食物繊維</li> <li>・食塩相当量</li> <li>・ナトリウム</li> </ul> | ●プロスキー変法<br>水溶性食物繊維と不溶性食物繊維のそれぞれの値を調べる検査です。<br>別々に表示が必要な場合に使用されます。                                       |                                   | 200g                            | 45,000円         | 17日                    |
| · 項<br>· 目<br>· · · · · · · · · · · · · · · · · · |   | ●HPLC法<br>難消化デキストリン等を添加した食品(特定<br>保健用食品等)や上記2検査では測定できな<br>い食品に使用されます。                                    |                                   |                                 | 55,000円         |                        |
|   | アルコール〈5240067〉  | 食品中に含まれるアルコール分を調べます。<br>飲料については表示義務がありますが、菓子類<br>などでは注意書きの表示が推奨されています。                                   | チョコレート・洋菓子等                       | 100g                            | 9,200円          | 14日                    |
|   | ビタミンA〈5240049〉  |  |                                   |                                 | 40,000円~        | 18⊟                    |
|   | ビタミンB1 <b>〈5240050〉</b>   |  |                                   |                                 | 19,500円~        |                        |
|   | ビタミンB2 <b>〈5240051〉</b>   |  |                                   |                                 | 19,500円~        |                        |
|   | ビタミンB6 ( <b>5240052</b> )   | 食品に含まれる各種ビタミン成分を   |                                   | 200g                            | 26,000円~        | 201                    |
|   | ビタミンB12( <b>5240053</b> )   | 調べる検査です。   | 以 <b>主</b> 燃 <b>业</b> 企口          | (ひとつの項目につき)<br>各量が必要です。)        | 36,000円~        | 20⊟                    |
| 任意表示  | ビタミンC <b>〈5240054〉</b>  |  | 栄養機能食品、栄養強調表示を                    |                                 | 19,500円~        |                        |
| 玄示  | ビタミンD <b>〈5240055〉</b>  |  | 行う食品等                             |                                 | 47,000円~        | 19⊟                    |
|   | ビタミンE〈 <b>5240071</b> 〉   |  |                                   |                                 | 23,500円~        |                        |
|   | カリウム〈5240100〉   |  |                                   | FC                              | 6,800円~         |                        |
|   | カルシウム <b>〈5240046〉</b>  | 食品に含まれる各種ミネラル成分を<br>調べる検査です。   |                                   | 50g<br>(ひとつの項目につき)<br>各量が必要です。) | 6,800円~         | 13⊟                    |
|   | マグネシウム〈5240103〉   |  |                                   | <b>\</b> 各量が必要です。 <b>/</b>      | 8,000円~         |                        |
|   | その他<br>糖類、脂肪酸類、<br>コレステロール、<br>ビタミン類、ミネラル類  |  | お問合せください。                         |                                 |                 |                        |

<sup>※1</sup> カロリー0の甘味料など特別なものを使用している場合は事前確認が必要になりますのでご連絡ください。 ※2 検体は検査ごとに小分けしてご提出ください。100g中の栄養成分表示の場合も1袋(100g)以上の栄養成分表示の場合も用意する検体量は同じです。 ※3 検査料金は変動する場合がございます。

<sup>※4</sup> 検査の所要日数は営業日換算で、報告までにかかる最長の日数です。複数の検査項目をご依頼いただいた場合は、最長の所要日数までに報告する流れになります。

### 検査項目の選び方

コラム:栄養成分表示・方法について…P060

容器包装された加工食品および添加物については食品表示基準に基づき、栄養成分表示が義務付けら れています。また、栄養成分の量及び熱量について強調表示をする場合には、含有量が一定の基準を満 たすことが必要です。詳しくは消費者庁のHPをご参照ください。



栄養成分表示について

#### 食品表示で最低限必要な 5項目を調べたい場合

栄養成分分析セット①…食品表示の基本 となるエネルギー(熱量)、たんぱく質、脂 質、炭水化物、食塩相当量の5項目を調べ る検査です。

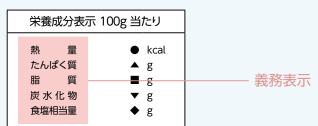
#### 食物繊維や糖質を 表示したい場合

栄養成分分析セット②…栄養成分分析 セット①に加え、食物繊維と糖質を検査し ます。食物繊維は日本人の摂取状況や生 活習慣病予防との関連から表示すること が推奨されています。

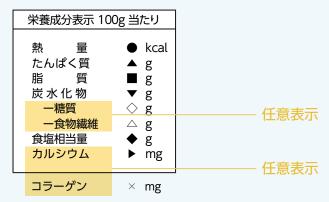
#### 栄養成分の量や機能性を アピールしたい場合

P027の「任意表示」の項目から必要な項 目をお選びください。記載のない項目を ご希望の場合は、お問合わせください。

#### ●表示例(義務表示のみの場合)



#### ●任意の栄養成分も記載する場合



※栄養機能食品や栄養成分の強調表示をする場合は、分析機関による分析値を記載します。 ※栄養成分値を設定した際の根拠資料は文書または電子媒体で保管してください。



## 検体の出し方

原則、流通温度と同じ温度帯でご送付ください(食品によっては冷蔵・冷凍便での送付が必要になります)。また、検査依 頼書を同封し、検体へ検体名の記載をお願いいたします。なお、検体及び容器の返却をご希望の場合は、検査依頼書にそ の旨をご記入ください。

#### 単体の場合



パッケージごと検査の項目分ご提出ください。

#### 違う種類の商品をまとめて送る場合



商品ごとに別々のポリ袋の中に入れ、口を閉じて検査の項目分お送 りください。





**1** 検査で値を得た場合、表示の根拠としてどの様に記載すればよいでしょうか?

P028の「表示例」を参考にして、**食品表示法のルールに基づき記載してください**。定められた分析方法によって得られた値の場合は「分析値」と記載することができます。





**2** 検体を使用しての検査ではなく、データベース等の値を用いること、またはデータベース等から得られた個々の原材料の値を計算して表示値を求めることも依頼可能でしょうか?

△ **弊社では、栄養成分は分析値(検査値)のみ対応させていただいております**。それぞれ の原材料から計算する方法は受託しておりません。





**3** 商品の特性を生かした栄養成分の表示をしたい場合はどうしたらいいですか。

A3 P060の「栄養成分表示・方法について」を参考に表示を行ってください。食品表示基準に定められている成分は枠内に記載しますが、それ以外の成分に関しては、栄養成分表示の枠外へ記載してください。





→ 1 一般的な商品(食材)よりも優れている成分が何か調べたいです。

**原則、検査したい成分の項目をご提示ください**。わからない場合は、過去のデータ等 より項目のご提案が可能な場合もございますのでご相談ください。



#### 理化学検査

# 02

# 食品アレルギー検査

アレルギー症状を引き起こす食品の中で、特に発症数や重篤度が高いものについて、 加工食品の原材料や添加物として該当食品または由来の成分が含まれていないかを調べる検査です。

## \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

# 専門員による検査内容の無料相談



新商品開発時に最適な検査内容の提案を行います。さらに、検査項目や検査方法についての具体的な相談も受け付けており、お客様が抱える疑問や課題に丁寧に対応します。

## 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

# 専門員による食品表示サポート



検査後、栄養成分表示やアレルゲン表示など、専門員による食品表示サポートを行います。パッケージデザイン作成にも対応します。

## • 検査項目一覧

| 目的          | 検査内容              | 検査方法(商品コード)                    | 必要<br>検体量 <sup>*4</sup>            | 検査料金<br>(税抜き)** <sup>5</sup> | 所要<br>日数 <sup>*6</sup> | 詳細  | 対象検体例   |  |  |  |
|-------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------|---|---|--|--|--|
|             | ₫ <u>Б</u> %1     | ELISA法<br><b>〈5340059〉</b>     |                                    | 23,500円                      | 10⊟                    |   | 加工食品全般<br>地ララ水で<br>大和<br>大和<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利<br>大利 |  |  |  |
|             |                   | ウエスタンブロット法<br><b>〈5340060〉</b> |                                    | 41,500円                      | 14⊟                    |   |   |  |  |  |
|             | 牛乳(乳)*2           | ELISA法<br><b>(5340063)</b>     |                                    | 23,500円                      | 10⊟                    |   |   |  |  |  |
|             |                   | ウエスタンブロット法<br><b>〈5340064〉</b> |                                    | 41,500円                      | 14⊟                    |   |   |  |  |  |
|             | 小麦                | ELISA法<br><b>〈5340067〉</b>     |                                    | 23,500円                      | 10⊟                    | ●ELISA法 アレルギー物質が含まれているか判断するために検査することが多いです。 食品の加工度合、使用原材料によっては、偽陰性、偽陽性となる場合がありますので注意が必要です。 ●PCR法 極めて微量なDNAでも検出することが可能で、特異性も高い検査法でアレルギー物質が検出です。 ELISA法でアレルギー物質があります。ついた場合に検査が不可能ないです。 にいる事とが原因と言えている事とが多いです。 加工を対した場合です。 といる事とが多いです。 ・ウエスタンブロット法 ELISA法よりも特異性が高く偽 |   |  |  |  |
|             |                   | PCR法<br><b>〈5340068〉</b>       |                                    | 28,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | そば                | ELISA法<br><b>〈5340071〉</b>     |                                    | 27,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 表示義務8品目     |                   | PCR法<br><b>〈5340072〉</b>       |                                    | 28,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 務8品         | 落花生 <sup>*3</sup> | ELISA法<br><b>〈5340075〉</b>     |                                    | 27,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| Ï           | (ピーナッツ)           | PCR法<br><b>〈5340076〉</b>       | 50g <sup>*7</sup><br>もしくは<br>拭取り検査 | 28,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | 甲殻類(えび)           | ELISA法<br><b>〈5340079〉</b>     |                                    | 27,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             |                   | PCR法<br><b>(5340096)</b>       |                                    | 33,500円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | 甲殻類(かに)           | ELISA法<br><b>〈5340079〉</b>     |                                    | 27,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             |                   | PCR法<br><b>〈5340104〉</b>       |                                    | 28,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | くるみ               | ELISA法<br><b>〈5340105〉</b>     |                                    | 29,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             |                   | PCR法<br><b>〈5340085〉</b>       |                                    | 45,500円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | アーモンド             | PCR法 <b>〈5340102〉</b>          |                                    | 41,500円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | あわび               | PCR法 <b>〈5340091〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | いか                | PCR法 <b>〈5340088〉</b>          | 088〉 38,000円                       |                              |                        | 陽性が現れにくい検査法です。  |   |  |  |  |
|             | カシューナッツ           | PCR法 <b>〈5340103〉</b>          |                                    | 44,500円                      | 14⊟                    | ELISA法でアレルギー物質が検出された場合や、アレルギー物質が原因と考えられる事例が起こった場合に検査することが多いです。  |   |  |  |  |
|             | キウイフルーツ           | PCR法 <b>〈5340090〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | 牛肉                | PCR法 <b>〈5340084〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | ごま                | PCR法 <b>〈5340095〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 表           | さけ                | PCR法 <b>〈5340086〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 示           | さば                | PCR法 <b>〈5340087〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 獎           |                   | ELISA法(一種) <b>(5340080)</b>    |                                    | 16,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 月日          | 大豆                | PCR法 <b>〈5340081〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 表示推奨項目・他検査法 |                   | PCR法 <b>〈5340083〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 検           | バナナ               | PCR法 <b>〈5340093〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
| 法           | 豚肉                | PCR法 <b>〈5340082〉</b>          | -                                  | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | もも                | PCR法 <b>〈5340094〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | やまいも              | PCR法 <b>〈5340089〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | りんご               | PCR法 <b>〈5340092〉</b>          |                                    | 38,000円                      |                        |   |   |  |  |  |
|             | いくら               |                                | <u> </u>                           | 30,000, 1                    |                        |   |   |  |  |  |
|             | オレンジ              | -                              |                                    |                              |                        |   |   |  |  |  |
|             | マカダミアナッツ          | 検査方法が確立されていないため受託不可。           |                                    |                              |                        |   |   |  |  |  |
|             | -                 | -                              |                                    |                              |                        |   |   |  |  |  |
|             | ゼラチン              |                                |                                    |                              |                        |   |   |  |  |  |

<sup>※1</sup> 卵の範囲 鶏、あひる、うずら等一般的に使用される食用鳥卵が対象です。
※2 乳の範囲 牛の乳から調整、製造された食品全てが対象です。水牛の乳や牛以外の乳は対象外です。
※3 落花生の範囲 ビーナッツ、なんきんまめと呼ばれるものが対象で、小粒種、大粒種ともに対象です。
※4 検体は検査ごとに小分けせずひとつにまとめてご提出ください。
※5 検査料金は変動する場合がございます。
※6 検査の所要日数は営業日換算で、報告までにかかる日数です。
※7 複数項目がある場合はお問合わせください。

<sup>※7</sup> 複数項目がある場合はお問合わせください。

### 検査項目の選び方

#### コラム:食品のアレルギー表示・方法について…P061

容器包装された加工食品については食物アレルギーを起こしやすい物質の表示をすることが食品表示 法で決められています。特に発症頻度が高いものや重篤な症状を起こしやすい卵や小麦などは「特定原 材料」として表示が義務づけられており、その他にも大豆やゴマなどが「特定原材料に準ずるもの」として 表示することが推奨されています。詳しくは消費者庁のHPをご参照ください。



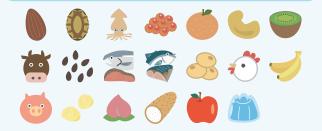
食物アレルギー表示に 関する情報 (消費者庁HP)

#### 特定原材料(義務表示8品目)を検査したい場合



表示義務8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピー ナッツ))から対象の項目をご指定ください。

#### 特定原材料に準ずるもの(表示推奨20品目)を検査したい場合



表示が勧められている20品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、オ レンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大 豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、 ゼラチン)の検査を希望する際はお問合わせください。

#### 製造環境の交差汚染(コンタミネーション)の確認をしたい場合



洗浄不足によるアレルゲンの残留による交差汚染(コンタミネーション)を確認したい場合は義務表示8品目 と表示推奨20品目の検査項目に準じてご指定ください。製造ラインで"盲点"になりそうな箇所を、それぞ れの現場で洗い出し、定期的な検査ポイントとしておくことが重要です。

※表示についての本情報は2024年9月時点の情報です。表示についての最新情報は消費者庁HP内の「食物アレルギー表示に関する情報」をご確認ください。

## 🍑 検体の出し方

原則、流通温度と同じ温度帯でご送付ください(食品によっては冷蔵・冷凍便での送付が必要になります)。また、検査依 頼書を同封し、検体へ検体名の記載をお願いいたします。なお、検体及び容器の返却をご希望の場合は、検査依頼書にそ の旨をご記入ください。

#### 製造した食品を 検査したい場合



パッケージごとご提出ください。違 う種類の商品をまとめて送る場合 は商品ごとに別々のポリ袋の中に 入れ、口を閉じてお送りください。

#### 製造に使用する原材料を 検査したい場合



調理加工前の原材料をそのまま 送ってください。

#### 容器包装なし・ その場で飲食させるもの\*1



輸送中の汚染が無いよう必要検 体量をポリ袋等、容器の中に入 れ、口を閉じてお送りください。\*2

#### 環境の交差汚染の 確認をしたい場合





拭取りキットが到着後、ご自身 で対象部分を拭取りしていただ き、冷蔵でご返送ください。

- ※1 例:お惣菜の測り売りやレストランやキッチンカーなどの設備を設けてその場で飲食させるもののことです。
- ※2液体の場合は清潔なボトル等に入れてください。





1 パッケージやラベルへのアレルギー表示は、表示義務品目のみの表示でも問題ありませんか?

A **義務表示の8項目のみで問題ございません**。ただ、食物アレルギーを持つ人は年々増加傾向にあることから、表示推奨項目についても使用している場合は表示を行う業者が増えてきています。





2 アレルギー検査は必ず実施しないといけないのですか?

A 2 商品を販売する際に必ず検査を行わなければならないということはありませんが、アレルゲン物質を使用していない旨のアピールをパッケージにて行う場合は、根拠として検査を実施する必要があります。





3 輸入品のアレルギー表示はそのまま使用できますか?またアレルギー表示がない商品を輸入した場合は自社で行う必要がありますか?

43 輸入品の表示が、日本の食品衛生法を満たしているのであればそのまま使用可能です。ただし、日本語による表示を行ってください。条件を満たしていない場合、製造者側、輸入者側どちらが検査を行うのかは自由です。最終的な決定は表示の責任を持つ側で行っていただく必要があります。





**○ 4** 環境の交差汚染の確認をする場合、検体はどんな場所から採取したらいいでしょうか?

**A4** 

対象となる**原材料を使用する工程や動線上の機器類、ドアの取手など、**交差汚染の可能性がありそうな部分を検査してください。



理化学検査

# 03

# その他の理化学検査

食品自体の物性や品質管理、安全性にかかわる様々な物質を検査します。

## \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

# 専門員による検査内容の無料相談



新商品開発時に最適な検査内容の提案を行います。さらに、検査項目や検査方法についての具体的な相談も受け付けており、お客様が抱える疑問や課題に丁寧に対応します。

## 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

# 専門員による 食品表示サポート



検査後、栄養成分表示やアレルゲン表示など、専門員による食品表示サポートを行います。パッケージデザイン作成にも対応します。

## • 検査項目一覧

| 目的     | 検査内容 詳細                                   |                     | 詳細   | 対象検体例  | 必要<br>検体量 <sup>*1</sup>      | 検査料金<br>(税抜き)**2                                | 所要<br>日数 <sup>*3</sup> |            |
|--------|---|---------------------|------|--|------------------------------|---|------------------------|------------|
| 物性     | 比重<br>〈5240095〉                           |                     |      | 液体の食品で、mLで表示する場合に検査が必要になります。<br>栄養成分分析のmL表示したい場合に検査することが多いです。  | 牛乳<br>ジュース<br>ドレッシング等        | 100g  | 4,800円                 | 9⊟         |
| 油の酸化度  | 酸価(AV)<br>過酸化物価(POV)<br>同時分析<br>(2160088) |                     | V)   | ●酸価(AV)<br>食品中の油の劣化(加熱劣化)の程度を調べたい場合に使用されます。<br>食品衛生法により基準値が決められています。<br>●過酸化物価(POV)<br>食品中の油の劣化(自然劣化)の程度を調べた   | 即席めん油菓子等                     | 100g  | 9,200円                 | 7日         |
| アルコール度 | アルコール<br>〈 <b>5240067</b> 〉               |                     |      | い場合に使用されます。<br>食品衛生法により基準値が決められています。<br>食品中に含まれるアルコール分を調べます。<br>飲料については表示義務がありますが、菓子類<br>などでは注意書きの表示が推奨されています。 | チョコレート<br>洋菓子等               | 100g  | 9,200円                 | 14⊟        |
|        | 水分活性(Aw)<br><b>〈5240068</b> 〉             |                     |      | 微生物が利用可能な自由水の含有量を示す値で、食品の保存性を示す指標になります。  | 加工食品                         | 100g  | 6,300円                 | 6⊟         |
| 保存性等   | pH値<br><b>〈5240043</b> 〉                  |                     |      | 風味や鮮度、保存性の管理の指標になります。  | 精肉・魚介類<br>乳製品・パスタ<br>ワイン・果汁等 | 100g  | 3,200円                 | 7日         |
| 添加物    | 亜硝酸根<br>(0840008)                         |                     |      | 発色剤や保存料として使用される亜硝酸の残留量を調べます。<br>食品衛生法により基準値が決められています。  | ハム<br>ソーセージ<br>魚卵等           | 100g  | 11,600円                | 14⊟        |
| 物      |   | 二酸化硫黄<br>〈5240056〉  |      | 保存料、漂白剤、酸化防止剤として使用される<br>二酸化硫黄の残留量を調べます。<br>食品衛生法により基準値が決められています。  | <br>  酒<br>  ドライフルーツ等        | 200g  | 8,000円                 | 7日         |
| 食      | ヒスタミン<br>●酵素法〈9910046〉<br>●蛍光光度法〈2160057〉 |                     |      | ●酵素法<br>ヒスタミン食中毒の原因であるヒスタミン量を<br>調べる検査です。<br>自主検査として検査することが多いです。   | 魚の干物                         | 50g   | 7,000円                 | 7日         |
| 食中毒    |   |                     |      | ●蛍光光度法<br>ヒスタミン中毒があった場合や、酵素法でヒス<br>タミンが検出され、詳しく調べたい場合に検査<br>することが多いです。   | 切身等                          | 200g<br>{<br>300g                               | 16,000円                | 14⊟        |
|        |   | TAC200<br>(3280005) | •    | 国産生鮮農産物用の検査です。<br>国内でよく使用される農薬200項目を選定したセット検査です。   | 国産生鮮農産物                      | 200g  | 30,000円                |            |
|        | 多成分一<br>斉<br>分析 (3280009)                 | TAC250<br>(3280009) | 野菜   | 各農産物の対象農薬と検出事例の多い農薬を<br>250項目選定したセット検査です。  | 生鮮農産物<br>加工食品<br>輸入食品等       | 500g  | 50,000円                | <b>7</b> ⊟ |
| 硅      |   |                     | 果物   |  |                              |   |                        |            |
| 残留農薬検査 |   |                     | 穀物 米 |  |                              |   |                        |            |
| 検査     |   |                     | 豆類   |  |                              |   |                        |            |
|        |   |                     | 茶    |  |                              |   |                        |            |
|        | 個別定量分析                                    |                     |      | 実際に使用した農薬や、輸入食品の命令検査<br>項目等、農薬名が予めわかっていて個別に検査<br>したい場合におすすめです。<br>多成分一斉分析との組み合わせも可能です。                         |                              | 検査の可否、納期、金額は農薬の種類<br>によって変わりますので、お問合わせ<br>ください。 |                        |            |

## 🔾 検査項目の選び方

検査に必要となる項目は検査目的や食品によって異なります。

法令や成分規格で基準値が決められている場合、食品表示で義務付けられている場合は根拠となる関係法令等をご参 照ください。

あくまで一例ですが、下記の様な食品があります。不安がある場合は検査の目的を教えていただければ、必要な項目をご提案 させていただきます。お気軽にお問合わせください。

| 目的                                   | 対象例               | 検査内容               |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|
| ①法令や成分規格で基準値が決められている場合               | 油で揚げた食品           | 酸価・過酸化物価           |
| ①広市 や成力 飛行で 室 学 値 か 大め り 1 に い る 場 ロ | 添加物を使用している場合      | 各添加物(亜硝酸根・二酸化硫黄など) |
|                                      | mLで表示する食品         | 比重                 |
| ②食品表示で義務付けられている場合                    | 牛乳                | 乳脂肪分・比重・酸度         |
|                                      | ハム・ベーコン・ソーセージ     | рН                 |
| ③食品の風味を均一に保ちたい場合                     | 発酵食品              | рН                 |
|                                      | サバ・マグロ・イワシ等の干物・切身 | ヒスタミン              |
| ④健康に影響を及ぼす可能性のある物質を含む食品              | チョコレート・洋菓子等       | アルコール              |
| ⑤食品の特長を表示したい場合                       | 果物・ジャム等           | 糖類                 |



## 🍑 検体の出し方

原則、流通温度と同じ温度帯でご送付ください(食品によっては冷蔵・冷凍便での送付が必要になります)。また、検査依 頼書を同封し、検体へ検体名の記載をお願いいたします。なお、検体及び容器の返却をご希望の場合は、検査依頼書にそ の旨をご記入ください。

#### 加工食品を検査する場合





#### 残留農薬検査をしたい場合



パッケージごとご提出ください。

お問合わせください。

違う種類の商品をまとめて送る場合

商品ごとに別々のポリ袋の中に入れ、口を閉じてお送りください。





### Q1

所要日数が長い項目がありますが、もっと早く検査できませんか。

**A1** 

対応可能な項目もございます。必ず検査依頼前にご相談ください。

※至急対応をご希望の場合は追加料金が発生します。





### **Q2**

残留農薬の基準値はどの様に決まっているのですか?

A2 食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、厚生労働省は、全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について残留基準を設定しています。残留基準は、食品安全委員会が安全と評価した摂取量を基準として、食品ごとに設定されています。農薬などが、基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により、禁止されています(いわゆる「ポジティブリスト制度」)。



「ポジティブリスト」…原則すべてを禁止し、「残留を認めるもの」のみをリスト(一覧表)化して示す方式 「ネガティブリスト!…残留基準が設定された農薬についてのみ、その基準を超えた食品の販売等を禁止する方式



# 3 ポジティブリストで対象としている全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬について分析できますか?

分析方法が確立していない農薬、飼料添加物、動物用医薬品がありますのですべてを 分析することはできませんが、多成分一斉分析法と個別定量分析でお問合わせが多い成分は検査可能です。具体的な成分を教えていただければ検査可能かお調べいたします。



# 異物・クレーム検査

異物・クレーム品について、材質や原因を特定するための検査です。

原因物質が目視で確認できる固形物やカビ発生などを対象とした異物同定検査、カビ同定検査や、異臭、膨張など外観からでは原因が判断できない場合に実施する食品クレーム検査があります。

### \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

### 専門員による 検査内容と結果の 無料相談・改善提案



検査の進め方や検査内容に関するご相談を受け付けております。また、検査結果に基づき再発防止対策の提案も行っておりますので、お気軽にご相談ください。

### 多くの実績と 経験による 信頼できる検査結果



多くの実績と経験から、最適な検査方法や、検査機器を使用した検査を実施します。検査結果は、皆様にわかりやすい報告書を提供いたします。

### 分かりやすい 報告書



結果だけの報告ではなく、その結果に 至った経緯を順序立てた報告書になっ ており、写真付きで視覚的にも理解し やすい報告書をご提供いたします。お 客様への説明や原因究明や再発の防 止などにお役立てください。

### 検査項目一覧

| 目的      | 検査方法(商品コード)          | 詳細  | 異物例   | 検査料金<br>(税抜き) | 所要<br>日数*1 |
|---------|----------------------|---|---|---------------|------------|
| 食品異物の同定 | 異物同定<br>(9910001)    | デジタルマイクロスコープ<br>光学顕微鏡による形態観察<br>提供サンプル品との比較<br>試薬による染色<br>物性試験<br>機器分析(FT-IR、SEM-EDX)など | 植物片<br>人毛・生物<br>力ビ<br>デンプン<br>骨・ガラス<br>樹脂<br>金属など |               | ~7日        |
| 食品ク     | 膨張の原因特定<br>〈9910001〉 | 検査対象及び正常品の微生物検査<br>検出された菌の形態観察など  | 膨張が確認されたもの  | 20,000円~      | ₩.H.W.     |
| レーム検査   | 異臭の原因特定<br>(9910001) | 検査対象及び正常品の微生物検査<br>検出された菌の形態観察など<br>異臭分析 <sup>*2</sup> 、官能検査 <sup>*2</sup>              | 異臭が確認されたもの  |               | 受付後 連絡     |
| 菌種      | カビ・酵母同定<br>(9910001) | 培養による形態観察   | 異物同定や食品クレーム検査で<br>カビや酵母が確認されたもの                   |               | 140-       |
| 菌種  同定  | 細菌同定<br>〈9910001〉    | 遺伝子検査*2   | 異物同定や食品クレーム検査<br>で細菌が確認されたもの                      |               | 14⊟~       |

<sup>※1</sup> 検査はご依頼いただいた順番に進めさせていただきます。異物検体の状態や検査の進捗状況により報告が所要日数より遅れる場合がございます。

### ● 注意事項(必ずご一読ください)

- 異物同定検査の場合は、検査方法により異物の形状が変わることや、小さくなったり、なくなったりする場合があります。
- 異物は、容器やチャック付袋に入れるか、ラップに包んでお送りください。
- テープ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。テープをはがすときに異物が破損したり、粘着剤の影響で正しく検査ができない場合があります。
- 食品クレーム検査の場合は、比較対象として正常品のご用意をお願いいたします。
- 依頼書内での異物や提供サンプル品の名称は、正しくご記入ください。
- 検査を進めても異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。

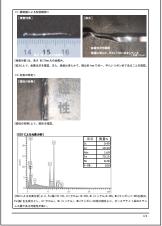
#### ▼報告書例

#### ビニール片異物の検査報告書



#### 金属の検査報告書

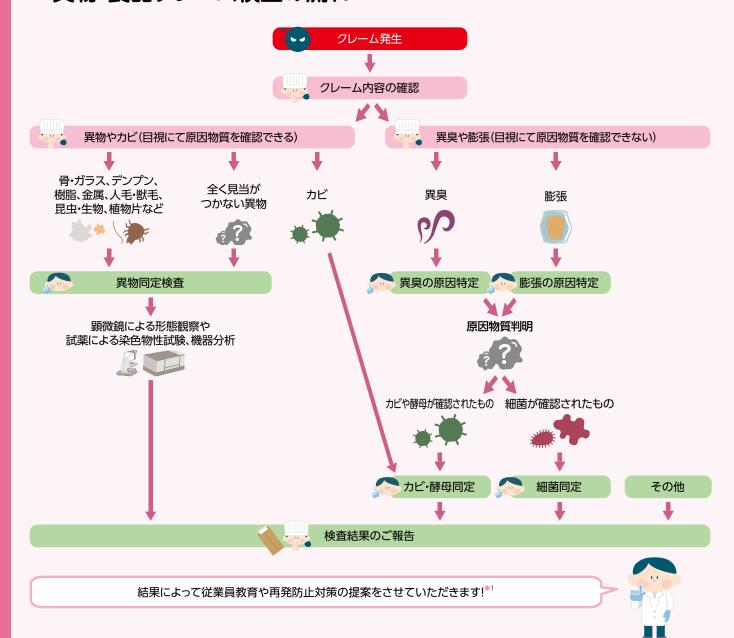






<sup>※2</sup> 追加費用がかかる場合があります。

### ● 異物・食品クレーム検査の流れ





### 検体の出し方

原則、流通温度と同じ温度帯でご送付ください(食品によっては冷蔵・冷凍便での送付が必要になります)。また、検査依 頼書を同封し、検体へ検体名の記載をお願いいたします。なお、検体及び容器の返却をご希望の場合は、検査依頼書にそ の旨をご記入ください。

#### 異物を検査したい場合



異物をチャック付き袋に入れるか、ラップ に包んでお送りください。\*2\*3

#### カビ・酵母を検査したい場合



お送りする前に必ず事前にご連絡をくだ さい。

#### 食品クレーム検査(異臭・膨張)を 検査したい場合



商品を開封せず、そのままの状態で比較 品(正常品)と一緒にお送りください。お送 りする前に必ず事前にご連絡をください。

<sup>※1</sup> 別途料金がかかる場合がございます。

<sup>※2</sup> 崩れやすいもの、潰れやすいものはラップではなく蓋つき容器に入れてお送りください。

<sup>※3</sup>液体の場合は清潔なボトル等に入れてください。

# Q&A よくあるご質問



### 2 されくらいの期間で結果がわかりますか?

**基本的に1週間以内に結果のご報告をいたします**。ただし、カビ・酵母・細菌などが原因で、培養が必要な場合は、結果のご報告に1週間以上かかることがごさいます。詳細はP039をご確認ください。





### 2 異物は返してもらえますか?

**郵送にて返却いたしますので、ご依頼時にご相談ください**。ただし、検査方法により、 検体の形状が変わることや、検体が小さくなったり、なくなったりする場合があります。 その場合は異物を返却できない場合がありますので、ご了承ください。



※郵送で送付できない場合(冷蔵・冷凍など)は、着払いでの返却となります。



**3** 異物の原因と考えられるものがあります。比較してもらうことは可能ですか?

A 3 比較したいサンプル品をお送りいただければ、異物と提供サンプル品の比較検査を行います。 提供サンプル品が3品以上ある場合は、追加で費用がかかります。



# 腸内細菌検査 ノロウイルス検査

食品取扱者が食中毒菌に感染していないかを確認するための腸内細菌検査です。 食中毒菌に感染しても全く症状を示さない健康保菌者が食品に触れると、 食中毒菌が拡散し、集団食中毒が発生する可能性があります。 そのため、健康保菌者を早期に発見することが重要です。 また、HACCPの義務化に伴い、安全・安心な食品づくりを実現するため、 定期的な検査の実施をお勧めします。

### \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

### WEB報告 サービス



WEBでの検査報告も可能です。必要な時に必要な方が迅速にアクセスでき、一目で未提出者を確認できるので、管理が効率的に行えます。

### 陽性時の サポートが充実



万が一、陽性反応が出た際はすぐにご担 当者様にご連絡し、再検査キットを即座 に手配いたします。安心してお仕事に専 念いただけるよう、迅速かつ丁寧な対応 を心がけております。

### 安心·低価格



実施回数や実施人数に応じて、さらに お得でリーズナブルなプランをご提 案し、お客様のニーズに合わせた柔軟 な対応をいたしますので、お気軽にご 相談ください。

### 検査項目一覧

検査依頼(¬検便検査.comのご依頼。)・・・P080

| 目的       | 検査項目(商品コード)  | 詳細   | 対象業種例                             | 所要<br>日数* <sup>1</sup> |
|----------|--|--|-----------------------------------|------------------------|
|          | 5菌種セット<br>(1460006)<br>・赤痢<br>・チフス<br>・パラチフスA<br>・サルモネラ<br>・O-157                    | 「5菌種セット」は、赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O-157の検出をします。 O-157が腸管出血性大腸菌全体検出数の中で占める割合は約47%*2にとどまります。より包括的な食品の安全対策を求める場合は、「8菌種セット」「腸管出血性大腸菌セット」をご検討ください。                                 | 飲食店<br>イベント・出店<br>水道工事業者など        | 3⊟                     |
| 腸内細菌検査   | 8菌種セット<br>(1460004)<br>・赤痢<br>・チフス<br>・パラチフスA<br>・サルモネラ<br>・O-157<br>・O-26<br>・O-111 | 「8菌種セット」は、赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、腸管出血性大腸菌(〇-157、〇-26、〇-111、〇-128)の検出が可能です。 腸管出血性大腸菌に関しては、検査項目に〇-26、〇-111、〇-128が加わることにより腸管出血性大腸菌全体検出数の中で約75%*2をカバーすることができますので、食中毒のリスクをさらに低減させる効果があります。 | 給食センター<br>弁当調理施設<br>ホテル厨房など       | 3⊟                     |
|          | 陽管出血性大腸菌セット<br>(1460005)<br>・赤痢<br>・チフス<br>・パラチフスA<br>・サルモネラ<br>・腸管出血性大腸菌全菌種         | 「陽管出血性大陽菌セット」は、赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラと陽管出血大陽菌全種検査します。すべての重要な菌種を網羅しているため、最高水準の食品安全性を確保することができます。特に公共施設での使用において、信頼性と安全性を追求する方に最適です。 この検査で陽管出血性大腸菌全種をカバーすることができます。                       | 大量調理施設<br>ホテル厨房<br>大手飲食チェーン<br>など | 3⊟                     |
| ノロウイルス検査 | ノロウイルス<br>(1 <b>460003</b> )   | ノロウイルスの検査を行うことができます。<br>社員食堂などの集団給食施設における食中毒予防のため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、10月から3月の期間にノロウイルス検査を含めることが推奨されています。<br>この検査を他の検便検査と併用することで、食中毒のリスクを大幅に低減することができます。                         | 給食センター<br>弁当調理施設<br>ホテル厨房など       | 3⊟                     |

- ※1 検査の所要日数は営業日換算で、検査機関に検体が到着してから報告までにかかる日数です。
  ※2 参考文献:2021年厚生労働科学研究成果データベース内資料[陽管出血大腸菌感染症の感染症発症動向調査による発生状況]

### 料金例※(税抜き)

#### 5菌種セット

(赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、O-157)

| 検査人数   | 年1回  | 年2回  | 年4回  | 年12回 |
|--------|------|------|------|------|
| 1~5人   | 800円 | 700円 | 600円 | 500円 |
| 6~10人  | 700円 | 600円 | 500円 | 400円 |
| 11~20人 | 600円 | 500円 | 400円 | 350円 |
| 21~50人 | 400円 | 350円 | 300円 | 250円 |
| 51人以上  | 応相談  |      |      |      |

#### 腸管出血性大腸菌セット

(赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、腸管出血性大腸菌全て)

| 検査人数      | 年1回  | 年2回  | 年4回  | 年12回 |
|-----------|------|------|------|------|
| 1~5人      | 900円 | 800円 | 700円 | 600円 |
| 6~10人     | 800円 | 700円 | 600円 | 500円 |
| 11~20人    | 700円 | 600円 | 500円 | 450円 |
| 21~50人    | 500円 | 450円 | 400円 | 350円 |
| 51人以上 応相談 |      |      |      |      |

<sup>※</sup> 検査人数が10人未満の場合、返送時の切手代が別途必要になります。※ 検査料金は変動する場合がございます。

#### 8菌種セット

(赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、O-157、O-26、O-111、O-128)

| 検査人数   | 年1回     | 年2回  | 年4回  | 年12回 |
|--------|---------|------|------|------|
| 1~5人   | 830円    | 730円 | 630円 | 530円 |
| 6~10人  | 730円    | 630円 | 530円 | 430円 |
| 11~20人 | 630円    | 530円 | 430円 | 380円 |
| 21~50人 | 430円    | 380円 | 330円 | 280円 |
| 51人以上  | 51人以上 応 |      |      |      |

#### ノロウイルス

| 検査人数   | 年1回    | 年2回    | 年4回    | 年12回   |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1~5人   | 4,000円 | 3,800円 | 3,600円 | 3,400円 |
| 6~10人  | 3,800円 | 3,400円 | 3,300円 | 3,200円 |
| 11~20人 | 3,400円 | 3,200円 | 3,000円 | 2,800円 |
| 21~50人 | 2,900円 | 2,800円 | 2,700円 | 2,600円 |
| 51人以上  | 応相談    |        |        |        |

### 検査項目の選び方

検査項目は、大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準、 取引先基準などに準じます。必要に応じてよくご確認ください。





大量調理施設 衛生管理マニュアノ (厚生労働省HP) コアル

大量調理施設 衛生管理 マニュアルとは

厚生労働省が集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重 要管理事項としてまとめたものです。

調理従事者等は臨時職員も含め、月に1回以上の検便(腸管出血性大腸菌を含める)を受けること、また必要に応 じて、10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが記載されています。

学校給食衛生 管理基準とは

文部科学省が学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学 校給食の適切な衛生管理を図るうえで必要な事項をまとめたものです。

検便は、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O-157、その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること が記載されています。



### 検体の出し方

拭き取った綿棒を容器内に入れて液が漏れないようにキャップをしっかり閉め、返信用封筒にてご返送ください。また、 検体を送る際に検便依頼書の原本も同封してください。





(検便・ノロ検査.COM HP)

ご依頼フォームよりお申込み下さい。 検査内容の確認後キットを発送いたします。





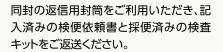
検査キット、返信用封筒、検便依頼書がお 手元に届きます。





検査キットにて採便をして、専用の袋に入 れてください。







検査キット到着後、検査を開始いたします。



検査結果は原本の郵送またはWEBでの 検査報告の選択が可能です。

※ノロウイルス検査を実施される方は、採取後3日以内に到着するように速やかに発送してください。採取後長期間経過した検体は正 しく検査ができない場合がございます。また、検体の追跡ができるように宅配便お問い合わせ番号のご記入をお願いいたします。

# ○ & A よくあるご質問



### 検便検査はどうして必要なのですか?

検便検査は食中毒菌の拡散、集団食中毒を予防するために実施します。検便検査での陽性者の大半は何も症状を感じていない健康保菌者の方です。健康保菌者は自覚がありませんが、食中毒菌に感染しているため、糞便と共に食中毒菌を排出しています。そのため、健康保菌者が食品に触れてしまうと、食中毒菌の拡散、集団食中毒が起きてしまう可能性があります。こうした健康保菌者が調理従事者に含まれていないか確認するために、定期的に検便検査を実施する必要があります。





### 2 検査結果はどのように届くのですか?

A2 紙による検査報告に加え、WEBでの検査報告も選択可能です。WEB報告では、必要な時に必要な方の検査結果のみを抽出することができ、部署や人数が多い企業のご担当者様にとっては、一目で未提出者が分かるため、管理が非常に楽になります。また、万が一、陽性者が出た場合には、すぐにご担当者様へご連絡いたします。





### **3** 検査結果が陽性の場合はどうすればよいですか?

| 陽性者は、直ちに食品に触れる作業からは外れてください。再検査または病院での治療をしていただき、陰性が証明されたのちに作業復帰をしてください。弊社では、安心サポートとして陽性反応があった場合は、ご連絡とともに再検査キットをすぐに手配いたします。





### ○ 4 一番値段の安い5菌種セットではダメなのですか?

5菌種セットは、基本的な検出をカバーしていますが、O-157が腸管出血性大腸菌全体 検出数の中で占める割合は約47%\*です。つまり、他の53%の腸管出血性大腸菌を見逃 してしまう可能性があります。一方、8菌種セットは、腸管出血性大腸菌全体の約75%\*をカバーしま す。これにより、食中毒のリスクを大幅に低減することが可能です。さらに、腸管出血性大腸菌セット では、すべての腸管出血性大腸菌を検出することができます。従って、集団給食施設などの安全性 を最大限に確保するためには、8菌種セットや腸管出血性大腸菌セットの使用を推奨します。



# 水質検査

各法令の基準に適合する「安全な水」を評価する検査です。 飲食店や食品製造で使用する水は、食品製造用水を使用しなければなりません。 水道法および食品衛生法で定められた項目を定期的に検査し、管理することをおすすめします。

### \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

# 専門員による検査内容の無料相談



検査項目や検査方法についての具体 的な相談を受け付けており、お客様が 抱える疑問や課題に丁寧に対応いた します。

## 信頼できる検査結果



ISO17025準拠の業務管理と食品衛生検査指針に基づく検査方法を採用し、納品先や各種規格基準に対応します。外部機関による検査精度や技術の確認も実施します。

# 専門員による検査結果の無料診断



基準値や目標値に対する検査結果を 評価し、基準値を満たさない場合には 専門員から連絡します。さらに、検査 結果の改善方法や再検査の提案も行 います。

### 検査項目一覧

| 目的                         | 検査内容(商品コード)                           |   | 基準値  | 詳細   | 対象検体例  | 検査料金<br>(税抜き)**1 | 所要<br>日数 <sup>*2</sup> |
|----------------------------|---------------------------------------|---|--|--|--|------------------|------------------------|
| 水質検査が義務付けられた施設・飲食店等の営業許可申請 | 食品製造用水の<br>水質検査<br>26項目<br>(0800004)  | 一般細菌 大腸菌群 カドミウム 水銀 鉛 上素 六価クロム シアング塩(シアンノ) 硝酸性窒窒素 フッ素 有機・リン 亜鉛 鉄 銅 マンガン 塩素・ブール、マグネ・発・リン 素・発・リン・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・スグ・ | 100以下<br>検出されないこと<br>0.01mg/L以下<br>0.0005mg/L以下<br>0.05mg/L以下<br>0.05mg/L以下<br>0.05mg/L以下<br>0.01mg/L以下<br>1.0mg/L以下<br>1.0mg/L以下<br>1.0mg/L以下<br>1.0mg/L以下<br>1.0mg/L以下<br>1.0mg/L以下<br>200mg/L以下<br>300mg/L以下<br>300mg/L以下<br>500mg/L以下<br>500mg/L以下<br>0.5mg/L以下<br>0.5mg/L以下<br>0.5mg/L以下<br>5.8以上8.6以下<br>異常でないこと<br>異常でないこと<br>異常でないこと<br>5度以下<br>2度以下 | 水道から直接供給される水以外<br>(井戸水など)を食品の製造日の製造用水」である必要がある必要がある必要がある必要があっても財産を使用した水を使用する方があります。また、水道水であっても対象になることがありますので、許可申請される保健所にお問合せ下さい。 | ●食品製造用水の水質検査が必要な施設(義務検査)<br>魚介類を生食用に調理する場合<br>氷食鳥卵<br>食肉製品<br>鯨肉肉はり製品<br>原肉製品<br>原肉型品<br>原内でだでは<br>生食用かき<br>豆腐凍食品<br>レトの食品<br>自動販料水全自動調理機<br>添加物<br>洗浄剤<br>アイスラリーム<br>アイスミルク<br>ラク酵子乳<br>乳酸菌飲料<br>●飲食店等の営業計可申請<br>(水道水以外の水を使用する場合)など | 54,200円~         | 約2週間                   |
| 毎月または年1回行う定期検査             | 飲用井戸水の<br>水質検査<br>11項目*3<br>〈0800003〉 | 質検査<br>項目 <sup>※3</sup> 有機物(全有機炭  |  | 水道から直接供給される水以外(貯水槽を含む)を使用する場合は、毎月または最低でも年1回以上、使用水の検査をする必要があります。  | <ul><li>●一般飲用井戸</li><li>●業務用飲用井戸</li><li>●小規模貯水槽水道など</li></ul>   | 9,200円~          | 約1週間                   |

<sup>※1</sup> 検査料金は変動する場合がございます。※2 検査の所要日数は営業日換算で、報告までにかかる日数です。※3 都道府県条例により必要な水質検査項目は異なる場合があります。※4 水の検査は、水道法(第20条)に基づき厚生労働大臣の登録を受けた水質検査機関に依頼して行います。

### 検査項目の選び方(三重県の例)



### 対象業種



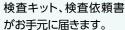
### 検体の出し方

専用の容器に採水していただき、冷蔵にてご送付ください。検査項目によって検体必要量や注意事項がございますので、 検査をご希望の場合は一度ご相談ください。専用の採水容器をお渡しし、採水方法の詳細についてご説明いたします。

#### ●「水質検査11項目」の場合



P084の「水質検査キット 手配書」へご記入いただ き、メールもしくはFAXに てご依頼ください。依頼内 容をもとに必要に応じた 検査キットを送付します。





容器2本 ●1L用ポリ容器





4

依頼書に依頼年月日・採 取日時·採取場所·試料名 称\*・備考に貴社名を記入 してください。



採水後、容器2本と依頼書 と共に、下記の宛先まで 冷蔵でお送りください。

一般財団法人 三重県環境保全事業団 **〒510-0304** 三重県津市河芸町上野3258番地 TFI 059-245-7508

# Q&A よくあるご質問



### 1 食品製造用水ってなんですか?

食品衛生法 「食品、添加物の規格基準」に定められているもので、水道事業(水道水、専用水道、簡易専用水道)の水または、指定された26項目の基準を満たす水のことをいいます。食品製造用水の使用が義務付けられている食品を取り扱う場合、その食品の製造・加工等に使用する水について食品製造用水である必要があるため、注意が必要です。





### 2 どういう場合に水の検査が必要ですか?

A 2 水道事業(水道水、専用水道、簡易専用水道)以外の水(井戸水など)をお使いの食品事業者は検査が必要です。また、水道水であっても貯水槽に貯めて使用する場合は、検査が必要になることがあります。



※詳細は管轄の保健所にご確認ください。



### 3 いわゆる、冷却用の氷も検査対象なのでしょうか?

A3 冷却用の氷で、食品に直接触れるものは、食品製造用水でなければならないため、検査 の対象となります。食品製造に井戸水を使用する場合、まず営業許可申請時に食品製造 用水の検査を行う必要があります。そのため、その水を使用して作られた氷については、改めて検査を行う必要はありません。





### 4 どのくらいの頻度で検査を受ければよいですか?

4 年1回以上、水質検査を行います。なお、季節や天候などにより水質は変わる物なのでマイラボ食品検査センターでは毎月の検査をおすすめしております。また、不慮の災害(水害、地震など)により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を実施する必要があります。



# 防虫防鼠

ウィルス・細菌・寄生虫などを運んでヒトに病気を感染させる衛生昆虫(ハエ、ゴキブリなど)や 衛生動物(ねずみなど)の侵入による病原体汚染を防ぐために、 定期的なモニタリングや駆除作業を行うものです。 HACCPの制度化にも含まれている項目なので対策が必要です。

### \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

# 専門員による検査内容の無料相談



防虫防鼠の対策方法について、捕獲トラップの設置場所など、具体的な相談も受け付けており、お客様が抱える疑問や課題に丁寧に対応いたします。

# 専門員による検査結果の無料診断



捕獲トラップやモニタリング結果から、 防虫防鼠対策を評価いたします。結果 の改善方法や必要な施工のご提案を いたします。

# 出張訪問による現場改善



専門員による作業現場の調査・診断を 実施いたします。捕獲トラップの捕獲 数、捕獲された種類、モニタリング結 果の内容から、改善方法の提案を行い ます。

### 検査項目一覧

| 目的 | 検査内容 |               | 詳細   |
|----|------|---------------|--|
|    |      | 歩行虫<br>トラップ   | 地表を徘徊する歩行性昆虫を捕獲します。<br>捕獲が目的となり、施設内の衛生管理や異物混入対策になります。                                  |
| 防  | 防虫   | 歩行虫<br>モニタリング | 歩行虫トラップで捕獲された歩行性昆虫の種類、数、捕獲場所から発生原因を特定して対策をとります。<br>施設内の歩行虫の管理が目的になるので、設置場所は施設内全体になります。 |
| 防虫 | 対策   | 飛行虫<br>トラップ   | 特定の波長の光(360nm近紫外域光線)を利用して、正の走行性の飛翔性昆虫を誘引捕獲します。<br>捕獲が目的となり、施設内の衛生管理や異物混入対策になります。       |
|    |      | 飛行虫<br>モニタリング | 飛行虫トラップで捕獲された飛行性昆虫の種類、数、捕獲場所から発生原因を特定して対策をとります。<br>施設内の飛行虫の管理が目的になるので、設置場所は施設内全体になります。 |
| 防  | 防鼠   | 鼠トラップ         | 徘徊するねずみを捕獲します。<br>捕獲が目的となり、施設内の衛生管理や異物混入対策になります。                                       |
| 防鼠 | 対策   | 鼠モニタリング       | 捕獲されたねずみの種類、数、捕獲場所から発生原因を特定して対策をとります。<br>施設内のねずみの管理が目的になり、出入口からの侵入や清潔区への侵入の有無を確認します。   |

<sup>※</sup> 検査料金は、設置数、設置場所など施設の場所や状態により変動いたします。ご要望の際は現地を見せていただき、お見積りを提出する流れになります。

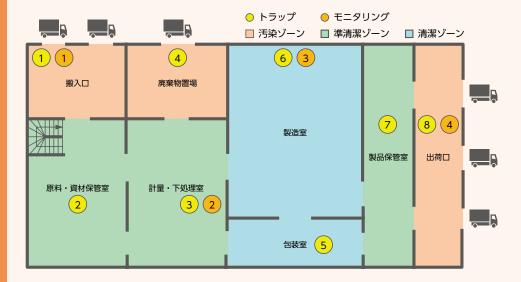
### ●施工一覧

| 目的    | 施工内容             | 詳細   |
|-------|------------------|--|
| FE    | 殺鼠剤              | 毒を使ってねずみを駆除する方法です。すでに毒餌として作られているものから、食べ物に混ぜて使うものまでさまざまな種類があります。使用する際のポイントは、なるべくねずみが餌場にしている場所に置くことです。<br>ねずみ用の毒は人にとっても有害なので、誤って食品に混入しないよう、細心の注意を払うことが重要です。                              |
| 除     | 薬剤噴霧処理(食品製造施設対応) | 殺菌剤や殺虫剤を霧状にして空間に散布する方法です。この方法により、施設全体を効率的に消毒・殺虫することができます。食品昆虫が大発生して手に負えない場合は、最終手段として殺虫剤を使用します。<br>食品に直接噴霧して昆虫を退治しても、その食品を出荷することはできません。つまり、昆虫が発生してしまった食品は、廃棄することで事態を収束させます。予防することが重要です。 |
| 侵     | 吸気口への<br>フィルター設置 | フィルターにより外部からの汚染物質や昆虫の侵入を防ぐ方法です。 適切なフィルターの選定と定期的なメンテナンスを行うことで、施設の衛生管理を強化し、安全で清潔な環境を維持することができます。   |
| 侵入の防止 | 隙間への<br>コーキング処理  | 建物の構造上の隙間や接合部にシーラント(コーキング剤)を塗布して、密閉性を高める作業です。<br>これにより、隙間からの空気、水、昆虫の侵入を防ぐことができます。  |
|       | 防虫ブラシ設置          | 窓やドアに柔らかい繊維でできたブラシを隙間に取り付けてゴキブリなどの昆虫や埃の侵入を防ぎます。 価格は手頃で取り付けも両面テープやネジを使って固定するだけなので簡単に設置することができます。  |
|       | 配管清掃             | 配管内部に蓄積された汚れや残留物が昆虫にとって餌や巣となるので定期的に清掃することで昆虫の発生を抑制します。<br>定期的かつ効果的な清掃を行い、施設内の配管システムを清潔かつ衛生的な状態に保つことが重要です。  |
| 発生の抑制 | 壁・床のカビ除去         | カビなどの菌類が発生するとそれを食べる昆虫が発生します。<br>カビを放置することで昆虫の増加につながる恐れがあるため、カビの制御を行う必要があります。   |
| 抑制    | ダクト清掃            | 昆虫の侵入や繁殖を防止するために行われる清掃作業です。<br>定期的かつ効果的な清掃を行い、施設内を衛生的な状態に保つことが重要です。  |
|       | 洗浄剤の提案           | 昆虫の餌になる汚れ等を落とすために洗浄剤の選定は重要です。<br>汚れの種類や付着状況、被洗物などを鑑みて、適切な洗浄剤の選定をします。   |
|       | その他              | 他にも様々な施工を予算や設備の規模に合わせてご提案させていただきます。詳細はお問合せください。  |

コラム:ねずみ・昆虫対策について…P062・P063

- 歩行虫・飛行中トラップ×8
- ・歩行虫・飛行中モニタリング×4

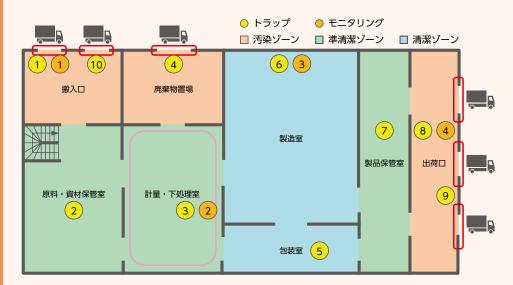
### 38,000円/毎月※



### ● 所見

- ●搬入口①、出荷口®、廃棄物置場④で、クロバネキノコバエの捕獲が多数認められました。外部からの侵入による捕獲が疑われます。侵入経路を確認して対策が必要です。
- ●計量・下処理室③でコナチャタテが69匹捕獲されました。廃棄物置場や原料・資材保管室での捕獲が少ないことから 内部発生が疑われます。発生場所または侵入経路を特定して対策が必要です。

### ●対策提案 例



- ○シャッターへ防虫ブラシの設置トラックヤードのシャッターに隙間があったため、防虫ブラシを設置。侵入経路を塞いで、外部から侵入させないように対策。
- ○歩行虫・飛行虫トラップ⑨と⑩の追加 搬入口と出荷口は開放する頻度が高く、外部侵入の危害が大きいのでトラップを増設。侵入した歩行虫・飛行虫を汚染区内で捕獲して、内 部に侵入させないように対策。
- ○計量・下処理室の薬剤噴霧処理(食品製造施設対応) 内部発生した害虫の駆除。処理後、計量・下処理室に適した清掃方法・製造道具・洗浄剤の提案
- ※ 検査料金は、設置数、設置場所など施設の場所や状態により変動いたします。ご要望の際は現地を見せていただき、お見積りを提出する流れになります。

# Q&Д よくあるご質問



# 1 防虫防鼠対策は専門の業者に頼まないとできないですか?自社でできますか?

4 歩行虫トラップ、飛行虫トラップなどは市販されているもので対応が可能です。設置したトラップに多くの虫が捕まる等、異変などがある場合は、マイラボ食品検査センターにご相談ください。





2 ねずみより大きい動物の痕跡あるのですが、対応してもらえるのでしょうか?

A 2 イタチ、ハクビシン、アライグマなどの実績もありますので、大きい動物でも是非、マイラボ食品検査センターにご相談ください。





**3** 工場内で虫の発生がありました。食品を扱っていますが、薬剤を噴霧してもいいのでしょうか?

A3 食品に混入してはいけない薬剤も多数ありますので、使用する前にまずはマイラボ食品 検査センターにお気軽にご相談ください。また、当センターでは適切な薬剤の提案や販売も行っておりますので、併せてご利用ください。



# コンサルティング

ISO22000・FSSC22000の認証取得を支援してきたコンサルタントが、貴社の衛生管理基準に従い、第3者の立場で貴社の衛生管理状況を監査、認証取得のお手伝いをさせていただきます。また、認証取得以外にも経験豊富なスタッフが従業員の衛生教育・講習会の実施や食品衛生安全管理の課題改善サポートも行います。

### \\マイラボ食品検査センターが選ばれる3つのポイント//

### 専門員による 検査内容と結果の 無料相談・診断



検査内容や方法、基準値・目標値の相 談を受け付けます。検査結果が基準を 満たさない場合や食中毒菌検出時は 改善提案を行います。

# 出張訪問による現場改善



手洗いや器具の洗浄・殺菌方法、トイレ清掃、調理後の保管、除菌洗浄剤の提案、防虫防鼠対策、HACCP対策マニュアル作成、従事者教育もサポートします。

### 幅広い食品製造部門に 精通した、食品技術士が 徹底サポート



長年の食品安全コンサルティング業務とISO審査の実績経験のある食品技術士が徹底サポート。お客様のニーズに合った方法をご提案いたしますのでお気軽にご相談ください。

### ●項目一覧

#### 検査依頼 (HPまたはお電話にて)

| 内容                    |                                 | 詳細   | 対象者              |
|-----------------------|---------------------------------|--|------------------|
|                       | 簡単HACCP  ● iPhone・iPad版  ● Web版 | 小規模事業者様や飲食店様向けに開発した「簡単HACCP」は、iPhone・iPadアプリおよびWebサイトでご利用いただけます。Androidユーザーの皆様も、Web版で同様の機能をご活用いただけますので、ぜひお試しください。複雑な管理計画の作成や日々の記録作業も「簡単HACCP」で簡単に対応可能です。                                     | 飲食店<br>小規模製造業    |
|                       | 衛生管理計画書セット                      | HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に必要な計画書や食材管理ラベルなどを同梱<br>したアイテムセットです。  |                  |
| HACCP<br>制度化の<br>サポート | 現場診断                            | 店舗・工場の衛生評価および指導<br>予め貴社の衛生管理ご担当者様と相談の上、チェックシートに基づいて評価、指導を行います。<br>ご希望により、抽出された問題点からの改善指導や従業員の教育も可能です。<br>店舗衛生管理のレベルアップや、取引先査察の前の問題点抽出に有効です。  | 小規模製造業大規模製造業     |
|                       | 社員研修                            | 手洗い指導と5S講習<br>基本的な手洗い方法の実演と、個々のチェックを行い、改善箇所を提案します。また、衛生管理の基本5項目である5S(整理・整頓・清潔・清掃・しつけ)を、分かりやすく指導いたします。  | 小規模製造業<br>大規模製造業 |
|                       | コンサルティング                        | HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 一般衛生管理を基本とし、HACCPの考え方を可能な範囲で取り入れた内容で、厚生労働省が公開している業種別の手引書に基づいた衛生管理をサポートします。資料や記録類作成の相談を行います。  | 飲食店小規模製造業        |
| HACCP<br>認証           | CODEX-HACCP                     | 食品の安全性を確保するための管理手法であり、国際的な基準として広く認知されています。<br>CODEXは、食品の安全性と品質に関する国際基準を制定するための国連機関で、<br>FAO(国際連合食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)によって設立されました。  | 大規模製造業           |
|                       | JFS-A                           | 日本発の食品安全マネジメントシステムの認証方式です。<br>フードチェーン全体で食品安全を確保するための標準化を目指し、各事業者が自らの<br>食品安全レベルを向上させることを目的としています。<br>この認証方式には、現場からの改善提案を取り入れる仕組みや、食品偽装を防止する<br>対策が含まれており、日本の企業文化や食文化に馴染みやすい内容になっています。        |                  |
| JFS規格                 | JFS-B                           | ● JFS-A 小規模事業者向けの簡便な規格です。 基本的な食品安全管理のポイントを押さえています。   | 大規模製造業           |
|                       |                                 | ● JFS-B<br>中規模事業者向けで、HACCP12手順の実施を完全に含む規格です。<br>● JFS-C  |                  |
|                       | JFS-C                           | 大規模事業者や輸出を考慮する事業者向けの国際標準に準拠した規格です。<br>ISO22000やFSSC22000に類似した高いレベルの管理を求められます。  |                  |
| ISO22000<br>FSSC22000 |                                 | 国際標準化機構が定めた食品安全の規格です。<br>別名を食品安全マネジメントシステムとも言います。<br>マネジメントシステムの部分と食品の安全を担保するためのHACCPの部分から構成<br>されています。<br>食品事故発生のリスク低減と再発防止を目的とした仕組みであり、これを取得すること<br>で企業が食品安全に関する取り組みを確実に実施していることをアピールできます。 | 大規模製造業           |
|                       |                                 | 世界規模で食品安全レベルを一定以上に確保することを目的とした認証システムです。<br>ISO22000をベースに3つの要求事項をベースに構成されています。<br>悪意のある第三者による食品テロなど、予期せぬ食品事故などもカバーし、より確実な<br>食品安全の実現を目指す食品安全に特化した規格です。  | 大規模製造業           |

- ※ コンサルティング料金は、コンサルティングの内容により変動いたします。ご要望の際はまず、ヒアリングをさせていただき、お見積りを提出する流れになります。
- ●衛生管理計画書セットの販売先・使い方
- ●簡単HACCPの案内・使い方(詳しくはP068・069をご覧ください。)









Web版



使い方



計画の修正





日々の記録

記録閲覧~印刷

### 食品専門技術者の紹介

主に食品工場に特化した衛生管理の専門家として、HACCPをはじめ食品マネジメントシステムであるISO22000など、 様々な認証取得を徹底サポートいたします。食品関連企業の衛生に関わる問題と課題に、ぜひ私たちをお役立てください。



技術士(農業部門・農芸化学科目) 科学技術庁登録 第33030号

### 小川 洋

#### 保有資格

- ISO22000主任審査員(IRCA登録)
- ISO9001主任審査
- ISO14000主任審査員
- FSSC、HACCP主任審查員
- 愛知、三重、滋賀、奈良県技術アドバイザー
- ハラール管理者(ハラール食品技術監査人)
- 大気関係第一種公害防止管理者
- 水質関係第一種公害防止管理者
- 危険物取扱責任者

#### 専門分野

- ・ 食品安全システム構築と認証、 運用(HACCP、ISO、FSSC対応)
- 製造工程改善
- 異物クレーム対策
- ・食の安全に関する経営者指導
- 従業員教育
- 工場排水処理対策

#### 経歴

#### 三重県鈴鹿市出身

京都大学食糧科学研究所研究生(食品科学・タンパク質化

平成8年度 発明協会・日本弁理士会・発明奨励賞受賞 平成11年度 科学技術庁長官賞受賞

イノシトールの製造法特許(日・米・中)

加工澱粉会社の研究所に入社。様々な食品の開発、製造に従 事。その後、小川食品科学技術事務所設立。

(株)スズカ未来マイラボ食品検査センター長兼職。長年の食 品安全コンサルティング業務とISO審査の実績から、幅広く食 品製造業種に精诵。

#### \食品安全書籍を複数主筆しております/









### 小林 政人

• 食品開発、品質改良

取組例…食肉加工品(ハム、ソーセージ、総菜等)の品質改良、歩留まり向上、水産練り製品の 品質改良、歩留まり向上、発酵乳、チルドデザート類の品質改良

専門分野

- 品質管理、食品分析(微生物・理化学検査)相談
- 従業員教育
- 官公庁相談支援

#### 経歴

#### 三重県四日市市出身 三重大学水産学部水産学科卒

大手食肉加工メーカー入社後、ハム・ソーセージの製造に従事。その後、同社品質管理室にて製造現場の品質管理、微生物・理化 学検査を担当。また、食品外資大手とのジョイントベンチャーにも参画し、飲料、デザートの製品開発、品質管理を担当。退職後、 太陽化学株式会社入社。食品素材の応用研究、顧客大手食品メーカーの製品開発、品質改良に貢献。その後、食品分析開発セン ターSUNATECに転籍し、分析業務統括、センター長、役員と経営に携わる。

### ●認証の分類

#### 国際規格

ISO22000:2018

ISO9001:2015

**CODEX-HACCP** 

ISO/TS22002シリーズ

追加要求事項 (フードディフェンス 他)

#### 国際企業団体規(GFSI)

#### FSSC22000

ISO22000:2005

ISO/TS 22002シリーズ

追加要求事項 (フードディフェンス 他)

#### 国内規格

JFS-C

ISO22000 GMP(適正製造規範)

JFS-B

ISO22000抜粋

JFS-A

HACCP相当





### 1 コンサルティングって何をしてくれるのですか?

| HACCP制度化のサポート(HACCPに基づく管理)の場合、HACCPの導入手順である7 原則12手順に沿って、衛生管理のサポートを行います。必要な書類作成、従業員教育のお手伝いなど、お客様の衛生管理の状態でコンサルティング内容を提案いたします。





### 1 HACCP認証の取得は義務でしょうか?

A HACCP制度化では、HACCP認証の取得は義務づけられていませんが、輸出先や納品先からHACCP認証を取得していないと取引をしてもらえない場合があります。 HACCP製度化は令和3年6月1日に施行されているので、認証を取得していることが他社と差別化できる部分になり、取得できる環境であれば取得することをお勧めいたします。





**Q3** 個人経営の小さな店でもコンサルティングの対応をしてもらえるのでしょうか?

会社の規模に関わらず、飲食店や製造業など食品に携わる会社であればコンサルティング可能です。何かお困りのことがございましたらぜひ、マイラボ食品検査センターにお声がけください。



### 賞味・消費期限の決め方

### 期限設定には客観的な評価による 総合的な判断が必要です。

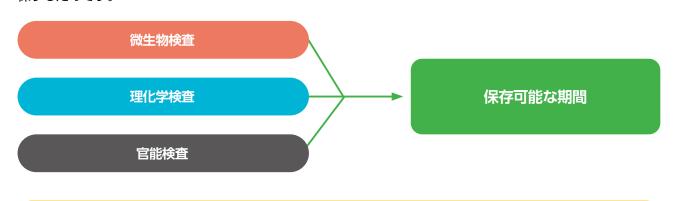


食品の期限表示に関する情報 (消費者庁HP)

皆さんは普段、食品の「賞味期限」や「消費期限」を主観的な「感覚」や「経験則」で決めていませんか?賞味・消費期限を根拠のないまま決めてしまうと、見た目や味に変化がなくても、見えない微生物等による食中毒のリスクが高まります。また、消費者や保健所から「どのようにして期限を決めているのか」と聞かれた際に、適切に説明することができません。期限の設定に関しては消費者庁のガイドラインで定められています。消費者に安心・安全な食品を提供するためにも、「食品保存検査」や「理化学検査」を実施して、期限表示の根拠を明確にしましょう。

### 食品期限(賞味・消費期限)の考え方

食品の特性(水分量、塩分の多さや保存温度など)を考慮して、**客観的な指標から安全性・品質などを数値化して評価できる「微生物検査(保存検査)」、「理化学検査」と、主観的な指標から製造元が評価する「官能検査」から総合的に判断します**。「微生物検査(保存検査)」、「理化学検査」、「官能検査」から検査結果の基準内であった日数に「安全係数(0.6~0.8)」をかけ合わせた期間を食品期限(賞味・消費期限)とします。安全係数をかけ合わせる理由は、微生物や化学変化、外観や風味の劣化に個体差があることを考慮して、食品が安全で美味しい状態である期間を確保するためです。



例)安全係数を0.8と設定して、検査で30日まで基準内であった場合

30日(検査結果)×0.8(安全係数)=24日(賞味期限に設定)

#### ●微生物検査(保存検査)

食品の品質劣化を微生物学的に評価するものです。食品によって法律で項目が定められている規格基準に該当する食品の場合、規格基準である項目を検査して、基準を満たす必要があります。規格基準に該当しない食品の場合、業界団体のデータや過去に実施した検査結果のデータ、HACCPの手引きなどを参考にした項目を検査して安全性の評価をする必要があります。

検査項目…P019

#### ●理化学検査

食品の品質劣化を理化学的分析法により評価するものです。食品によって法律で項目が定められている規格基準に該当する食品の場合、規格基準である項目を検査して、基準を満たす必要があります。規格基準に該当しない食品の場合、業界団体のデータや過去に実施した検査結果のデータ、HACCPの手引きなどを参考にした項目を検査して安全性の評価する必要があります。

検査項目…P035

#### ● 官能検査 ※ 官能検査をご希望の場合は、事前にお問合わせください。

食品の品質劣化を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して評価するものです。官能検査には法律によって定められている基準はなく、販売元が評価して販売できる状態であるかを判断する必要があります。測定機器を利用した試験と比べて、誤差が生じる可能性が高く、結果の再現性も体調、時間帯などの多くの要因により影響を受けますが、測定機器よりも人間の感度が高い場合もあり有効利用されます。視覚・味覚・嗅覚を適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者、適切な手法によって実施、数値化された場合は、客観的な項目として扱うことができます。官能検査は原則、製造者様にて実施していただく必要があります。

#### ●安全係数

期限を設定する際に、食品の特性に応じて設定された「安全係数」と言われる1未満の係数(0.6~0.8)のことです。「安全係数」は、製造時の品質や保存条件に多少のブレが生じるため、客観的な項目において得られた期限よりも短い期限を設定するためのものです。

POINT

理想としては個々の食品ごとに試験・検査を行うべきですが、商品アイテムが膨大だったり、商品サイクルが早い商品だと個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的でないため、類似している食品の検査結果を参考にして期限を設定することもできます。また、消費者から賞味・消費期限設定の設定根拠に関する問い合わせがあった場合に化学的・合理的な根拠を示すことができるように、検査結果や安全係数等の資料を整備・保管しておきましょう。



食品別の規格基準について (厚生労働省HP)



衛生管理のための手引書 (厚生労働省HP)

### 目標とする食品期限(賞味・消費期限)から検査保存日数の考え方

はじめに目標とする食品期限(賞味・消費期限)を商品の特性や保存方法・包材などを考慮して設定します。保存日数は、**想定または設定したい食品期限(賞味・消費期限)をお客様で決めていただき、その期限を0.6~0.8で割った期間を保存日数として、所定間隔で検査を行ないます**。製造直後から保存期間中の菌数推移やバラつきを把握するためにも、保存期間中に3回以上検査を実施することをおすすめしています。また、製品の使用原材料や、製造工程、保管方法、包装形態によって検査項目や保管期間が変わってくるため、食材ごとに決まった日数がありません。目標とする期限の設定方法がわからない場合はご相談ください。

#### 例)消費期限を製造日から4日後に設定したい場合

4日(設定したい賞味(消費)期限)÷0.8(安全係数)=5日(保存期限に設定)

期限設定についてご不明な点等お気軽にお問合わせください。

### 栄養成分表示・方法について

栄養成分表示とは、食品のパッケージに記載されている「エネルギー(熱量)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」などの情報のことを指します。消費者は、これを参考に食品を選ぶことで、食品の特徴や内容を理解し、生活習慣病の予防や健康維持に役立てることができます。原則として、栄養成分表示の対象となる食品は、容器包装に入れられた「一般用の加工食品」と「添加物」です。\*\*1 それ以外の「生鮮食品や業務用食品については任意」での表示となっています。\*\*2 栄養成分表示は、容器包装を開かなくても容易に見ることができる場所に表示します。

- ※1 「特定保健用食品」や「機能性表示食品」の場合は、栄養成分表示が必要です。
- ※2 任意で栄養成分表示をする場合も、食品表示基準のガイドラインに従い正しく表示して下さい。

### 栄養成分表示のポイント

#### ●共通

#### 表示場所

容器包装を開かないでも容易に見える場所に読みやすく表示します。

#### 表示方法

「栄養成分表示」と記載し、食品の1単位の量を記載します。(例:1食 (400g) あたり、1個あたり、100gあたり、100mLあたり) 義務表示の5項目を順番通りに記載する。

※値が0であっても記載が必要です。

#### 文字の大きさ

原則8ポイント以上の活字で記載。

※容器包装または包装の表示面積がおおむね150cm以下の場合等は5.5ポイント以上の活字で記載することが可能。

#### その他

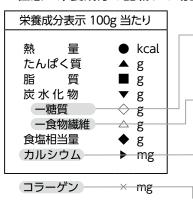
栄養成分値を設定した際の根拠資料を文章または電子媒体で保管してください。栄養成分を合理的な推定により算出した場合などは、「推定値」、「この表示値は、目安です。」等を枠外に記載することが可能です。

#### ●義務表示のみの場合



- > 熱量(単位:kcal) ▶小数点第1位を四捨五入して整数で表示します。
- %5kcal未満の場合は0kcalと表示することが可能です。
- たんぱく質、脂質、炭水化物(単位:g) ▶小数点第2位を四捨五入して、小数点第1位まで表示します。
- ※1g以上の場合は小数点第1位を四捨五入して整数で表示することが可能です。
- ※0.5g未満の場合は0gと表示することが可能です。
- ▶ 食塩相当量(単位:g) ▶ 小数点第2位を四捨五入して、小数点第1位まで表示します。ただし、0.1g 未満の場合は小数点第2位まで表示します。
  - ※ナトリウム量から換算します。食塩相当量(g)=ナトリウム量(mg)×2.54÷1000
  - ※ナトリウムの量が0と表示することができる量(5mg未満)である場合は食塩相当量を0gまたは0.0gと表示することが可能です。

#### ●任意の栄養成分も記載する場合



- ・**糖質(単位:g)** ▶小数点第2位を四捨五入して、小数点第1位まで表示します。
- ※1g以上の場合は小数点第1位を四捨五入して整数で表示することが可能です。
- ※0.5g未満の場合は0gと表示することが可能です。
- ※炭水化物と食物繊維とセットで表示が必要です。
- ▶ 食物繊維(単位:g) ▶小数点第2位を四捨五入して、小数点第1位まで表示します。
- ※1g以上の場合は小数点第1位を四捨五入して整数で表示することが可能です。
- ※炭水化物と糖質とセットで表示が必要です。
- ★ 食品表示基準に定められている成分 ▶ 項目により、単位、有効桁数、0表示の基準が異なります。
  ※下記、食品表示法等のRコード内の消費者庁、内閣府令別表第9で確認します。

▶ 食品表示基準に定められていない成分 ▶ コラーゲン、ポリフェノール、カテキン、オリゴ糖など消費者庁 内閣府令 別表第9第1欄に記載されていない成分は、科学的根拠に基づいたものである限り、事業者の責任により任意に表示することが可能です。

※表示する際は、表示例のように、栄養成分表示の枠外に記載するなど、食品表示基準に規定された栄養 成分とは異なることが分かるように表示します。



食品表示法等 (消費者庁HP)

### 食品のアレルギー表示・方法について

アレルギーの物質は、「特定原材料」と呼ばれる8品目と、表示が推奨される「特定原材料に準ずるもの」と呼ばれる20品目に分類されます。特に、特定原材料の8品目に含まれるアレルゲンは、症状が多くの場合に現れ、重大な状態に至ることがあるため、表示が必須となっています。食品のアレルギー表示の対象範囲は販売用または営業用として供される容器包装された加工食品(酒精飲料を除く)及び添加物に対して流通するすべての段階において表示が義務付けられていますので、アレルギー物質名は必ず表記しましょう。

| 特定原材料8品目 | えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)  |
|----------|---|
|          | アーモンド、あわび、いか、いくら、 オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、<br>さけ、さば、大豆、鶏肉、 バナナ、豚肉、 マカダミアナッツ、もも、 やまいも、りんご、 ゼラチン |



加工食品の食物アレル ギー表示ハンドブック (消費者庁HP)

### アレルギー表示のポイント

#### ●個別表示の場合

| 名称   | パン   |
|------|--|
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆・乳成分を含む)、脱脂粉乳、卵、パン酵母、食塩/乳化剤(大豆由来)、V.C |

- 特定原材料を含んでいる場合 ▶ 「●●を含む」と表記します。複数の特定原材料がある場合は「●●・▲▲」とナカグロでつなぎます。
- 添加物 ▶ 「~由来」と表記します。
  ※繰り返しになる特定原材料は省略可能です。

#### ●一括表示の場合

| 名称   | パン  |
|------|---|
| 原材料名 | 小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、卵、パン酵母、食塩/乳化剤、V.C.(一部に小麦・卵・大豆・乳成分を含む) |

- 特定原材料を一括で表示したい場合
  原材料名欄と添加物欄の最後に「(一部に●●・▲▲を含む)」のように記載します。
  - ※特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されている物も含め、全ての特定原材料等を表示します。

### 意図せざる混入(コンタミネーション)について

食品を製造する際、**原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまう場合**があります(コンタミネーションという)。コンタミネーションの防止策の徹底を図っても、その可能性を排除できない場合、表示の対応方法として、一括表示の外に注意喚起表示をすることが認められています。

#### ●表記例

| 同一製造ラインを<br>使用している場合   | 『本品製造工場では、●● (特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。』<br>『●● (特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。』 等 |
|------------------------|---|
| 採取方法の中で特定<br>原材料が混ざる場合 | 『本製品で使用している●●は、▲▲(特定原材料等の名称)が混ざる漁法で採取しています。』 等                                |
| 特定原材料を<br>捕食している場合     | 『本製品(●●)で使用している▲▲は、■■(特定原材料等の名称)を食べています。』 等                                   |

### ねずみ・昆虫対策について

ねずみ・昆虫は、HACCPの一般的な衛生管理の基準の項目に含まれており、「原則として年2回以上のねずみ及び昆虫駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置をする」と記載されています。HACCPの指針に基づき、年2回以上の駆除作業や定期的な生息調査を行うことで、ねずみ・昆虫の管理を効果的に行うことができます。しかし、ねずみ・昆虫対策は単なる一度の作業ではなく、継続的な取り組みが必要です。なぜなら、防虫・防鼠の管理に「絶対」も「終わり」もありません。絶対に防げる予防策は存在しないですし、一度の作業で100%の効果が得られる完璧な対策もありません。したがって、定期的な点検や監視を通じて、ねずみ・昆虫の活動や生息状況を把握し、必要に応じて対策を調整することが重要です。

### 定期的に調査し、駆除する

ねずみや昆虫が店内に侵入すると、厨房やフロアなど至る所に住み着き、繁殖します。その結果、食品への病原菌の付着、食品の食い荒らしや異物混入、施設の壁や電化製品の配線の破壊などの被害が発生します。また、SNSや□コミによる風評被害も懸念されます。このような事故や被害が発生すれば、経済的負担が生じる可能性があります。したがって、ねずみや昆虫の発生を見つけてからではなく、予防的な対策を実施しておくことが重要です。まずは、あらかじめ発生しない環境を調査し、万が一の発生に備えて準備を行うことが大切です。

### 調査方法

防虫防鼠対策のための情報を集めます。その最も有効な方法は、捕獲調査です。捕獲調査では、ねずみや昆虫が どんな種類がどれくらい、どんな所から侵入・発生しているのかトラップを使用し捕獲して、その種類を特定するモニタリングをします。ねずみや昆虫がどこにどれくらいいるのかを正確に把握しなければ、対策や施工はできません。そのためにも様々な角度からトラップを使用し、総合的にモニタリングすることが必要となります。また、モニタリングの精度を向上させていくためにも、長期的にデータを蓄積させていくことは非常に重要となり、毎回定期的に同じ方法を用いることがポイントです。

### 基本的な考え方

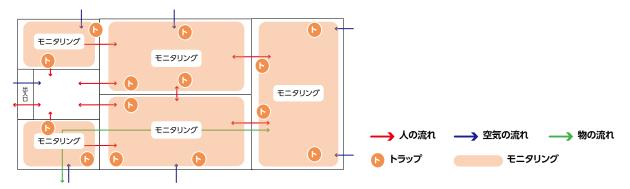
ねずみ・昆虫の発生は、大きく「外部侵入」と「内部発生」の2つに分けられます。これに応じて、適切な防虫防鼠対策を行う必要があります。外部侵入するものは、主に「ねずみ」「歩行虫」「飛行虫」の3つに分類されます。ねずみや歩行虫は地上を這って侵入し、飛行虫は外部の発生源から飛んできます。

内部発生するものは、「ねずみ」「湿潤環境の昆虫」「乾燥環境の昆虫」に分かれ、ねずみや湿潤環境の昆虫は湿気の多い環境を好み、乾燥環境の昆虫は乾燥した場所を好みます。防虫対策を行う際には、対象とするねずみや昆虫の特性を正確に把握することが重要です。定期的な昆虫トラップを用いたモニタリングを通じて、捕獲された昆虫を調べることで、どのような種類のねずみや昆虫が問題となっているかを特定し、対策をすることが重要です。

### トラップの配置について

トラップの配置は、「人」「空気」「物」の流れに沿って配置をします。なぜならば、多くのねずみや昆虫はこれらの流れに沿って侵入する場合が多いからです。どこから侵入してくるのか(外部侵入)、どこで発生しているのか(内部発生)が明らかになるように配置しましょう。モニタリングは部屋ごとで行い、トラップの配置は人、空気、物の流れに沿って配置をします。必ずしも、モニタリングの数とトラップの数はイコールにはならないということです。

#### ●トラップの配置イメージ



### モニタリングの評価

捕獲されたねずみや昆虫を、外部侵入と内部発生などに分類し、どこから侵入・発生しているのかなどを解析します。モニタリングの結果から現状を評価し、施設や管理上の弱点となる項目を洗い出し、原因究明と具体的な対策を考えます。マイラボ食品検査センターでモニタリングを実施された場合は、運用方法やルールの改善など、比較的手軽な解決策から原因究明と具体的な対策をご提案させていただきます。

#### ねずみ・昆虫の特徴

| 分類   |         | ねずみ・昆虫            | 侵入・発生経路     |
|------|---------|-------------------|-------------|
| 外部侵入 | ねずみ     | クマねずみ、ハツカねずみ      | 隙間から侵入      |
|      | 歩行虫     | ダンゴムシ、ワラジムシ、多足類 等 | 隙間から侵入      |
|      |         | アブラムシ 等           | 食材への混入による侵入 |
|      | 飛行虫     | ユスリカ、キノコバエ 等      | 隙間から侵入      |
|      | ねずみ     | ドブねずみ             | 排水溝から発生     |
| 内部発生 | 湿潤環境の昆虫 | チョウバエ             | 排水溝から発生     |
|      |         | コナチャタテ、スカシチャタテ 等  | かび等から発生     |
|      | 乾燥環境の昆虫 | メイガ、カツオブシムシ       | 粉溜り等から発生    |

### 実施記録をとり、保管する

厚生労働省の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」では、「年2回以上、ねずみおよび昆虫の駆除作業を実施し、その記録を1年間保管すること」とされています。それぞれの施設や設備の現状に応じて、駆除の頻度や方法を考え、実施内容を設定し、適切に管理することが重要です。作業の流れに沿って記録しやすいように工夫し、効率的に確認や管理を行うことが大切です。

適切な業者に委託しても、全て任せきりにするのは良くありません。自分たちの現場は自分たちで改善する意識を持ち、 現場の状態をよく観察し、専門業者と相談しながら対処しましょう。

### HACCPってなに?

HACCPは、食品の安全を確保するための予防的な管理手法です。食品製造の各工程で潜在的な危害を特定し、それを防止、除去、または低減することで、最終製品の安全性を保証します。具体的には、原材料の搬入から最終製品までの工程でリスクを予測し、危害発生の要因や頻度、影響を考慮したリストを作成します。このリストに基づいて工程管理方法を策定し、実行と記録を続けることで、食中毒や異物混入などの危害を未然に防止します。

#### HACCP方式

事前に設定したポイントごとに工程が正しく実施されているかチェックを行います。



- ◎各工程内で基準を満たしているかチェックを行うので完成品は全品を通じて安全性の高いものとなります。
- ◎チェックした結果を継続的に記録として残すので、万が一問題が起こった場合でもどの工程に原因があったのかを追跡し、作業環境の改善に役立てることができます。

### HACCPの3つの指針

#### ●「一般的衛生管理プログラム」の実施

まずは衛生管理の基本である「一般的衛生管理プログラム」を着実に実施することが必須です。これは施設設備の衛生管理や、食品取り扱い者の健康・衛生管理などを含みます。この基本を確立した上で、HACCPによる衛生管理手法を適用します。

#### ● 「衛生管理計画」の作成

すべての食品事業者は「衛生管理計画」の作成が必須です。この計画は、食品の製造・加工・調理などを行う施設ごとに、一般的衛生管理プログラムとHACCPによる衛生管理を含めて作成・実施します。

#### ●「衛生管理計画」は業種によって2種類に分かれる

衛生管理計画書を作成するにあたり、業種によって「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と「HACCP に基づく衛生管理」の2種類の基準が設けられています。「HACCP に基づく衛生管理」は主に食品製造事業(食品工場など)を対象としています。「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは小規模事業者や飲食店などを対象としており、「HACCP に基づく衛生管理」レベルの HACCP 衛生管理は求められません。一般衛生管理をしっかりと行った上で、重要管理点(調理工程など)を定め、HACCP の考え方に基づいた衛生管理を行います。

- ●食品等の取扱いに従事する従業員数が50名未満※食品取扱いに直接従事しない者は含まない、パート・アルバイトは 従業員として換算とする
- ●飲食店・喫茶店営業、食品を調理する事業者※製菓、パン製造、学校給食施設など
- ●併設または隣接した店舗で販売 ※菓子の製造販売、食肉の販売など
- ●容器包装に入れられた食品のみを取り扱う事業者 ※食品卸、倉庫業、運搬業など
- 食品を小分けして包装容器に入れ(リパック)小売り販売する事業者 ※コーヒー豆・お茶など

左記の小規模事業者の項目に当てはまらない業者 ※大規模事業者、と畜場、食鳥処理場

一般衛生管理 プログラムの実行 HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理で 「衛生管計画」の作成・実施

一般衛生管理プログラムの実行

HACCPに基づく 衛生管理で 「衛生管計画」の作成・実施

### 一般衛生管理(PRP/前提条件プログラム)の14項目

一般的衛生管理プログラム(PRP)とは、施設・設備の保守管理、食品の衛生的な取扱い、従業員の衛生管理・教育、調理器具の洗浄・殺菌など、食品製造環境の衛生を保つために必要なプログラムです。HACCPを導入する際には、まずすべてのPRPが遵守されていることが必要です。PRPが適切に実施されていないと、HACCPシステムを導入しても、汚染や異物混入などのリスクが増え、管理が難しくなります。PRPはHACCPシステムの基礎であり、まずはこのプログラムを確実に実施することが重要です。

| 一般衛生管理 14項目<br>(PRP/前提条件プログラム) | 内容  | マイラボ食品検査センターで<br>お手伝いできること  |
|--------------------------------|---|---|
| 食品衛生責任者の選任                     | 営業者(経営者)が食品衛生責任者を選任します。食品衛生責任者は調理師、栄養士等の資格を持っているか、都道府県知事等が行う(または認可を受けた)講習会を受講していなければなりません。  |   |
| 施設の衛生管理                        | 施設と周辺を定期的に清掃し清潔な状態を維持するしなければなりません。該当箇所は多岐に亘ります。床や天井、排水溝などは定期的な清掃を行いましょう。また、破損などがあれば、速やかな補修も必要です。  | <ul><li>コンサルティング(P054~):現場<br/>診断</li><li>防虫防鼠(P050~):各清掃施工</li></ul> |
| 設備等の衛生管理                       | 確実に衛生を保持できるよう洗浄・消毒を行い、故障や破損があれば速やかな補修を<br>行います。特に、直接食品に触れる器具については、作業ごとの熱湯・蒸気・消毒剤で<br>の消毒と乾燥を徹底しましょう。  | ●環境微生物検査(P022~):拭き取<br>り検査  |
| 使用水等の衛生管理                      | 食品製造では、水道法で規定された水道水や「食品製造用水」を使用する必要があります。食品に触れる氷も同様です。「食品製造用水」は年1回以上の水質検査と、その成績表を1年間保存することが求められます。災害などで水源が汚染された場合は、都度の水質検査が必要です。また、貯水槽、殺菌装置、浄水装置などは定期的に清掃・点検し、その結果を記録しましょう。 | ●水質検査(P046~):飲用井戸水<br>の水質検査   |
| ねずみ及び昆虫対策                      | 衛生環境を守るために、ねずみや昆虫の侵入防止や食材・資材の汚染防止対策を講じましょう。年に2回以上の駆除作業が求められますが、外部の専門業者に委託し、発生場所や生息場所、侵入経路、被害状況の調査を含む適切な対策を講じてもらうことも可能です。いずれの場合も、1年間の実施記録を保存する必要があります。                       | ●防虫防鼠(P050~):トラップ、モニ<br>タリング  |
| 廃棄物及び排水の取り扱い                   | 廃棄物の保管・廃棄方法の手順を定めましょう。また、排水が詰まらずスムーズに流れ<br>ることを確認してください。  |   |
| 食品または添加物を<br>取り扱う者の衛生管理        | 調理場のスタッフの健康管理も一般衛生管理に含まれます。スタッフ自身の健康管理に加え、定<br>期健康診断の実施も重要です。また、食品取扱者として適切な身だしなみにも注意しましょう。  | <ul><li>■腸内細菌検査/ノロウイルス検査(P042~):各検査</li></ul>                         |
| 検食の実施                          | 弁当や仕出しなどの大量調理施設では、検食の実施が求められます。検食は専用冷蔵庫で2週間以上保存し、保存時の温度記録も必須です。小規模事業者でも、可能であれば検食の実施が望ましいとされています。  |   |
| 情報の提供                          | 消費者と自治体への情報提供を行いましょう。特に、トラブル発生時には自治体への情報提供が重要です。食中毒だけでなく、異味・異臭の発生や異物混入など、健康被害につながる可能性がある情報を得た場合も同様に対応してください。  | <ul><li>食品微生物検査(P008~):各検査</li><li>異物・クレーム検査(P038~):同定検査</li></ul>    |
| 回収・廃棄                          | 不良製品の出荷発生を想定し、迅速な回収手順を定めましょう。回収した製品の廃棄方法についても明確に記載する必要があります。  |   |
| 運搬                             | 運搬に使用する車両やコンテナは、洗浄・消毒を行い、必要に応じて補修作業を行います。<br>また、運搬中の汚染を防ぐための対策(例容器に入れるなど)や、温度・湿度の管理も重要です。   | <ul><li>汚染防止対策の容器提案</li></ul>   |
| 販売                             | 予測される販売量に合わせた適切な量の仕入れが大切です。また、販売中の製品を適切な環境に保管し、温度の記録と管理を徹底しましょう。  | ●温度の記録と管理するアイテム<br>の提案  |
| 教育訓練                           | 定期的な従業員への教育訓練が重要です。全社員には年1回の定期勉強会を実施し、<br>新入社員には入社時など、スケジュールを規定することをおすすめします。  | <ul><li>■コンサルティング(P054~):社内<br/>研修</li></ul>                          |
| その他                            | 仕入れ元や販売先などの記録を作成し、製品の自主検査の記録も取ります。これらの記録は後で追跡できるようにしっかりと残しておく必要があります。   |   |

こうした項目が並ぶ一般的衛生管理プログラムですが、実施される上で、現場に即さない現作業手順書の構築をしたり、点検・管理の記録が手作業による記録のため正確性が保たれないまま、惰性で記録が付けられてしまうケースも少なくありません。正しく機能するか不安を感じたときは、専門的かつ客観的な目から見たコンサルティングを導入するのもおすすめです。

### 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でやるべきこと

一般衛生管理を中心として、HACCPの考え方に基づいて可能な範囲で業種や業態に応じた衛生管理を行います。厚生労働省のHPに掲載されている、各業界団体が作成した手引書を参考にして衛生計画の作成・実施をします。手引書は、食品事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う際の参考資料です。これらは食品事業者団体が作成し、厚生労働省が確認したものです。自分の業種に該当する手引書が見つからない場合は、原材料や製造工程が類似し、危害要因が共通する業種の手引書を参考にしてください。また、必要に応じてマイラボ食品検査センターに相談していただいたり、管轄保健所の食品衛生監視員の助言を得るのもおすすめです。

#### 手順1:計画の作成

普段行っている衛生管理とメニューに応じた 注意点をもとに、衛生管理計画を作成します。 「いつ」「どのように」管理をするのか、問題 があったときの対処方法を決めておきます。

#### 手順2:実施

計画に従って、衛生管理実施記録を行います。ポイントをチェックしながら実施しましょう。

#### 手順3:記録・保管

記録したものは、HACCP取り組みの証拠 となります。毎日確実にできたか記録し、1 年間以上保管しましょう。

### HACCP衛生管理セット、スマホアプリ・Webサイトを提供中です!

小規模飲食店のHACCP衛生管理は、弊社の「簡単HACCP記録セット」、または「簡単HACCP(iPhone・iPad版、Web版)」で対応可能です。

#### ●簡単HACCP記録セット

HACCPの考えを取り入れた衛生管理に必要な計画書や食材管理ラベルを同梱したアイテムセットです。 セットのご購入は下記QRコードをスキャンして、リンク先のネットショップで商品をお買い求めください。ご不明な点がございましたら、マイラボ食品検査センターにお気軽にお問い合わせください。



衛生管理計画書セット



衛生管理計画セット

●簡単HACCP(iPhone・iPad版、Web版) (詳しくはP068・069をご覧ください。)

個人飲食店様向けのサービスです。管理計画の作成や日々の記録作業、記録保管もこのアプリまたはWebサイトだけで対応可能です。



簡単HACCP iPhone•iPad版



簡単HACCP Web版



会員登録・ログイン・



計画の修正



日々の記録



記録閲覧~印刷

### 「HACCPに基づく衛生管理」でやるべきこと

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」同様、一般的な衛生管理を徹底します。さらに、「HACCPに基づく衛生管理」では、CODEXの「HACCPの7原則12手順」に基づき、食品事業者は原材料や製造方法に応じた衛生管理計画を立て、管理を行います。これにより、従来の方法では見逃されるリスクがあった商品の市場流通を防ぎます。HACCPの手順により、工程の途中でリスクを大幅に低減し、細菌や異物混入などの問題を効果的に防止します。また、基準を満たさない製品が発生した場合の対応方法も、HACCPでは新たなアプローチを取っています。具体的には、手順10で基準を満たさない製品に対する改善措置を明確に定めており、製品の損失や業務の中断を最小限に抑えることができます。

### HACCPの7原則12手順

HACCPの導入の具体的な手順のことです。安全な食品を製造するための「7原則(手順を含む)」と準備のための「5手順」をあわせて、「7原則12手順」となります。

| 7原則12手順 |               | 則12手順                   | 内容  | マイラボ食品検査センターで お手伝いできること            |  |
|---------|---------------|-------------------------|---|------------------------------------|--|
|         | 手順1           | HACCPチームの編成             | まずは、みんなで話し合いましょう。<br>製品のすべての情報が分かるように調理部門だけではなく、各<br>部門の担当者が参加しましょう。        |                                    |  |
|         | 手順2           | 製品説明書の作成                | チームメンバーで、製品の名称や種類、含まれるアレルゲン、<br>製品規格など、最終製品に関する情報を洗い出します。                   |                                    |  |
| 5つの手順   | 手順3           | 意図する用途及び<br>対象となる消費者の確認 | どのように食べるの?誰が食べるの?など<br>商品の特性にどのように食べ方の違うのかを書き出しましょう。                        |                                    |  |
| 順       | 手順4           | フローダイヤグラムの<br>作成        | 製造工程一覧図のことをフローダイヤグラムと言い、<br>受入から製品の出荷もしくは食事提供までの流れを工程ごとに<br>書き出します。         |                                    |  |
|         | 手順5           | フローダイヤグラムの 現場確認         | フローダイヤグラムを現場で確認します。<br>現場での人の動き、モノの動きを確認して必要に応じて工程図<br>を修正しましょう。            |                                    |  |
|         | 手順6<br>【原則1】  | 危害要因分析                  | 製造工程ごとに起こりそうなトラブルをピックアップし、<br>管理手段を挙げていきます。<br>チームメンバー以外の専門家に入ってもらうことも有効です。 | <ul><li>■コンサルティング(P054~)</li></ul> |  |
|         | 手順7<br>【原則2】  | 重点管理点の決定                | 危害要因分析で挙げたトラブルを避けるために特に気をつけて<br>行うべき工程を決めます。                                |                                    |  |
| フ原則     | 手順8<br>【原則3】  | 管理基準の設定                 | ポイントごとに、手順7で決めた工程を適切に実施するための基<br>準を設定します。                                   |                                    |  |
|         | 手順9<br>【原則4】  | モニタリング方法の<br>設定         | 手順8で設定した基準が正しく管理されているか適切な頻度で<br>確認し、記録します。                                  |                                    |  |
|         | 手順10<br>【原則5】 | 改善措置の設定                 | 管理基準が守られなかった場合の製品の取り扱いや機械のトラブルをもとに戻す方法をあらかじめ設定しておきます。                       |                                    |  |
|         | 手順11<br>【原則6】 | 検証方法の設定                 | これまでのプランに従って管理が行われているか、<br>修正が必要か検討します。                                     |                                    |  |
|         | 手順12<br>【原則7】 | 記録の維持管理                 | 各工程の記録方法、保存方法、保存期間などのルールを設定しましょう。<br>問題が生じた際に原因を追及するための手助けとなります。            |                                    |  |

### HACCPによる衛生管理は業種別手引書を参考に

HACCPによる衛生管理は、製品ごとに策定する必要があります。原材料や製造工程が異なれば、重要管理点も異なるため、事業者は製品の数だけHACCPに基づいた衛生管理計画を作成しなければなりません。このような場合、**厚生労働省** 

が提供する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が役立ちます。これは各食品事業者 団体が作成した業種別手引書で、自身の事業や製品に合った資料を参考に、HACCPに基づいた衛生管理 計画の作成に取り組みましょう。重要なのは、計画を守り、安全・安心な商品をお客様に届け続けることで、 お客様の信頼を勝ち取ることです。マイラボ食品検査センターでは、HACCPのアドバイスを行っています。 HACCPの基本から教えてほしいという方も、アドバイスがほしいという方も、ぜひお気軽にご相談ください。



衛生管理のための 手引書 (厚生労働省HP)

ダウンロードも 完全無料!!



# 簡単HACCP

スマホ、PCで簡単に記録できます

記録結果はPDFでダウンロード可能





iPhone・iPad版 ▶ 毎日の記録がスマホアプリだけで手軽にできます。



Web版 ▶ 衛生管理計画の変更など、文章を修正する場合に便利!

iPhone・iPad版、Web版でデータ共有されますので 衛生管理計画の変更はPCで行い、日々の記録はスマホで、という使い方も可能です。

### 簡単HACCPでできること

- ▼ 衛生管理計画書(マニュアル、フォーマットがあるので便利)
- ▼ 日々の記録(画面を見てチェックを行うだけでOK)
- ▼ 衛生管理計画の変更・修正(iPhone・iPad版、Web版でデータ共有)
- ▼ 記録保管(アプリからダウンロード可能)

### 簡単HACCPアプリ・Webサイトのご案内

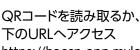
iPhone • iPad版



QRコードを読み取るとApp Storeが開きますので、下 記の操作でアプリをインストールしてください。



### \_\_\_\_\_



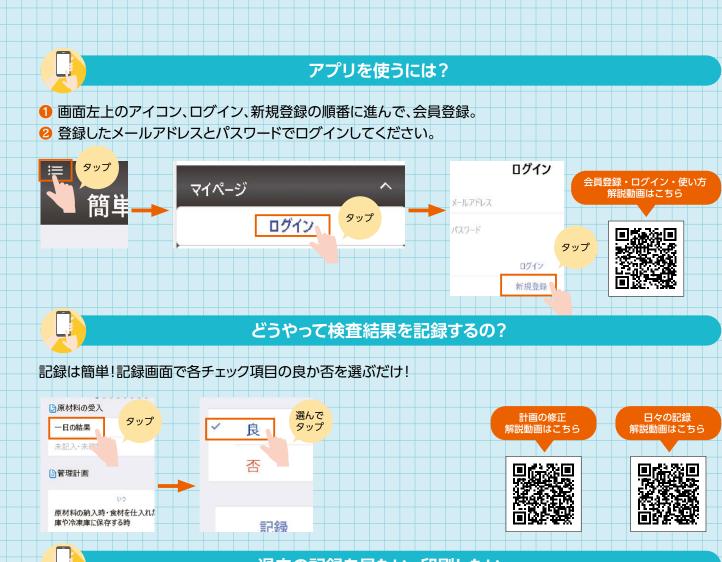
Web版

https://haccp-app.mylabo-net.com/

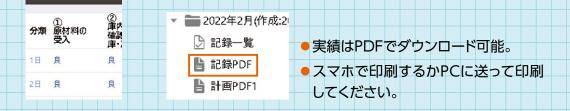
Android端末をお使いの方は、下記の操作でホーム画面へ追加すると便利です。











記録一覧画面で、過去の記録が閲覧できます。

記録閲覧〜印刷 解説動画はこちら



### 分かりやすい記載事項例付き! 簡単HACCP記録セットも販売中!!

スマホ、PCの操作が苦手な方にも安心。 記録用紙に手書きして、確実に手元に残しておけます。

簡単HACCP記録セットは、 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に必要な、 計画書や食材管理ラベルなどを同梱した下記アイテムのセットです。

● 衛生管理計画書・・・・・・・一般的衛生管理の計画書・重要管理の計画書

② 実施記録用紙 ·······一般的衛生管理表·重要管理表

3 管理温度表・・・・・・・・温度管理実施表・マグネット付専用ケース

₫ 食材管理ラベル・・・・・・はがれ落ちにくいユポ再剥離ラベル

5 手洗いマニュアル表

2022年2月

リンク先のネットショップで 商品をお買い求めください







衛生管理 計画セット 使い方





### 検査のお申し込み

#### 新規お取引の方

初めて検査をご依頼いただく場合は、検査依頼書とは別に、<u>ご依頼者様情報の登録が必要です。</u> HPよりダウンロードできますので、ご記入いただきご連絡をお願いいたします。

依頼書は下記URLよりダウンロードをお願いします。

https://biseibutsukensa.com/flow.htmL https://www.mylabo-net.com/request/



各種検査お申込み

### 検査ご依頼から結果報告までの基本的な流れ

検査に必要となる項目は検査目的や食品によって異なります。\*1



### 事前登録

お取引が初めての場合 は、お客様登録用紙を ご記入いただき、メー ルもしくはFAXにてご 送付ください。\*2 \*3



#### 検査お申込み

該当の検査依頼書をHPよりダウンロードいただき、必要事項をご記入の上、検体到着の前日までにメールもしくはFAXにてお申込みください。\*3



### 検体発送

原則として密封し、食品 の流通温度と同じ温度帯 でご送付ください。\*\*4



#### 検査実施

検体到着後、検査依頼書 の内容が確認でき次第、 検査実施となります。\*\*5



#### 結果報告

検査結果は、メールにて報告いたします。結果が基準値・目標値を満たさない場合は電話でのご連絡や再検査のご提案等させていただきます。

<sup>※1</sup> 規格基準、衛生規範、各都道府県基準、納入先基準等をよくご確認ください。

<sup>※2 2</sup>回目以降は不要です。

<sup>%3</sup> E-mail:mylabo@suzukamirai.jp FAX:059-367-7610

<sup>※4</sup> 検査内容により、冷蔵・冷凍でお送りいただく場合があります。

<sup>※5</sup> 検体到着当日に検査を希望する場合は、事前にご連絡ください。(検査内容によっては対応できない場合があります。)

### 注意事項(必ずご一読ください)

#### ●検査項目、検査日数、検査に必要な検体量について

検査項目は、納品基準を設けている場合がございますので、まずは納品先へ検査項目の指定がないかご確認をお願いいたします。お客様にて自社基準を設けている場合は、その基準に沿った検査を実施いたします。

上記2点とも当てはまらない、実施する項目が決まっていない場合は三重県の指標に基づきご提案させていただきます。

#### ●検査の依頼

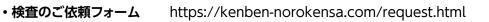
[食品微生物検査][食品保存検査][環境微生物検査][食品成分検査][食品アレルギー検査] [その他の理化学検査][異物・クレーム検査][水質検査]

検査の依頼は、検査依頼書をご記入の上、メールまたはFAXにてご依頼ください。

- ・メール mylabo@suzukamirai. jp
- **FAX** 059-367-7610

#### [腸内細菌検査/ノロウイルス検査]

検査の依頼は、検便・ノロ検査.comで検査依頼書をダウンロード後、必要事項を入力ご記入の上、 検査のご依頼フォーム内のボタンよりメール画面を開き、検査依頼書を添付して送信してください。





検便・ノロ検査.com 検査のご依頼フォー/

#### [防虫防鼠][コンサルティング]

検査の依頼は、お問合わせ専用フォームまたはお電話にてご依頼ください。

- お問合せフォーム https://www.mylabo-net.com/contact/
- TEL 0120-030-191

不安・不明な点がある場合は、お問合わせ専用フォームまたはお電話にてお気軽にお問合わせください。

・お問合せフォーム https://www.mylabo-net.com/contact/





お問合せ専用フォーム

#### 保存検査をご希望の方

- 保存検査は賞味・消費期限を確認したり、期限の延長を行うための検査です。賞味・消費期限の設定方法は、P058・P059で詳しく 説明していますのでご参照ください。
- 保存温度・保存日数(時間)をご指定いただき、検査日をご記入ください。
- 検査日が弊社休業日(土日祝、年末年始、夏季休暇)の場合には検査いたしかねますので、検査日の変更をお願いしております。
- 保存可能温度は「5℃、10℃、25℃、30℃、35℃、-18℃以下」です。記載のない保存温度を希望される場合は事前にお問合わせください。検査費用とは別に保存料金の発生や、お受けいたしかねる場合がございます。
- 保存検査は検査が完了したものから結果報告とご請求をさせていただきます。

#### 連絡事項

- ・検査部位に指定がある場合(タレ、添え物、殻、皮、骨、種、香辛料、汁・オイル等は含めるか除くか)はご記入ください。
- 規格試験をご希望の場合はご記入ください。
- その他伝達事項がございましたら、ご記入ください。
- 検査依頼書に記載のない項目をご希望の場合は輸送前にご確認をお願いいたします。
- 検体の輸送費用はお客様負担でお願いいたします。当センターへお持ち込みの場合は事前にご連絡をお願いいたします。

### お客様登録用紙

| 申請順 | 項目(ユーザーシート)  | ユーザー様 申請内容                                    | 補足   |
|-----|--------------|---|--|
| 1   | 得意先CD        |   | (スズカ未来処理欄)   |
| 2   | 貴社名          |   | 特殊文字は非対応 (㈱など) 20字以内   |
| 3   | 貴社名カナ        |   | アルファベットもカナで入力  |
| 4   | 郵便番号         |   |  |
| 5   | 住所1          |   | 住所1(20文字以内)  |
| 6   | 住所2          |   | 住所2(20文字以内)  |
| 7   | TEL          |   |  |
| 8   | FAX          |   |  |
| 9   | 請求先CD        |   | (スズカ未来処理欄)   |
| 10  | 請求先郵便番号      |   | 請求書・納品書に表示   |
| 11  | 請求先住所1       |   | 請求書・納品書に表示(20文字以内)   |
| 12  | 請求先住所2       |   | 請求書・納品書に表示(20文字以内)   |
| 13  | 請求先TEL       |   |  |
| 14  | 請求先FAX       |   |  |
| 15  | 本社郵便番号       |   |  |
| 16  | 本社住所1        |   |  |
| 17  | 本社住所2        |   |  |
| 18  | 本社TEL        |   |  |
| 19  | 本社FAX        |   |  |
|     | 代表者名         |   |  |
|     | 代表者カナ名       |   |  |
|     | 担当者名         |   |  |
|     | 担当者カナ名       |   |  |
|     | 設立年月日        |   | yyyymmdd(2001/5/8の場合、20010508)   |
|     | 決算月          |   | ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,   |
|     | 資本金          |   |  |
|     | 社員数          |   |  |
|     | 上場区分         | ▼選択して下さい                                      | 上場/非上場   |
|     | 上場名称         | , <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u> | 上場マーケット名   |
|     | 取引金融機関       |   | 銀行名・支店名  |
|     | 業務内容         |   | MIT I AM I   |
|     | 締日           | ▼選択して下さい                                      | 請求の締め日   |
|     | お支払月         | ▼選択して下さい                                      | 請求の回収月   |
|     | お支払日         | ▼選択して下さい                                      | 請求の回収日。29,30は不可、31(末日)で登録  |
|     | お支払方法(金種     | ▼選択して下さい                                      | minimum in the first and a series in the series of the ser |
|     | 代表取締役(手形用    | VALUE OF CO                                   | <br>手形の場合必須  |
|     | 手形期日         |   | 手形の場合必須  |
|     | 取引条件1        |   | 金額により複数の支払条件がある場合に登録(1~3)  |
|     | 取引方法1        |   | 同上   |
|     | 取引条件2        |   | 同上   |
|     | 取引方法2        |   | 同上   |
|     | 取引条件3        |   | 同上   |
|     | 取引方法3        |   | 同上   |
|     | 配送不可曜日       |   |  |
|     | メールアドレス      |   | 「ガ・火・水・木・並・エ・ロ・杭」 で配送不可の口を設定<br>ビズテック、「送り状番号通知【メール】」の通知先   |
|     |              |   |  |
| 46  | WEB帳票メールアドレス |   | SWM(楽楽明細)の納品書・請求書の通知先アドレス  |

# お客様登録用紙 記入例

| 申請順 | 項目(ユーザーシート)  | ユーザー様 申請内容                 | 補足                             |
|-----|--------------|----------------------------|--------------------------------|
| 1   | 得意先CD        |                            | (スズカ未来処理欄)                     |
| 2   | 貴社名          | (株)スズカ未来マイラボ食品検査センター       | 特殊文字は非対応 (㈱など) 20字以内           |
| 3   | 貴社名カナ        | カブ スズカミライ マイラポショクヒンケンサセンター | アルファベットもカナで入力                  |
| 4   | 郵便番号         | 513-0836                   |                                |
| 5   | 住所1          | 三重県鈴鹿市国府町7756-5            | 住所1(20文字以内)                    |
| 6   | 住所2          | _                          | 住所2(20文字以内)                    |
| 7   | TEL          | 059-379-0077               |                                |
| 8   | FAX          | 059-367-7610               |                                |
| 9   | 請求先CD        |                            | (スズカ未来処理欄)                     |
| 10  | 請求先郵便番号      | 513-0836                   | 請求書・納品書に表示                     |
| 11  | 請求先住所1       | 三重県鈴鹿市国府町7756-5            | 請求書・納品書に表示(20文字以内)             |
| 12  | 請求先住所2       | _                          | 請求書・納品書に表示(20文字以内)             |
| 13  | 請求先TEL       | 059-379-0077               |                                |
| 14  | 請求先FAX       | 059-367-7610               |                                |
|     | 本社郵便番号       | 513-0836                   |                                |
| 16  | 本社住所1        | 三重県鈴鹿市国府町7756-5            |                                |
| 17  | 本社住所2        | -                          |                                |
| 18  | 本社TEL        | 059-379-0077               |                                |
| 19  | 本社FAX        | 059-367-7610               |                                |
| 20  | 代表者名         | -                          |                                |
| 21  | 代表者力ナ名       | _                          |                                |
| 22  | 担当者名         | 鈴鹿 太郎                      |                                |
| 23  | 担当者力ナ名       | スズカ タロウ                    |                                |
| 24  | 設立年月日        | 20001001                   | yyyymmdd(2001/5/8の場合、20010508) |
| 25  | 決算月          | 9月                         |                                |
| 26  | 資本金          | 1000万                      |                                |
| 27  | 社員数          | 7                          |                                |
| 28  | 上場区分         | 上場なし                       | 上場/非上場                         |
| 29  | 上場名称         | -                          | 上場マーケット名                       |
| 30  | 取引金融機関       | 百五銀行 平田駅前支店                | 銀行名・支店名                        |
| 31  | 業務内容         | 検査業務                       |                                |
| 32  | 締日           | 末                          | 請求の締め日                         |
| 33  | お支払月         | 翌月                         | 請求の回収月                         |
| 34  | お支払日         | 31(末)                      | 請求の回収日。29,30は不可、31(末日)で登録      |
| 35  | お支払方法(金種     | 振込(ファースト支店口座               |                                |
| 36  | 代表取締役(手形用    | -                          | 手形の場合必須                        |
| 37  | 手形期日         | _                          | 手形の場合必須                        |
| 38  | 取引条件1        | -                          | 金額により複数の支払条件がある場合に登録(1~3)      |
| 39  | 取引方法1        | _                          | 同上                             |
| 40  | 取引条件2        | _                          | 同上                             |
| 41  | 取引方法2        | _                          | 同上                             |
| 42  | 取引条件3        | _                          | 同上                             |
| 43  | 取引方法3        | _                          | 同上                             |
| 44  | 配送不可曜日       | 土・日・祝 配送不可                 | 【月・火・水・木・金・土・日・祝】 で配送不可の日を設定   |
| 45  | メールアドレス      | Ξ                          | ビズテック、「送り状番号通知【メール】」の通知先       |
| 46  | WEB帳票メールアドレス | =                          | SWM(楽楽明細)の納品書・請求書の通知先アドレス      |
| L   |              |                            |                                |

## 微生物検査 依頼書

| <b>※</b> 3 |                 | <b>は、必ずご記入ください!</b><br>年 月 日 輸送      | 方法 🗌 宅間          | 記便   郵便  | その他 (                   |               |                                    | ) 輸送電                      | ■ 庫 □ 冷福     | 蔵 🗌 冷凍[         | 常温 |
|------------|-----------------|--------------------------------------|------------------|----------|-------------------------|---------------|------------------------------------|----------------------------|--------------|-----------------|----|
|            |                 | 者様情報                                 | ./) /L   -C      |          |                         |               |                                    | / 荆丛加                      | 1反 □ / □ / □ | « <u></u>       |    |
|            | <u>政税</u><br>土名 | 11 1                                 |                  |          | 部署名                     |               |                                    |                            |              |                 |    |
|            |                 |                                      |                  |          |                         |               |                                    |                            |              |                 |    |
| 役耶         |                 |                                      |                  |          | 担当者名                    |               |                                    |                            |              |                 |    |
| 所有         | 生地              | ₹                                    |                  |          |                         |               | 1                                  | T-                         |              |                 |    |
| T          | EL              |                                      | FAX              |          |                         |               | E-mail                             |                            |              |                 |    |
| ■成         | 績書              | <b>宛名</b> (成績書に記載する宛名か               | で依頼者様            | と異なる場合に  | ご記入くださ                  | い。)           |                                    |                            |              |                 |    |
|            |                 |                                      |                  |          |                         |               |                                    |                            |              |                 |    |
| ■依         | 頼内              | 容 (特記事項は、成績書記載が                      | 必要な場合(           | こご記入ください | <b>\</b> <sub>0</sub> ) |               | □ 如同焓                              | <u></u><br>査(保存なし)         |              |                 |    |
|            | 検               |                                      | 特                |          |                         | 保             |                                    | 査(体行なり)<br>査(▼詳細を記         | 已入)          | 土日祝は除           | ×2 |
| Ī          | 体名              |                                      | 記事               |          |                         | 存条件           | <u>温度</u> ※1                       | 日数(時間)                     | 検査           |                 | 年  |
| 1          | 12              |                                      | 項                |          |                         | 件             |                                    | °C                         | 日日           | 月               | 日  |
| •          | 検               | □ 一般生菌数                              | E coli)(定性)      |          | <b>屋</b> 菌(定性)          | 首             | 菌数 その他                             |                            | н            | /1              |    |
|            | 査項              |                                      | ウ球菌(定性           |          | 胞形成菌数                   | _             |                                    |                            |              |                 |    |
|            | 目               | □ 大腸菌群数 □ 腸炎ビブ                       | リオ(定性)           | □ 乳酸菌数   |                         | <br>  לו      | ご数                                 |                            |              |                 |    |
|            |                 |                                      | A±.              |          |                         | /10           | □ 初回検                              | 査(保存なし)                    |              |                 |    |
|            | 検体              |                                      | 特 <br> 記         |          |                         | 保存条           | <ul><li>□ 保存検</li><li>温度</li></ul> | 査(▼詳細を記<br><u>日数(時間)</u>   | 検            |                 | 年  |
|            | 名               |                                      | 事                |          |                         | 条件            | <u>/皿/支</u>                        | 口奴(时间)                     | 査日           |                 | +  |
| 2          |                 |                                      | ~                |          |                         | •             |                                    | °C                         | 目            | 月               | 日  |
|            | 検査              | ┃ 検体No.1と同じ                          | E.coli)(定性)      | _        | 属菌(定性)                  | _             |                                    |                            |              |                 |    |
|            | 項               | □ 大腸菌群(定性) □ 黄色ブド                    | ウ球菌(定性           |          | 胞形成菌数                   | _             |                                    |                            |              |                 |    |
|            | 目               | ┃                                    | リオ(定性)           | 乳酸菌数     |                         | <u> </u> カ    | ど数 セロル                             | ±/0±1>                     |              |                 |    |
|            | 焓               |                                      | 特                |          |                         | 保             |                                    | 査(保存なし)<br>査(▼詳細を訂         | 2入)          |                 |    |
|            | 検体を             |                                      | 記  <br>  事       |          |                         | 保存条件          |                                    | 日数(時間)                     | 検査           |                 | 年  |
| 3          | 名               |                                      | 項                |          |                         | 件             |                                    | °C                         | 日日           | 月               | 日  |
| Ü          | 検               | □ 検体No.1と同じ □ ★ 曝 南(                 | L<br>E coli)(定性) |          | <b>屋</b> 菌(定性)          | 一直            | 南数 その他                             |                            | н            | 77              |    |
|            | 査               | □ □ 一般生菌数 □ #魚づら                     |                  |          |                         |               | 母数                                 |                            |              |                 |    |
|            | 項目              | ┃ 大腸菌群(定性) □ 既 とうり<br>┃ 大腸菌群数 □ 腸炎ビブ | リオ(定性)           | □ 乳酸菌数   |                         | או<br>  או    | ご数                                 |                            |              |                 |    |
|            |                 |                                      | 44               |          |                         | <i>I</i> D    | □ 初回検                              | 査(保存なし)                    |              |                 |    |
|            | 検<br>体          |                                      | 特<br>  記         |          |                         | 保存条           | <ul><li>□ 保存検</li><li>温度</li></ul> | 査(▼詳細を記<br>日数(時間)          | B入)<br>検     |                 | 年  |
|            | 名               |                                      | 事                |          |                         | <b>条</b><br>件 | <u>/皿/支</u>                        | 口奴(时间)                     | 査日           |                 | +  |
| 4          |                 |                                      |                  |          |                         | ••            |                                    | °C                         | 日            | 月               | 日  |
|            | 検査              | ┃ 検体No.1と同じ                          | E.coli)(定性)      | □ サルモネラ  | 属菌(定性)                  | 真             | 菌数                                 |                            |              |                 |    |
|            | 項               | □ 大腸菌群(定性) □ 黄色ブド                    |                  | )  好気性芽  | 胞形成菌数                   |               |                                    |                            |              |                 |    |
|            | 目               |                                      | リオ(定性)           | 乳酸菌数     | 0- =                    | カI            |                                    |                            | In . A I .   |                 |    |
|            |                 | R存可能温度: −18℃以下、<br>B査日が弊社休業日の場合。     | · ·              | •        |                         |               |                                    |                            |              |                 |    |
| ×          | 3 🗂             | 記載のない検査項目をご希望                        | 型の場合は            | ご相談くださ   | い。                      |               |                                    |                            |              |                 |    |
| -          |                 | 輸送費用はお客様負担であ                         |                  |          | -                       |               |                                    |                            |              |                 | •  |
| ■連         | 絡事              | 項 検査部位に指定がある場合                       | ìや、規格試験          | 険をご希望の場  | 合はご記入                   |               |                                    | ご依頼者様と<br>: <b>来 マイラ</b> ፣ |              |                 |    |
|            |                 |                                      |                  |          |                         | •             |                                    | :未 マイフ/<br>三重県鈴原           |              |                 |    |
|            |                 |                                      |                  |          | -                       |               |                                    | 30-191                     |              |                 |    |
|            |                 |                                      |                  |          |                         |               | <u>e−mai</u>                       | l: mylabo@                 | suzukan      | <u>nirai.jp</u> |    |
|            |                 |                                      |                  | = .      | 16n. 2 + 1+             |               |                                    | - · · ·                    |              |                 |    |

# 微生物検査依頼書 記入例

| 毯          |     | 2024 年 7 月                                    | 22 日 輸送方法                    | <b>✓</b> =E8019 | ● □郵便 [             | +€0HE ( |              |            |        | )               | 輸送温          | 温度 🗹       | ] 汗盾    | ţ 📙    | 戸凍   | ∐ a    | 72 <u>m</u> |
|------------|-----|---|------------------------------|-----------------|---------------------|---------|--------------|------------|--------|-----------------|--------------|------------|---------|--------|------|--------|-------------|
| 会          |     | 者様情報<br>株式会社 スズ                               | 力士並                          |                 |                     | 部署名     | 71           | -3 dE      | 송미:    | 企本+             | <b>ご</b> ンタ・ | _          |         |        | _    |        |             |
| 役職         |     |   | ./J.*.*                      |                 |                     |         | <del> </del> |            |        | 大旦              |              |            |         |        |      |        |             |
|            |     | _   |                              |                 |                     | 担当者名    | 鈴鹿           |            | (即     |                 |              |            |         |        |      |        |             |
| 所花         | 王地  | ∓ 513-0836 ∃                                  | 三重県鈴鹿市国                      | 国府町7            | 756 - 5             |         |              | Y          |        | ·               |              |            |         |        |      |        |             |
| TE         | EL  | 059-379-                                      | 0077 F                       | AX              | 059-3               | 67-7610 |              | E-         | mail   | myla            | bo@sı        | uz uk      | amir    | ai.jp  |      |        |             |
| 成          | 績書  | 宛名 (成績書に記載                                    | する宛名がご依頼者                    | 権と異なる           | 5場合にご記入             | ください。〉  |              |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | 据由  | 50 /4++                                       | OF THE PROPERTY OF THE LOCAL | A 7             | ZENER . C           |         |              |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
| ВX         | 八珠  | 客(特記事項は、成                                     |                              | 台L_記/           | ((/Ed(%)            |         |              | <b>2</b> 2 | 加回検査   | 虹(保存/           | RL)          |            |         |        |      |        |             |
| <b>7</b>   | 挨   | <b>→</b> 1115                                 | . 特.                         | 441             | <b>₩</b>            |         | 保存           |            |        |                 | 細を記入         | 0          | 検       | ±      | 日祝は  | tpa< > |             |
| 4)         | 体名  | ブリン   | 事項                           | <b>表</b> )      | 造日:2024.            | 07.22   | 条<br>件       | 温度         | *1     | 日数(             | 年1017        |            | 査日      |        |      |        | 年           |
| 1          | 느   |   | ^                            |                 |                     |         | Ë            |            |        | *C              |              | В          |         |        | 月    |        | В           |
| <u>~</u>   | 検査  | ✓ 一般生菌数                                       | ☑ 黄色ブドウ球菌                    |                 | □サルモネラ展             |         |              |            | 子の世    | <b>*3</b>       |              |            |         |        |      |        |             |
| <u>6</u> ) | 項目  | ✓ 大腸菌群(定性) □ 大腸菌群数                            | <ul><li></li></ul>           |                 | □ 好気性芽胞<br>□ 乳酸菌数   | 形成菌数    | □酢:          |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
| _          | _   | □ 八勝風群奴                                       | □棚沢にかりて                      | 1±/             | FLERENDX            |         |              |            | 丁ロオ会で  | 虹(保存/           | 21.3         |            |         |        |      |        |             |
|            | 検   |   | 特<br>記                       |                 |                     |         | 保存           | <b>☑</b> f | 呆存検証   | E(▼ii¥          | 細を記入         | 0          | 検       | Ĭ      | 20   | 124    |             |
|            | 体名  | ブリン 10℃3                                      | 3日保存   電                     | 製               | 造日:2024.            | 07.22   | 条件           | 温度         |        | 日数(             | 時間)          |            | 査       |        | 20   |        | 4           |
| 2          |     |   | 坝                            |                 |                     |         | 1+           | 1          | 10     | °C              | 3            | В          | В       | 7      | 月    | 26     | В           |
|            | 検   | <ul><li>▼ 検体No.1と同じ</li><li>一 一般生菌数</li></ul> | □黄色ブドウ球菌                     | (定性)            | □ サルモネラ展            | 菌(定性)   |              | 菌数         | 子の他    |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | 直項  | □ 大腸菌群(定性)                                    | □ 大腸菌(E.coli)(               |                 | □ 好気性芽胞             | 形成菌数    | □ 酵:         |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | B   | □大腸菌群数  | □ 腸炎ビブリオ(定                   | 性)              | 乳酸菌数                |         | □ ½          |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | 検   |   | 特                            |                 |                     |         | 保            |            |        | 至(保存)<br>至(▼註:  | 3し)<br>細を記入  | 0          |         | Ĭ      |      |        |             |
|            | 体名  | ブリン 10℃6                                      | 3日保存 記事                      | 製               | 造日:2024.            | 07.22   | 存条           | 温度         |        | 且数(             |              |            | 検査      |        | 20   | 124    | 4           |
| 3          | -   |   | 項                            |                 |                     |         | 件            | 1          | 0      | °C              | 6            | В          | В       | 7      | Я    | 29     | В           |
|            | 検   | □ 検体No.1と同じ                                   | □黄色ブドウ球菌                     | (定性)            | □ サルモネラ展            | 菌(定性)   | <br>□ 真i     | 節数         | 子の他    |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | 直項  | □ 一般生菌数<br>□ 大腸菌群(定性)                         |                              |                 | <br>□ 好気性芽胞         |         | _<br>        |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | B   | □大腸菌群数  | □腸炎ビブリオ(定                    | 性)              | □ 乳酸菌数              |         | ם אל         |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | +6  |   | 特                            |                 |                     |         | 保            |            |        | 至(保存)<br>5/▼=±: | 3し)<br>細を記入  | . T        |         | ĭ      |      |        |             |
|            | 検体  |   | 記事                           |                 |                     |         | 存条           | 温度         | *17121 | <u>日数(</u>      |              | ٧ <u> </u> | 検査      |        |      |        | 年           |
| 4          | 名   |   | 項                            |                 |                     |         | 件            |            |        | °C              |              | В          | Ē       |        | 月    |        | В           |
| *          | 検   | ★体No.1と同じ                                     | □ 黄色ブドウ球菌                    | (定性)            | □ サルモネラ圏            | 菌(定性)   | 一点           | STEET      | 子の他    | -               |              |            |         |        |      |        |             |
|            | 直項  | □ 一般生菌数                                       | □ 大腸菌(E.coli)(               |                 | □ ケルという起<br>□ 好気性芽胞 |         |              |            |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | Ê   | □ 大腸菌群(定性) □ 大腸菌群数                            | _<br>□ 腸炎ビブリオ(定              |                 | □ 乳酸菌数              |         | _<br>ht      | 数          |        |                 |              |            |         |        |      |        |             |
|            | 1 € | <br>  |                              | .10℃.           | 25°C、30°            | ე 35℃   | 記載           | のなり        |        |                 |              |            |         |        | Eat  | ١.     |             |
|            |     | 検査日が弊社休業<br>己載のない検査項                          |                              |                 |                     |         | ( ( )        | /          | : a. 9 | めで              | _ 」          | \/i=c      | - ( ) o |        |      |        |             |
| 検          | 体の  | 輸送費用はお客                                       | 様負担でお願い                      | いたし             | ます。当セン              | ターへお    |              |            |        |                 |              |            |         |        | いけ   | こしま    | す。          |
| 連          | 絡事  | 項 検査部位に指定                                     | がある場合や、規格                    | 試験をご希           | 望の場合はご              | 記入ください  |              |            |        |                 | る場合          |            |         |        | r 16 | ,      |             |
|            |     | 4R0+-   | 101 V 10 M                   | A1              |                     |         |              | .,         |        |                 | リンパ県鈴朋       |            |         |        |      |        |             |
|            |     | 付属のカラ.  | メルソースは混                      | 合して 棋           | e difi.             |         |              |            | 20-0   | 30-1            | 91           | FAX        | :05     | i9-3   | 67-  |        | 0           |
|            |     |   |                              |                 |                     |         |              |            | e-ma   | ail: my         | /labo@       | suzu       | kam     | irai.j | 2    |        |             |

- ① 発送日(お持ち込み日)、輸送方法、輸送温度をご記入ください。
- ② ご依頼者様の情報を記入してください。検査 結果はメールにて報告されるため、E-mail 欄は必ず記入してください。FAX欄は任意で す。
- ③ 検査成績書のあて名がご依頼者様と異なる場合にご記入ください。ご依頼者様と同様の場合は空欄で問題ありません。
- ④ 検査成績書に記載される情報です。検体名は正しく記入してください。検査成績書発行後は変更できません。特記事項は検査成績書に記載したい情報がある場合(製造日、ロットNo.、期限日等)はご記入ください。特記事項は任意です。
- (5) 弊社にて保存が必要ない場合(製造直後、保存済の検体の検査)は「初回検査」に チェックをしてください。保存が必要な場合は「保存検査」にチェックを入れて保存温度、保存日数、検査日を記入してください。
- ⑥ 検査項目をご指定ください。検査項目は、納品先の納品基準、貴社の自社基準がある場合は確認いただいた上で記入してください。基準がない場合やわからない場合は事前にご相談ください。ご希望の検査項目がない場合は「その他」へ記入してください。
- ⑦ 検査部位に指定がある場合、規格試験を実施したい場合等、その他伝達事項がある場合はこちらに記入してください。

検査をご依頼の際は、別紙の「微生物検査 注意事項」を必ずご一読ください。 検査依頼書の準備が整いましたら、検体と検査依頼書を同封していただき、ご発送をお願い致します。

> ※検体到着の当日に検査をご希望の場合、事前にメールまたはFAXにて依頼書の送付をお願いいたします。 ご連絡が無いと、当日検査ができない場合がありますのでご了承ください。

## 理化学検査 依頼書

| Ж.         | 太枠内             | は、必ずご記入くださ                     | ! (J        | -          | <u> </u>         |                       |                                      |              |
|------------|-----------------|--------------------------------|-------------|------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------|
| 発送         |                 | 年 月                            | 日輸送方法       | □ 宅配便 □ 雪  | 郵便 🗌 その他 🤇       |                       | ) 輸送温度 🗌 冷蔵                          | □ 冷凍 □ 常温    |
| <b>■</b> ご | 依頼:             | 者様情報                           |             |            |                  |                       |                                      |              |
| 会社         | 土名              |                                |             |            | 部署名              |                       |                                      |              |
| 役耶         | 哉名              |                                |             |            | 担当者名             |                       |                                      |              |
| =r-        | <del></del> тір | _                              |             |            |                  |                       |                                      |              |
| PJT 1      | 生地              | 〒                              |             |            |                  |                       |                                      |              |
| TI         | EL              |                                |             | FAX        |                  | E−mail                |                                      |              |
| ■成         | 續書:             | 宛名 (成績書に記載                     | 成する宛名がご依頼   | 者様と異なる場合に  | ご記入ください。)        |                       |                                      |              |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       |                                      |              |
| ■依         | 頼内:             | 容 (特記事項は、成                     | 績書記載が必要な場   | 易合にご記入ください | , <b>\</b> ,)    |                       |                                      |              |
|            |                 |                                |             | T., T      |                  | l 1                   | □ 全て混合 □ 個体部の                        | み(海休隆/)      |
|            | 検               |                                |             | 特  <br>  記 |                  | 検  <br>  査            |                                      |              |
|            | 体名              |                                |             | 事          |                  | 部                     | □ 皮除〈 □ 骨除〈                          | □ 殻除く        |
|            |                 |                                |             | 項          |                  | 位                     | □ 付属物除〈 (                            | )            |
|            |                 | □ 栄養成分分析付                      | マット① □ アルコー | ル 団 亜硝酸    | 根 二二酸化硫          |                       |                                      | ヒスタミン        |
| 1          |                 | □ 栄養成分分析付                      | フット② □比重    | ☐ ビタミンA    | □ カリウム           | ELISA法(2種:            | <del>ヤット)</del><br>ᄀ小麦 □ 落花生 □ ⟨るみ   | □酵素法         |
|            | 検査              | ■ 酸価(AV)                       | □ 水分流       | 舌性 🗌 ビタミンC | □ カルシウム          |                       | 」そば □ 甲殻類(えび・かに)                     | □ 蛍光光度法      |
|            | 項               | □ 過酸化物価(PC                     | DV)         | ☐ ビタミンE    | □ マグネシウム         | その他のアレ                |                                      | 残留農薬検査       |
|            | 目               | <u>その他</u>                     |             |            |                  |                       |                                      | TAC250       |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       |                                      | ☐ TAC200     |
|            |                 |                                |             | T          |                  | <del>-  </del>        | 全て混合 □ 個体部の                          | 7.(法什哈八)     |
|            | 検               |                                |             | 特  <br>  記 |                  | 検  <br>  査            |                                      |              |
|            | 体名              |                                |             | 事          |                  | 部                     | □ 皮除〈 □ 骨除〈                          | □ 殻除く        |
|            | 72              |                                |             | 項          |                  | 位                     | □ 付属物除く (                            | )            |
|            |                 |                                | □ '''-      | ル 団亜硝酸     | 根 二二酸化硫          |                       |                                      | ヒスタミン        |
| 2          |                 | □ 栄養成分分析1                      | -     ル里    | ☐ ビタミンA    | □ カリウム           | ELISA法(2種:            | <u>キット)</u><br>]小麦 □ 落花生 □ くるみ       | □酵素法         |
|            | 検査              | │                              | □ 水分流       | 舌性 🔲 ビタミンC | □ カルシウム          |                       | 」 イダ □ 滑心工 □ へのの<br>]そば □ 甲殻類(えび・かに) | □ 蛍光光度法      |
|            | 項               | □ 品価(/\frac{1}{2}   □ 過酸化物価(PC | DV)         | ☐ ビタミンE    | □ マク・ネシウム        | その他のアレ                |                                      | 残留農薬検査       |
|            | 目               | その他                            |             |            |                  | <u> </u>              | - All Parisin                        | ☐ TAC250     |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       |                                      | TAC200       |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       | □ 全て混合 □ 個体部の                        | 7.(法什哈八)     |
|            | 検               |                                |             | 特  <br>  記 |                  | 検  <br>  査            |                                      | _            |
|            | 体名              |                                |             | 事          |                  | 部                     | □ 皮除く □ 骨除く                          | □ 殻除く        |
|            | 1               |                                |             | 項          |                  | 位                     | □ 付属物除く (                            | )            |
|            |                 | □ 検体No.1と同じ                    | □ '''-      | ル 団 亜硝酸    | 根 二二酸化硫          |                       |                                      | ヒスタミン        |
| 3          |                 | □ 栄養成分分析1<br>□ 栄養成分分析1         | -     ル里    | ☐ ビタミンA    | □ カリウム           | ELISA法(2種:<br>□ 卵 □   | <u>チット)</u><br>ᄀ小麦 □ 落花生 □ ⟨るみ       | □酵素法         |
|            | 検査              | □ 未食成カカがけ<br>  □ 酸価(AV)        | □ 水分流       | 舌性 📗 ビタミンC | □ カルシウム          |                       | 」そば □ 甲殻類(えび・かに)                     | □ 蛍光光度法      |
|            | 項               | □ 過酸化物価(PC                     | DV)         | ☐ ビタミンE    | □ マグネシウム         | その他のアレ                |                                      | —<br>残留農薬検査  |
|            | 目               | その他                            |             |            |                  |                       |                                      | TAC250       |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       |                                      | TAC200       |
| 11-        | , L += 1        |                                |             |            |                  |                       |                                      | <u> </u>     |
|            |                 | 目内容><br>♪析セット① :               | エネルギ―(執書)   | たんぱく管 昨季   | <b>€、炭水化物、食塩</b> | はおいまして オンコウ           | ム. 水分. 灰分                            |              |
|            |                 | _                              |             |            |                  |                       | ム、水分、灰分、糖質、食<br>ム、水分、灰分、糖質、食         | 物繊維          |
|            |                 | 分分析セット②は、ブ                     |             |            |                  |                       |                                      |              |
| ■連         | 絡事:             | <b>項</b> 検査方法に指定               | がある場合はご記入   | ください。請求先がこ | で依頼者様と異なる場       | 合はご相談ください。            |                                      |              |
|            |                 |                                |             |            |                  | <u>ーーー</u><br>(株)スズカ未 | :来 マイラボ食品検査                          | センター         |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       | 三重県鈴鹿市国府町                            |              |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       | 30-191 FAX:059                       |              |
|            |                 |                                |             |            |                  |                       |                                      |              |
|            |                 |                                |             |            |                  | <u>e-mai</u>          | il: mylabo@suzukamira                | <u>ai.jp</u> |
| 受付         | B               | 年 月                            | 日保管温度 7     | 令蔵 □ 冷凍 □  | 常温 搬入方法 🗌        | 宅配 📗 郵便 📗             | <b>持込 □回収</b> 受付者                    | ΕΠ           |

2024-02-01

# 理化学検査依頼書 記入例

| 役職             | 18                |  |   |           |  | 担当者名 鈴鹿   | [太]         | 歌    |  |                                       |
|----------------|-------------------|--|---|-----------|--|---|-------------|------|--|---------------------------------------|
| 所花             | E地                | 〒 513-0836 三重県   | 鈴鹿市国府   | J⊞T 7     | 7756 – 5   |   | ·,          |      |  |                                       |
| TE             | L                 | 059-379-0077   | F4  | λX        | 059-   | 367-7610  | E-r         | mail | mylabo@suzukamirai.j   | ip                                    |
| 成              | 債書多               | 記名 (成績書に記載する宛名   | がご依頼者様と   | 異なる       | 場合にご記入く  | ださい。)   |             |      |  |                                       |
| dt i           | 植肉?               | 客 (特記事項は、成績書記載)  | 松立面が根本に   | 1         | /## \ \  |   |             |      |  |                                       |
| DX.            | eer u 1           | 1776に申州る、及和英書に取  | いい口を心を合っ  |           | (VCOV 10 /   |   |             |      | ☑ 全て混合 □ 個体部の  | 4 (-726/±R⊕/-)                        |
| 4)             | <b>検</b><br>体名    | ブリン  |   | 特記事項      | 製造   | ⊞:2024.07.21  |             | 検査部位 | □ 皮除〈 □ 骨除〈 □ 付属物除〈 (  | □ 穀除(                                 |
| -              | 検査                | <ul><li></li></ul>                                       | <ul><li>□ アルコール</li><li>□ 比重</li><li>□ 水分活性</li></ul> |           | <ul><li>□ 亜硝酸根</li><li>□ ヒタミンA</li><li>□ ヒタミンC</li></ul> | <ul><li>□ 二酸化硫黄</li><li>□ かりム</li><li>□ かいうりム</li></ul> | ELISA       |      | ・<br><u>検査</u><br><u>†ット)</u><br>□ 小麦 □ 落花生 □ (るみ<br>□ そば □ 甲殻類(えび・かに) | <u>比之夕ミン</u><br>□ 酵素法<br>□ 蛍光光度法      |
| 6              | 項目                | <ul><li>過酸化物価(POV)</li><li>その他</li></ul>                 | □ pH(值  |           | □t外)E  | □ ₹ĎŶŶŶŶŊΔ  | <u>₹</u> の@ | 1のアレ | ルゲン項目・検査方法   | <u>残留農薬検査</u><br>□ TAC250<br>□ TAC200 |
|                | 検体名               |  |   | 特記事項      |  |   |             | 検査部位 | □全で混合     □個体部の       □皮除く     □骨除く       □付属物除く     (                 | y(液( <b>非除</b> ()<br>□ 穀除(            |
| 2              | 検査                | □ 検体No.1と同じ<br>□ 栄養成分分析セ小①<br>□ 栄養成分分析セ小②<br>□ 酸価(AV)    | □ 7ルコール<br>□ 比重<br>□ 水分活性                             |           | <ul><li>■亜硝酸根</li><li>□ ヒタシA</li><li>□ ヒタシC</li></ul>    | □ 二酸化硫黄 □ かりム □ かいうん                                    | ELISA       |      |  | <u>EZØSン</u><br>□ 酵素法<br>□ 蛍光光度法      |
|                | 項目                | □ 過酸化物価(POV)<br>その他                                      | □ pH値   |           | □ ピタミンE  | □ ₹ጛ*ネシウム   | その他         | 1のアレ | ルゲン項目・検査方法   | 残留農薬検査<br>☐ TAC250<br>☐ TAC200        |
|                | 検体名               |  |   | 特記事項      |  |   |             | 検査部位 | □ 全て混合     □ 個体部のみ       □ 皮除く     □ 骨除く       □ 付属物除く     (           | →(液体除()<br>□ 穀除(<br>)                 |
| 3              | 検査                | □ 検体No.1と同じ □ 栄養成分分析セル① □ 栄養成分分析セル② □ 栄養成分分析セル② □ 酵価(AV) | <ul><li>□ アルコール</li><li>□ 比重</li><li>□ 水分活性</li></ul> |           | <ul><li>□ 亜硝酸根</li><li>□ ピタミンA</li><li>□ ピタミンC</li></ul> | <ul><li>□ 二酸化硫黄</li><li>□ かりム</li><li>□ かいシウム</li></ul> | ELISA       |      |  | <u>比又多多少</u><br>□ 酵素法<br>□ 蛍光光度法      |
|                | 項目                | □ 過酸化物価(POV)<br>その他                                      | □ pH値   |           | □ E'\$EDE  | □ ₹ጛ*ネシウム   | <u>₹</u> の# | 1のアレ | ルゲン項目・検査方法   | <u>残留農薬検査</u><br>□ TAC250<br>□ TAC200 |
| 養房<br>養房<br>※5 | 2分分<br>2分分<br>2余成 | <b>析セット② エネル</b><br>分分析セット②は、プロスキー:                      | <b>ギー(熱量)、た</b><br>ま、プロスキー変                           | んぱ<br>法、酢 | <b>く質、脂質、炭</b><br>揉-HPLC法の3                              | 重類ございます。  | 量、ナト        |      | a、水分、灰分<br>a、水分、灰分、糖質、食物   | 繊維                                    |
| 浬              | 哈争 <sup>]</sup>   | 頁 検査方法に指定がある場合   | はご記入ください。   | 請求5       | モかご依頼者様と男  | <b>美なる場合はご相談くださ</b>                                     |             | ズカラ  | 未来 マイラボ食品検査  | センター                                  |
|                |                   |  |   |           |  | -   |             |      | 三重県鈴鹿市国府町  |                                       |

- ① 発送日(お持ち込み日)、輸送方法、輸送温度をご記入ください。
- ② ご依頼者様の情報を記入してください。検査 結果はメールにて報告されるため、E-mail 欄は必ず記入してください。FAX欄は任意で す。
- ③ 検査成績書のあて名がご依頼者様と異なる 場合にご記入ください。ご依頼者様と同様 の場合は空欄で問題ありません。
- ④ 検査成績書に記載される情報です。検体名は正しく記入してください。検査成績書発行後は変更できません。特記事項は検査成績書に記載したい情報がある場合(製造日、ロットNo.、期限日等)はご記入ください。特記事項は任意です。
- ⑤ 検査部位の確認です。個体と液体の混合物や、骨、皮、種、付属物等がある場合、それらを除いて検査をご希望の場合はその旨ご選択ください。内容物は全て混合して検査をご希望の場合は「全て混合」をご選択ください。
- ⑥ 検査項目をご指定ください。ご希望の検査 項目がない場合は「その他」へ記入してくだ さい。
  - ※ご希望の項目によっては受託不可の場合もございますので、事前にお問い合わせください。
- ⑦ 検査方法に指定がある場合等、その他伝達事項がある場合はこちらにご記入ください。

検査依頼書の準備が整いましたら、事前にメールもしくはFAXにてご送付ください。 検体送付時は検査依頼書を同封していただき、ご発送をお願いいたします。

※お急ぎの場合はご依頼前にご相談ください。検査項目によっては至急対応できない場合もございます。 また、至急対応時は追加料金が発生します。

## 異物・クレーム検査 依頼書

| ※太枠内          | は、必ずこ           | ご記入くか  | ごさい!     |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             | 1           |      |          |              |
|---------------|-----------------|--------|----------|-------------|------------------|--------------------|---------------|--|-----------------|--------------|----------------------------|-------------|-------------|------|----------|--------------|
| 発送日           | 年               | F      |          | 日輸          | 送方法              | 宅間                 | 配便 [          | 郵便   | □ その他 (         |              |                            | )           | 輸送温度        | □ 冷蔵 | □ 冷凍     | 常温           |
| ■ご依頼          | <u>者様</u> 情報    | ł      |          |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             | ·           |      |          |              |
| 会社名           |                 |        |          |             |                  |                    |               |  | 部署名             |              |                            |             |             |      |          |              |
| 役職名           |                 |        |          |             |                  |                    |               |  | 担当者名            |              |                            |             |             |      |          |              |
| 所在地           | ₹               |        |          | -           |                  |                    |               |  |                 | -            |                            |             |             |      |          |              |
| TEL           |                 |        |          |             |                  | AX                 |               |  |                 |              | E-mail                     |             |             |      |          |              |
| ■成績書          | <b>宛名</b> (成    | 績書に言   | 記載する     | 宛名が         | ご依頼る             | 皆様と異               | なる場           | 合にご記   | 入ください。)         |              |                            |             |             |      |          |              |
| ■検査項          | 目一覧             | (該当す   | る項目を     | <b>⊘</b> して | 下さい。〕            | )                  |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| □ 異物同         |                 |        |          | *酵母同        |                  |                    | □細            | 菌同定  |                 |              | 彭張の原因特                     | 定           | □ 異         | 臭の原因 | ]特定      |              |
| ■依頼内          | 容(なる            | べく詳しく  | <br>ご記入< | ください。       | )                |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| <u>商品名</u>    |                 |        |          |             |                  | <u> </u>           | <b>文 (検</b> 査 | をしたい音  | 『分の詳細を          | <u>文章ま</u> † | <u>-</u> は図にて、5            | <u>〔指定〕</u> | <u>、い。)</u> |      |          |              |
| 製造日・ロッ        | <del>卜No等</del> |        |          | <u>成績書</u>  | <u>記載</u>        |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             | なし               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| <u>発生日時</u>   |                 |        |          | 成績書         | 記載               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
|               | 年               | 月      | 日        |             | なし               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| <u>発見場所</u>   |                 |        |          | 成績書         | 記載               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             | なし               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| <u>その他</u>    |                 |        |          | 成績書         | 記載               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             | なし               |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| <u>混入していた</u> | ≿商品の原           | 材料(夏   | 長表示が     | ない場合        | <u> </u><br>合は、分 | <u>かる範</u>         | 囲で結           | 構です。フ  | なるべくご記ノ         | くださし         | \ <u>`</u> )               |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| 比較品(比         | 較対象があ           | 5る場合(  | こ、ご記     | 入くださ        | <u>い。)</u>       |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| 1             |                 |        |          |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| 貴社で考え         | こわ Z Hm -       | ±+-1+≠ | ラにわり     | 田山が         | なる坦力             | <u> </u>           | 詞ュノチ          | ジナハ  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| 貝仕 じちんり       | 24で初、           | いこは方   | <u> </u> | (年田が        | <b>める場</b> で     | - I - , C          | āC人乀7.        | <u>:                                    </u> |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| 異物検体の         | 返却希望            |        |          |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
| □ 必要          |                 |        |          |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  | 対応できない          |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  | 合は着払いに          |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  | 送り下さい。<br>至らない場 |              |                            |             |             |      | わない      | <u>でください</u> |
| ■連絡事          | 項 検査            | 方法にこ   | 指定、      | ご要望か        | ある場              | 合はご言               | 記入くた          | さい。請   | 求先がご依頼          |              |                            |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  |                 |              | <b>株)スズカ</b> 射<br>513-0836 |             |             |      |          |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  |                 | -            | _: 0120-(                  |             |             |      | -        |              |
|               |                 |        |          |             |                  |                    |               |  |                 |              |                            |             | ylabo@su:   |      |          |              |
| 受付日           |                 | В      |          | 促答泪         | # □ v            | <u>#</u> $\square$ | 公本            |  | 搬入方法「           | ] -> #1      |                            | コ +± ::1    |             | 亞什李  | <u>.</u> | ÉΠ           |

# 異物・クレーム検査依頼書 記入例

| R28日 2024 年 7 月 22 日 輸送方法 [日本記集   日本記集   日本記集   日本記集   日本語   日  | ※太枠内に      | ま、必ずご記入ください!                                |                   |          | ・クレー』           | ム検査     | 依頼書           |                       |              |
|---|------------|---|-------------------|----------|-----------------|---------|---------------|-----------------------|--------------|
| 独立  |            |   |                   | 去 ☑ 宅配便  | □郵便 □           | ]その他 (  |               | ) 輸送温度 □ 冷蔵 □ 冷凍      | ☑ 常温         |
| 投票名   | ■こ依頼者      | 様情報   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| 所在地 〒 513-0836 三重県鈴鹿市国府町 7756 - 5   | 会社名        | 株式会社 スズカオ                                   | 来                 |          |                 | 部署名     | マイラボ食品検       | 査センター                 |              |
| TEL   | 役職名        |   |                   |          |                 | 担当者名    | 鈴鹿 太郎         |                       |              |
| ■成績表現名(原語表記を主張を示ない。依轄特別と異なる場合にごお入たさい。)  ■複変明日一覧 保護する順きのです。  「世代 日   | 所在地        | 〒 513-0836 三重                               | 県鈴鹿市[             | 国府町775   | 6-5             |         |               |                       |              |
| 使動物に  | TEL        | 059-379-00                                  | 77                | FAX      | 059-3           | 67-7610 | E-mail        | mylabo@suzukamirai.jp |              |
| 図典物画定   | ■成績書宛      | 名(成績書に記載する家                                 | 名がご依頼者            | 様と異なる場合  | にご記入くだる         | #(.1°)  |               |                       |              |
| 図典物画定   |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| ■ 依頼内容 (なかべ)卸く「型入(たき)」  「商品名  「クッキー  「おしている情にない。一方では、「対している情にない。「対している情にない。」  「お客様を 「」」ない  「ない。  「ない。」  「ない。」 「 | VII.       |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| 商品名 クッキー の成議記憶 製造日 2024 年 7 月 19 日 □ なし 変生日時 2024 年 7 月 19 日 □ なし 変更規   | /          |   |                   | A        | 細菌同定            |         | □ 膨脹の原因特定     | □ 異臭の原因特定             |              |
| 製造日2024.04.12 □なし   |            | ¥ (なるべく詳しくご記入く)                             | さい。)              | 食査対象(検   | 査したい部分の         | の詳細を文章  | または図にて、ご指定    | Fall)                 |              |
| 製造日2024.04.12 □なし   | 3          | b. +  |                   | クッキー     | の丰高に            | け美してい   | ス書いたの         |                       |              |
| 製造日 2024 04.12 □ ない   | <b></b>    | クッキー  |                   | 757 7    | ⇔axim≀⊂1        | MOCC    | . ♥ H ( . Ov) |                       |              |
| 歴生日時  | 製造日・ロットN   | 10等   | 成績書記載             |          |                 |         |               |                       |              |
| 図2024 年 7 月 19 日 □なし  | 製造         | <b>目:2024.04.12</b>                         | 口なし               |          |                 |         |               |                       |              |
| 2024 年 7 月 19 日 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □   |            |   | -14/dt sh = 3 = 2 |          |                 |         | 1966          |                       |              |
| 20七十年 7 月 10 日   夏見場所   | 完工日時       |   | か過去記載             |          |                 |         |               | <u> </u>              |              |
| お客様 宅   | 2024       | <sub>年</sub> 7 <sub>月</sub> 19 <sub>日</sub> | □なし               |          |                 |         | 11/1          |                       |              |
| お客様 宅  ②なし  ②なし  ②なり  ②なり  「大変粉、バター、砂糖、卵、食塩  「取品(供飲対象が多場合にご配入(たみし)  ① ニトリル手袋  ②  上で考えられる物、または考えられる理由が多な場合に、ご配入(たみし)  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  風物性なり返却が必要な場合は事前にご相談(たなし。検査内容により対応できない場合がございます。 ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談(たなし。検査内容により対応できない場合がございます。 ※異論し、で選めが必要な場合は事前にご相談(たなし。検査内容により対応できない場合がございます。  ※異論の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。そのご了承(たない。  ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承(たさい。  『連絡事項 検査方法に「指定、ご要望がある場合は「記入(たみし、諸求先が「依頼者報と異なる場合はご相談(たみし。  明スズカキネマイラボ食品検査センター 〒513-6383 三重県鈴鹿市国内町7758番地5  TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610  = mail: mylabo®suzukamirai.jp   | 発見場所       |   | 成績書記載             |          |                 |         |               | 7                     |              |
|   | Π.         |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| □なり  「大き粉、バター、砂糖、卵、食塩  「田町品(田町海がある場合に、こむ人が売払。)  ① ニトリル手袋  ② 上で考えられる地、まだは考えられる連由がある場合に、ごむ入が売込。  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  風物性は必要が必要な場合は事前にご相談がださい。検査内容により対応できない場合がございます。  ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談がださい。検査内容により対応できない場合がございます。  ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談がださい。検査内容により対応できない場合がございます。  ※異物は、容器やチャック袋に入れるか、ラップに包んできない場合は正しいただまますので予め、ご素ください。  ※異物は、容器やチャック袋に入れるか、ラップに包へできるといます。予めご了承ください。  ■連絡事項 検査が起こが返、ご要望がある場合はごむ入が売し、請求中がご体報者と異なる場合はご相談が売込。  ■連絡事項 検査が起こが返、ご要望がある場合はごむ入が売し、請求中がご体報者と異なる場合はご相談が売込。  第スズルキネ マイラボ食品検査センター 〒513-0838 三重県常徳恵市国府町7758番地5  TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp   | 3          | 6客様 宅                                       | ₩ AKU             |          |                 |         |               |                       |              |
| 型入していた商品の原材料(機長元が以い場合は、分から制面で結構です。なかべ、ご記入(ださい。)  小支材、バター、砂糖、卵、食塩  「研芸 (比較対象がある場合に、ご記入(たさい。)  ① ニトリル手袋  ②  上で考えられた物、まだは考えられた理由がある場合に、ご記入(ださい。)  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  風物度性の近距離望  ② 必要  ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談(たさい。検査内容により対応できない場合がごさいます。  ※実物のが思かが必要な場合は事前にご相談(たさい。検査内容により対応できない場合がごさいます。  ※実物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がごさいます。予めご了承ください。  ■連絡事項 検査が起これ後、ご要受がある場合はご記入(たさい・請求率がご依頼者後と異なる場合はご相談(たさい。  ● 選絡事項 検査が起これ後、ご要受がある場合はご記入(たさい・請求率がご依頼者後と異なる場合はご相談(たさい。  ■ 正確等事項 検査が起これ後、ご要受がある場合はご記入(たさい・請求率がご依頼者後と異なる場合はご相談(たさい。  ● 第スズカキネ マイラボ食品検査センター  〒513-0838 三重県会議庫田園町7756番地5  TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp   | その他記載事業    | Ā   | 成績書記載             |          |                 |         |               |                       |              |
| 小麦粉、バター、砂糖、卵、食塩  「田田園、(田田田園の売売場合にご配入だきい。)  ① ニトリル手袋 ② ②  上で考えられる物または考えられる理由が売売場合にご配入ださい。  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  周別独独の返却が必要な場合は車前にご相談にださい。検査内留により対応できない場合がございます。 ※要素物に必要な場合は車前にご相談にだけ、対応できない場合がございます。 ※要素物に、定器やチャック袋に入れるか、ラップに包払でお送り下さい。テープ繁全使用しての固定は絶対に行わないでください。 ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承にださい。 ■連絡事項 検査が対にて接近、ご要望が売る場合はご記入ださい。諸求先が位籍者様と異なる場合はご根談に改い。  第スプカキネマイラボ食品検査センター 〒513-0838 三重県鈴鹿市国市町7758番地5  TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp  |            |   | 口なし               |          |                 |         |               |                       |              |
| 小麦粉、バター、砂糖、卵、食塩  「田田園、(田田田園の売売場合にご配入だきい。)  ① ニトリル手袋 ② ②  上で考えられる物または考えられる理由が売売場合にご配入ださい。  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  周別独独の返却が必要な場合は車前にご相談にださい。検査内留により対応できない場合がございます。 ※要素物に必要な場合は車前にご相談にだけ、対応できない場合がございます。 ※要素物に、定器やチャック袋に入れるか、ラップに包払でお送り下さい。テープ繁全使用しての固定は絶対に行わないでください。 ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承にださい。 ■連絡事項 検査が対にて接近、ご要望が売る場合はご記入ださい。諸求先が位籍者様と異なる場合はご根談に改い。  第スプカキネマイラボ食品検査センター 〒513-0838 三重県鈴鹿市国市町7758番地5  TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp  |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| 理報: (比較対象がある場合にご配入(たきし)  ① ニトリル手袋  ② 上で考えられる地、まだは考えられる理由がある場合に、ご配入(ださし)。  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  風地性性の返却需要  ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談(たさい。検査内容により対応できない場合がございます。  ※整選工厂裏知いた」ます。注意・注意が連接では対応できない場合がございます。  ※異物は、容器やチャック数に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。テープ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。  ※ 異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承くたさい。  ■連絡事項 検査が起こ"指定、ご要望がある場合は「記入(たき、请求中がご体報者と異なる場合はご相談(たき)。  (明スズルキネマイラボ食品検査センター 〒513-0836 三重県会議由日展刊で7566番地5  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp   |            |   |                   | る範囲で結構で  | <u>"す。なるべく。</u> | 一記入ください | <u>。)</u>     |                       |              |
| 理報: (比較対象がある場合にご配入(たきし)  ① ニトリル手袋  ② 上で考えられる地、まだは考えられる理由がある場合に、ご配入(ださし)。  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端  風地性性の返却需要  ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談(たさい。検査内容により対応できない場合がございます。  ※整選工厂裏知いた」ます。注意・注意が連接では対応できない場合がございます。  ※異物は、容器やチャック数に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。テープ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。  ※ 異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承くたさい。  ■連絡事項 検査が起こ"指定、ご要望がある場合は「記入(たき、请求中がご体報者と異なる場合はご相談(たき)。  (明スズルキネマイラボ食品検査センター 〒513-0836 三重県会議由日展刊で7566番地5  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp   | 小麦粉、广      | 「ター、砂糖、卵、食                                  | 塩                 |          |                 |         |               |                       |              |
| <ul> <li>① ニトリル手袋</li> <li>②          せで考えられる株 または考えられる残曲が多く場合に、ご記入ださい。</li> <li>作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端         </li> <li>風物度性の連邦希望         ②必要         ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談たださい。検査内容により対応できない場合がございます。         ※要接出てご規則でします。冷静・冷凍及びは対応できない場合がございます。         ※要接出てご規則でします。冷静・冷凍及びは対応できない場合がございます。         ※異物は、容器やチャック袋に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。テープ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。         ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承ください。         ■連絡等項 検査方法に"指定、ご要望がある場合は「記入がさい。請求失が「依頼者様と異なる場合は「相談にたい。         第スズカ未来 マイラボ食品検査センター 〒513-6888 三重県鈴鹿市国内町7756番地。         TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610 e-mail: mylabo®suzukamirai.jp     </li> </ul>  |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
|   |            |   | V                 |          |                 |         |               |                       |              |
| 社で考えられる物、または考えられる理由がある場合に、ご記入ださい。  作業所で使用しているニトリル手袋の切れ端 風物性性の遮抑能望 ② 必要 ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談ださい。核質内部により対応できない場合がございます。 ※軽彩にて返れが必要な場合は事前にご相談ださい。核質内部により対応できない場合がございます。 ※軽彩にて返れが、プランドでは、「変現が表現では対応できない場合がございます。 ※異物は、容器やチャック袋に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。デープ考を使用しての固定は絶対に行わないでください。 ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承ください。 ■連絡事項 検査方法にご指定、ご要望がある場合はご記入がさい。諸求先がご使用者提入異な場合は「相談だ改」。  ● (株) スプカ未来 マイラボ食品検査センター 下513-6383 三重県治療市国内町7756番地。 TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610 e-mail: mvlabo®suzukamirai.jp  | <b>/</b>   |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| 風物度性の透加商望  ☑ 必要  ※異物の返加が必要な場合は事前にご相談ください。検査内容により対応できない場合がございます。 ※経験は、ご扱いか必要な場合は事前にご相談ください。検査内容により対応できない場合がございます。 ※実験は、ご要やチャック鏡に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。テー <u>ノ客を使用しての固定は絶対に行わないでください。</u> ※ 異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承ください。 ■ 連絡事項 検査が制に定接、ご要望がある場合はご記入ぐ点、請求先がご使用を提入互な場合はご根談くだめ。  ● (別スズカ未来 マイラボ食品検査センター 〒513-088 三重県鈴鹿市国市町7756番地5  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610 e-mail: mylabo@suzukamirai.jp   |            | いる物、または考えられる理                               | 由がある場合L           | こ、ご記入くださ | , 10            |         |               |                       |              |
| 風物度性の透加商望  ☑ 必要  ※異物の返加が必要な場合は事前にご相談ください。検査内容により対応できない場合がございます。 ※経験は、ご扱いか必要な場合は事前にご相談ください。検査内容により対応できない場合がございます。 ※実験は、ご要やチャック鏡に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。テー <u>ノ客を使用しての固定は絶対に行わないでください。</u> ※ 異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承ください。 ■ 連絡事項 検査が制に定接、ご要望がある場合はご記入ぐ点、請求先がご使用を提入互な場合はご根談くだめ。  ● (別スズカ未来 マイラボ食品検査センター 〒513-088 三重県鈴鹿市国市町7756番地5  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610 e-mail: mylabo@suzukamirai.jp   | )<br>作業所で依 | 使用しているニトリル                                  | チ袋の切              | れ端       |                 |         |               |                       |              |
| 図必要  ※異物の返却が必要な場合は事前にご相談ください。検査内容により対応できない場合がございます。  ※経験出に下波加いたにます。治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治療・治   |            |   | //                |          |                 |         |               |                       |              |
| ※戦迷して返却いたします。冷蔵・冷凍及び戦迷では対応できない場合は選択してで変却させていただますので予め、"7承(たさい。  ※異物は、容器やチャック袋に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。デー <u>フ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。</u> ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご7承(ださい。  ■連絡事項 検査が起こ指定、ご要望がある場合は記入(たき、追求性がご修権権と異なる場合はご相談(ださい。  (明スズカ未来 マイラボ食品検査センター  〒513-0838 三重県勃護市国所町7756番地  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610  e_mail: mylabo®suzukamirai.jp   |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| ※異物は、容器やチャック袋に入れるか、ラップに包んでお送り下さい。テープ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。 ※異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めて了承ください。  ■連絡事項 検査方法に指定、変要がある場合は「記入ぐさい。請求先が「使報者被人異なる場合は「相談だない。  (網スズカ未来 マイラボ食品検査センター  下513-088 三重県鈴鹿市国内町7756番地  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610  e-mail: mylabo®suzukamirai.jp   | 1          |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| ** 異物の状態や状況によって、異物の同定、原因の特定に至らない場合がございます。予めご了承ください。  ■連絡事項 検査方法に指定、ご要望がある場合はご記入ぐさい。 諸求先がご依頼幹継と異なり場合はご根談となり。  (網スズカ未来 マイラボ食品検査センター  〒513-088 三重県鈴鹿市国府町7756番地5  TEL: 0120-030-191 FAX: 059-367-7610  =-mail: mylabo@suzukamirai.jp  |            |   |                   |          |                 |         |               |                       | · / +* -+1 · |
| <b>棚スズカ未来 マイラボ食品検査センター</b><br>〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5<br>TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610<br>e-mail: mylabo®suzukamirai.jp  |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| <b>棚スズカ未来 マイラボ食品検査センター</b><br>〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5<br>TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610<br>e-mail: mylabo®suzukamirai.jp  |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |
| TEL:0120-030-191 FAX:059-367-7610<br>e-mail: mvlabo@suzukamirai.io  |            |   |                   |          |                 |         | (株)スズカキ       | 来 マイラホ食品検査センタ         |              |
| e-mail: mylabo@suzukamirai.jp   | 2)         |   |                   |          |                 |         |               |                       | _            |
|   | 1          |   |                   |          |                 |         |               |                       | 7610         |
|   |            |   |                   |          |                 |         |               |                       |              |

異物は<u>テープ等を使用しての固定は絶対に行わないでください。</u> チャック付袋やラップに包んでお送りください。 検査依頼書の準備が整いましたら、検体と検査依頼書を同封し ていただき、ご発送をお願い致します。

※異物・クレーム検査は検査の特性上、異物の同定や特定に至らない場合もございます。また、検体の状況や検査内容により、納期や 検査料金に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

- ① 発送日(お持ち込み日)、輸送方法、輸送温度をご記入ください。
- ② ご依頼者様の情報を記入してください。検査 結果はメールにて報告されるため、E-mail 欄は必ず記入してください。FAX欄は任意で す。
- ③ 検査成績書のあて名がご依頼者様と異なる場合にご記入ください。ご依頼者様と同様の場合は空欄で問題ありません。
- ④ 異物同定…対象物が何か知りたい場合 カビ・酵母同定…食品に発生したカビまたは酵 母の菌種を特定したい場合 細菌同定…食品より検出された細菌の菌種を 特定したい場合 膨張の原因特定…容器包装が膨張した商品 についてその原因を特定したい場合 異臭の原因特定…異臭が確認できる食品に ついてその原因を特定したい場合
- (5) 検査成績書に記載される情報です。検体名は正しく記入してください。
- ⑥ 製造日やロットNo.、異物クレームの発生日時、発見場所等、可能な限り詳細な情報を記入してください。ご記入いただいた内容の成績書への記載の有無についても選択してください。記入については任意ですが、検査成績書発行後の変更でや追記はできません。
- ⑦ 検査対象がわかるように写真やイラスト、文章等で記入してください。
- 8 商品の原材料がわかる場合は記入してください。
- ⑨ 異物と比較したいものがある場合はこちらに比較品の名称を記入してください。 膨張・異臭品の場合に正常品をお送りいた だく場合もこちらに記入してください。
- ⑪ 異物混入や、膨張・異臭の原因で考えられる要因がある場合はご記入ください。
- 無物検体の返却をご希望の場合は「必要」 を選択してください。
- ⑦ その他伝達事項がある場合はこちらに記入してください。

## ●腸内細菌検査申し込み方法

検査のお申込みはFAXではなく、下記のご依頼フォームよりお申し込みください。 https://kenben-norokensa.com/request.html



快宜のこ仏規 (検便・ノロ検査.COM HP)

まず、検査依頼書を依頼フォームからダウンロードしていただき、必要事項を入力してください。その後、依頼フォーム内の【検便・ノロウイルス検査を依頼】ボタンをクリックしてメール画面を開き、検査依頼書を添付して送信してください。 検査内容を確認後、キットを発送いたします。不明点やご質問がある場合は、お問合わせフォームやお電話にてご相談ください。

※初めて弊社とお取引いただく場合は、お客様登録用紙へのご記入も併せて必要です。

### 腸内細菌検査依頼書 見本▼

| □ <del>-</del>   | による閲覧(E-mail 必   | □ 1月         | FAX:  | ・検査項目の詳細は中をご覧ください<br>※キット送付先と異なる場合は<br>ご連絡ください |
|--|--|--------------|---|--|
| TEL: キット送付先: 〒   | <ul><li>でよる閲覧(E-mail 必</li><li>定期の場合は<br/>右配へチェック □ 毎月</li></ul> | □ 1月<br>□ 7月 | 「腸管出血性<br>※<br>○原本の郵:<br>□2月 □3月<br>□8月 □9月 | 様金項目の詳細は中Pを一覧ください                              |
| キット送付先: 〒  | <ul><li>でよる閲覧(E-mail 必</li><li>定期の場合は<br/>右配へチェック □ 毎月</li></ul> | □ 1月<br>□ 7月 | 「腸管出血性<br>※<br>○原本の郵:<br>□2月 □3月<br>□8月 □9月 | 様金項目の詳細は中Pを一覧ください                              |
| 検査項目: □ 5 箇利 □ その・ 報告書取扱: □ WEB ※どちらかお選びください E-mail 頻度: □ 1回の          | <ul><li>でよる閲覧(E-mail 必</li><li>定期の場合は<br/>右配へチェック □ 毎月</li></ul> | □ 1月<br>□ 7月 | ※<br>「原本の郵:<br>□ 2月 □ 3月<br>□ 8月 □ 9月       | 検査項目の詳細は中Pを一覧ぐださい                              |
| 報告書取扱: CWEB **どちらかお選びください E-mail 頻度: □1回の  ##看名  1                     | <ul><li>でよる閲覧(E-mail 必</li><li>定期の場合は<br/>右配へチェック □ 毎月</li></ul> | □ 1月<br>□ 7月 | ※<br>「原本の郵:<br>□ 2月 □ 3月<br>□ 8月 □ 9月       | 検査項目の詳細は中Pを一覧ぐださい                              |
| 報告書取扱: CWEB **どちらかお選びください E-mail 頻度: □1回の  ##看名  1                     | <ul><li>でよる閲覧(E-mail 必</li><li>定期の場合は<br/>右配へチェック □ 毎月</li></ul> | □ 1月<br>□ 7月 | ※<br>「原本の郵:<br>□ 2月 □ 3月<br>□ 8月 □ 9月       | 検査項目の詳細は中Pを一覧ぐださい                              |
| 報告書取扱: CWEB  ※どちらかお選びください E-mail  頻度: □1回の                             | Iこよる閲覧(E-mail 必<br>:<br>定期の場合は<br>右記ヘチェック □ 毎月                   | □ 1月<br>□ 7月 | □ [原本の郵:<br>□ 2月 □ 3月<br>□ 8月 □ 9月          | ************************************           |
| ※どちらかお選びください E-mail<br>頻度: □ 1回の<br><b>部署名</b> 1 2 3 4 4 5 5 6 6 7 8 8 | :<br>定期の場合は<br>右記ヘチェック □ 毎月                                      | □ 1月<br>□ 7月 | □ 2月 □ 3月<br>□ 8月 □ 9月                      | 4月   |
| 類度: □1回の<br><b>部署名</b> 1 2 3 4 4 5 6 6 7 7 8 8                         | 定期の場合は<br>右記ヘチェック □ 毎月   | □ 7月         | 8月 9月                                       | 10月   11月   12月   名簿から削除する場合は                  |
| ### 1 2 3 3 4 4 5 5 6 6 7 7 8 8  | □ 右記ヘチェック □ 毎月   | □ 7月         | 8月 9月                                       | 10月   11月   12月   名簿から削除する場合は                  |
| 1 2 3 4 5 5 6 7 7 8 8  | 氏名   |              |   | 名簿から削除する場合は<br>チェック回を入れて下さい                    |
| 1 2 3 4 5 5 6 6 7 7 8 8  | 氏名   | 性別           | 提出チェック欄                                     | チェック ☑を入れて下さい         名簿から削除         公簿から削除    |
| 2 3 4 5 5 6 7 8 8  |  |              |   | □ 名簿から削除 □ 名簿から削除 □ 名簿から削除                     |
| 3 4 5 6 7 8 8  |  |              |   | □ 名簿から削除 □ 名簿から削除                              |
| 4 5 6 7 8 8  |  |              |   |  |
| 5<br>6<br>7<br>8   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 6<br>7<br>8  |  |              |   |  |
| 7 8  |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 8  |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
|  |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
|  |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 10   |  |              | +   | □ 名簿から削除 日本海から削除 日本海から削除                       |
| 11   |  |              | +   | □ 名簿から削除 □ 名簿から削除                              |
| 12   |  |              |   | 日 名簿から削除                                       |
| 13   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 14   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 15   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 16   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 17   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 18   |  |              |   | 名簿から削除   |
| 19   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 21   |  |              |   | □ 名簿から削除<br>□ 名簿から削除                           |
| 22   |  |              |   | 名簿から削除   |
| 23   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 24   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 25   |  |              |   | □ 名簿から削除                                       |
| 格事項·要望 等   |  |              |   |  |

# 腸内細菌検査依頼書 記入例

|             |                                 |            | 腸内網                | 田菌検                     | 查依賴        | 書     |          |          |                            |          |
|-------------|---------------------------------|------------|--------------------|-------------------------|------------|-------|----------|----------|----------------------------|----------|
|             | 企業名:                            | 株式会社       | スズカ未来              |                         |            |       |          |          |                            |          |
|             | 事業所名:                           | マイラボ食品     | 品検査センタ・            | _                       |            |       |          |          |                            |          |
| <b>①</b>    | ご担当者:                           | 鈴鹿 太郎      |                    |                         |            |       |          |          |                            |          |
| U           | TEL:                            | 059-379-0  | 077                |                         |            |       | FAX: 0   | 59-367-7 | 610                        |          |
|             | キット送付先:                         | 〒513−083   | 6 三重県鈴居            | <b>東市国府</b>             | Ţ7756 -    | -5    |          |          |                            |          |
|             |                                 | ▼5菌種+      | ヹット □8             | 菌種かり                    | · <b>卜</b> | 口胆管   | 出血性      | 大腸菌t     | フット                        |          |
| 2           | 検査項目:                           | 口その他       |                    |                         |            | 700 E |          |          |                            | Pをご覧ください |
|             | 報告書取扱:                          | ⊚ WEB(こ    | よる問覧 (E            | -mail ∉Ì\               | 要)         | ○ 原:  | 本の郵道     | ¥ *      | キット送付先と                    | 異なる場合は   |
| 3           | +K ロ = 4K1X・<br>※どちらかお選びください    |            | mylabo@s           |                         |            | 1010  | T-07 10% |          | ご連絡ください                    |          |
|             | ※こちらかの誰ひへにさい                    | L-IIIdii . |                    | uzukamm                 | ai.jp      | □ 2月  | □3月      | □4月      | □ 5月                       | □6月      |
| <b>(4)</b>  | 頻度:                             | □ 1回のみ     | 定期の場合は<br>右記ヘチェック  | 🗹 毎月                    | □7月        | □ 8月  | □ 9月     | □ 10月    | _                          | □ 12月    |
|             |                                 | :          |                    |                         |            |       |          |          |                            |          |
|             | 部署名                             |            | 氏名                 |                         | 性別         | 提出チ   | ェック個     |          | から削除する:<br>ク <b>☑</b> を入れて |          |
| 1           |                                 | 鈴鹿 太郎      |                    |                         | 男          |       | /        |          | 名簿から削除                     | È        |
| 2           |                                 | 鈴鹿 幸子      |                    |                         | 女          |       | /        |          | 名簿から削除                     |          |
| 3           |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削買                     |          |
| 4           |                                 |            |                    |                         |            | _     |          |          | 名簿から削削                     |          |
| 5           |                                 |            |                    |                         |            | _     | _        |          | 名簿から削り                     |          |
| 6<br>7      |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削除                     |          |
| 8           |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削购<br>名簿から削购           |          |
| 9           |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削り<br>名簿から削り           |          |
| 10          |                                 |            |                    |                         |            | -     |          |          | 名簿から削除                     |          |
| 11          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削除                     |          |
| 12          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削降                     |          |
| <b>5</b> ). |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削降                     |          |
| 14          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削除                     |          |
| 15          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削削                     | È        |
| 16          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削り                     | È        |
| 17          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削り                     | È        |
| 18          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          |                            |          |
| 19          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削削                     |          |
| 20          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削り                     |          |
| 21          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削り                     |          |
| 22          |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削り                     |          |
| 23<br>24    |                                 |            |                    |                         |            |       |          |          | 名簿から削除<br>名簿から削除           |          |
| 25          |                                 |            |                    |                         |            |       | -        |          | 名簿から削り<br>名簿から削り           |          |
| を<br>直絡事項・事 | T-10 ++                         |            |                    |                         |            |       |          |          | 位をからはは                     | •        |
| )           |                                 | V/#b-11=11 | +m +n \/ +n \      | 9 <del>/</del> `39 + FI |            |       |          |          |                            |          |
|             | スズカ <del>未来</del><br>36 三重県鈴鹿市E |            | 相 担当部署<br>TEL:0120 |                         |            |       |          |          | suzukam<br>-ル画面が開き         |          |

- ① ご依頼様の情報及びキットの送付先をご記入ください。企業名は検査成績書に記載されますので、正しくご記入ください。
- 検査項目を選択してください。
   5菌種セット:赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、O-157
   8菌種セット:赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、O-157、26、111、128
   腸管出血性大腸菌セット:赤痢、チフス、パラチフスA、サルモネラ、腸管出血性大腸菌全て

※ノロウイルスの検査をご希望の場合は「ノロウイル ス検査依頼書」をご利用ください。

- ③ 報告書取扱い方法をご選択ください。 WEB閲覧をご希望いただくと、検査完了次第、 速やかに結果の確認が可能です。原本の郵送 をご希望の場合は、結果到着までに2週間ほど 時間がかかる場合がございます。 WEB閲覧をご希望の方は、E-mailアドレスをご 記入ください。
- 4 検査頻度をご選択ください。
- ⑤ 被検者名、性別をご記入ください。 名簿に名前がある中で、今回送付される方の 「提出チェック欄」に☑を入れてください。また、 今後検査を受ける予定がない方は「名簿から削除」に☑を入れてください。
- ⑥ その他伝達事項(キット到着日や報告日に希望がある場合等)がある場合はこちらに記入してください。

ご記入いただいた情報をもとに、検便検査キットを送付いたします。 採便いただいた後は下記送付先まで郵送もしくは宅配便にて送付してください。

> <検体送付先> 〒359-1111 埼玉県所沢市緑町2-7-13 株式会社みらい TEL:042-968-4097

※ご依頼いただく際は、別紙の「腸内細菌検査 注意事項」を必ずご一読ください。 ※ノロウイルス検査の検便キットと腸内細菌検査の検便キットは異なりますのでご注意ください。

## ●ノロウイルス検便検査申し込み方法

検査のお申込みはFAXではなく、下記のご依頼フォームよりお申し込みください。 https://kenben-norokensa.com/request.html



検査のご依頼 (検便・ノロ検査.COM HP)

まず、検査依頼書を依頼フォームからダウンロードしていただき、必要事項を入力してください。その後、依頼フォーム内の【検便・ノロウイルス検査を依頼】ボタンをクリックしてメール画面を開き、検査依頼書を添付して送信してください。 検査内容を確認後、キットを発送いたします。不明点やご質問がある場合は、お問合わせフォームやお電話にてご相談ください。

※初めて弊社とお取引いただく場合は、お客様登録用紙へのご記入も併せて必要です。

### ノロウイルス検便検査依頼書 見本▼

|  |  |  | <u>ノロウイ</u>  | ル人快!   | <b>史快追</b>  | CYXXI  |   |        |        |              |
|--|--|--|--|--|---|--|---|--------|--------|--------------|
|  | 企業名:   |  |  |  |   |  |   |        |        |              |
|  | 事業所:<br>-送付先:  |  |  |  |   |  |   |        |        |              |
| 771  | TEL:   |  |  |  |   | FAX:   |   |        |        |              |
| ヹ  | 担当者:   |  |  |  |   |  |   |        |        |              |
|  |  |  | よる閲覧(E-i   | mail 必要)   |   | □原本  | の郵送                                     | *      | キット送付先 | と異なる場合ご連絡くださ |
|  |  | E-mail:  |  | 12 2 11  |   |  |   |        |        |              |
|  | 頻度:  | : □ 1回のみ   | <u>定期の場合は</u><br><u>右記へチェック</u>  | □ 毎月   |   | □ 2月<br>□ 8月   |   |        |        |              |
|  |  |  |  | <u>名第</u>  | <u>E</u>  |  |   |        |        |              |
| No.  |  | 氏名   |  | 性別   | No.   |  | 氏                                       | 名      |        | 性別           |
| 1  |  |  |  |  | 6<br>7  |  |   |        |        |              |
| 3  |  |  |  |  | 8   |  |   |        |        |              |
| 4  |  |  |  |  | 9   |  |   |        |        |              |
| 5  |  |  |  | +  | 10  |  |   |        |        |              |
| 2. 採f<br>①核<br>②核  | ※弊社と初め<br>便キット到着<br>食査容器のき<br>食査キットの   | めてお取引させ<br>着後、下記①・<br>キャップを回し<br>)先端のスプー   | ご記入いただき、7<br>*ていただく場合は、<br>~④の手順を参考<br>、て開けてください。<br>-ン部分を使っても   | 別途得意先申<br>に便を採取し<br>。<br>食体を3g程度(  | <b>含わせ先</b><br>請書のご<br>してください   | -<br>提出が必要<br>い。<br>採取して下  | そです。                                    | X送信して  | てください  |              |
| 2. 採<br>①材<br>②材<br>水<br>③材<br>④<br>4<br>※血<br>3. 採<br>※材<br>4. 宅i | ※弊社と初え<br>便キット到着<br>食査を器のご<br>食養を事のの場合<br>は検体いプをして<br>でした。<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない   | めてお取引させ<br>着後、下記①・<br>キャップを回し<br>の先端のスプー<br>合は検査容器の外数の<br>容器の外数のででいていていていていていている。<br>深いでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは | ご記入いただき、T でいただく場合は、 ~④の手順を参考 、で開けてください。 -ン部分を使って材 に 1m(人差し指12 に付着しないように 青いビニール袋に                                       | 下記 <b>お問い</b> 「別途得意先申  「に便を採取し  。  (食体を3g程度( 本分)採取して して下さい 入れて下さい 対して下記  「はいの発送した  「はいのでする」  「はいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいのでする。  「はいいのでする | きわせ先<br>請書のご<br>、てください。<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、<br>、  | -<br>提出が必動<br>い。<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・                             | <sub>要です。</sub><br>で発送                  | :Lてくださ | ادار،  |              |
| 2. 採<br>①材<br>②材<br>水<br>③材<br>④<br>4<br>※血<br>3. 採<br>※材<br>4. 宅i | ※弊社と初え<br>便キット到着<br>食査を器のご<br>食養を事のの場合<br>は検体いプをして<br>でした。<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない   | めてお取引させ<br>着後、下記①・<br>キャップを回し<br>の先端のスプー<br>合は検査容器の外数の<br>容器の外数のででいていていていていていている。<br>深いでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは | ご記入いただき、Tでいただく場合は、 ~ ④の手順を参考、 て開けてください。 - ン部分を使って指に「M(人差し指した」とうに、 おいばニール袋にはありません。 類書(名簿)を同ま カに到蓋するよう速 を下記へ記入し、 書取扱い方法に | 下記 お問いた<br>別途得意先申<br>にに便を採取し。<br>。<br>食体を3g程度(<br>本分)採取して<br>して下さい<br>入れて下記述<br>はして下記述<br>はしいに発送した。<br>にお見いた。<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、<br>は、  | きわせ先<br>:請書のご<br>こてください。<br>:(小豆大)!<br>:(ください。<br>:(な <b>法付</b> でください。<br>:(な <b>は法付</b> でください。<br>:(いた):(いた):(いた):(いた):(いた):(いた):(いた):(いた)   | 提出が必動<br>採取して下<br>・<br><b>先へ 字配</b><br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・     | <sub>要です。</sub><br>で発送                  | :Lてくださ | ادار،  |              |
| 2. 採<br>①材<br>②材<br>水<br>③材<br>④<br>4<br>※血<br>3. 採<br>※材<br>4. 宅i | ※弊社と初え<br>便キット到着<br>食査を器のご<br>食養を事のの場合<br>は検体いプをして<br>でした。<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないではないでは、<br>ではないでは、<br>ではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない   | めてお取引させ<br>着後、下記①・<br>キャップを回し<br>の先端のスプー<br>合は検査容器の外数の<br>容器の外数のででいていていていていていている。<br>深いでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは、<br>ないでは | ご記入いただき、Tでいただく場合は、 ~ ④の手順を参考、 て開けてください。 - ン部分を使って指に「M(人差し指した」とうに、 おいばニール袋にはありません。 類書(名簿)を同ま カに到蓋するよう速 を下記へ記入し、 書取扱い方法に | 下記 <b>お問い</b> 「別途得意先申  「に便を採取し  。  (食体を3g程度( 本分)採取して して下さい 入れて下さい 対して下記  「はいの発送した  「はいのでする」  「はいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいのでする」  「はいいのでする。  「はいいのでする | きわせ先<br>:請書のご<br>こてください。<br>:(小豆大)!<br>:(ください。<br>:(な <b>法付</b> でください。<br>:(な <b>は法付</b> でください。<br>:(いた):(いた):(いた):(いた):(いた):(いた):(いた):(いた)   | 提出が必動<br>採取して下<br>・<br><b>先へ 字配</b><br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・     | <sub>要です。</sub><br>で発送                  | :Lてくださ | ادار،  |              |
| 2. 探   | ※弊社と初到第<br>便食査キットの場合<br>「大きな体」が、<br>「大きな体」を<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「大きなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「たなでは、<br>「なでは、<br>「なでは、<br>「なでは、<br>「なでは、<br>「なでは、<br>「なでなでは、<br>「なでなでなでは、<br>「なでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなでなで | めてお取引させ<br>を<br>を<br>を<br>を<br>を<br>を<br>を<br>を<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で<br>で   | ご記入いただき、Tでいただく場合は、 ~ ④の手順を参考、 て開けてください。 - ン部分を使って指に「M(人差し指した」とうに、 おいばニール袋にはありません。 類書(名簿)を同ま カに到蓋するよう速 を下記へ記入し、 書取扱い方法に | 下記 お問いた<br>別途得意先申<br>に便を採取し。<br>食体を3g程度(<br>食体を3g程度(<br>入れて下記<br>はして下発送して<br>にのが、できた。<br>はいかに発送して<br>にお果をお知<br>を配便問い合  | <b>合わせ先</b><br>詩書のこれでください。<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆大):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小豆):<br>(小):<br>(小):<br>(小):<br>(小):<br>(小):<br>(小):<br>(小):<br>(小 | 提出が必引<br>い。<br>深取して下<br><b>生</b> の・メーます<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・<br>・ | 更です。<br>で発送<br>くはFAXI:<br>い 九州・<br>福岡県糟 | こてお知ら  | せくださし  | <b>\</b> °   |

# ノロウイルス検便検査依頼書 記入例

| A 300 to 14 - 15 A 11  |  | 更検査   | 120420                      |              |             |                      |                 |
|--|--|---|-----------------------------|--------------|-------------|----------------------|-----------------|
| 企業名:株式会社 スズカ未来   |  |   |                             |              |             |                      |                 |
| 事業所:マイラボ食品検査センター   |  |   |                             |              |             |                      |                 |
| キット送付先: 〒513-0836 三重県鈴鹿市   | 国府町77  | 56-5  |                             |              |             |                      |                 |
| TEL: 059-379-0077  |  |   | FAX: <b>05</b>              | 9-367-       | 7610        |                      |                 |
| ご担当者: <mark>鈴鹿 太郎</mark>   |  |   |                             |              |             |                      |                 |
| 報告書取扱: ®WEBによる閲覧(E-m   | nail 必要)   |   | ○原本                         | の郵送          |             | ※キット送刊ラ              | さ其なの場合<br>ご連絡くだ |
| ※どちらかお選びくたおい E-mail: <b>mylabo@suzukam</b>   | nirai.jp   |   |                             |              |             |                      |                 |
| 頻度: □1回のみ <u>左期の場合は</u><br><u>右記へチェック</u>  | 毎月   | ☑ 1月<br>□ 7月  | ☑ 2月<br>□ 8月                | □ 3月<br>□ 9月 | □4月<br>□10月 | □ 5月<br><b>☑</b> 11月 | □ 6月<br>☑ 12月   |
| ·  | 名簿   | į   |                             |              |             |                      |                 |
| No. 氏名   | 性別   | No.   |                             | 氏            | 名           |                      | 性別              |
| 1 鈴鹿 太郎  | 男  | 6   |                             |              |             |                      |                 |
| 2 鈴鹿 幸子  | 女  | 7   |                             |              |             |                      |                 |
| 3  |  | 8   |                             |              |             |                      |                 |
| 4  |  | 9   |                             |              |             |                      |                 |
| 5  |  | 10  |                             |              |             |                      |                 |
| 水溶便の場合は検査容器に1m(人差し指1本分<br>②検体は検査容器の外装に付着しないようにして<br>④キャップをしっかり間めて青いビニール袋に入れ<br>※血液が入っていても支障はありません<br>3. 採便後、検体容器と検査体理者(名簿)を同封して<br>※検査キットは、採取後3日以内に到差するよう速やかに<br>4. 宅配便の関い合わせ番号を下記へ記入し、 <b>方問</b><br>5. 検査完了後、ご希望の報告書取扱い方法にて結  | 下さい<br>て下さい<br>て下記 <b>検体</b><br>発送してくださ<br><b>い合わせ</b> 券 | <b>送付先</b> ^<br>い。<br>までメー                              | ルもしくはF                      |              |             | Ëδιν.                |                 |
| 0. NEVEL 100 C. U.S. 100 C. U. | 3,11,203,723,2   |   | , ,                         |              |             |                      |                 |
| -  | T3 (= 88) A  | 4   |                             |              |             |                      |                 |
|  | 配便問い合<br>4-5678  |   | †                           |              |             |                      | )               |
|  |  | - <mark>9012</mark><br><b>寸先</b><br>株式会<br>〒811-        | せみらい<br>2205 福服<br>2-692-88 | 司県糟屋         |             | 打別府3-                | 10-23           |
| ( 123 株式会社みらい<br>〒359-1111 埼玉県所沢市緑町2-7-13<br>TEL:042-968-4097  | 4-5678-  | - <b>9012</b><br>寸 <b>先</b><br>株式会<br>〒811-:<br>TEL: 09 | 吐みらい<br>2205 福服             | 31県糟屋        |             | 打別府3-                | )<br>10-23      |

- ① ご依頼様の情報及びキットの送付先をご記入ください。 企業名は検査成績書に記載されますので、正しくご記入ください。
- ② 報告書取扱い方法をご選択ください。 WEB閲覧をご希望いただくと、検査完了次第、 速やかに結果の確認が可能です。原本の郵送 をご希望の場合は、結果到着までに2週間ほ ど時間がかかる場合がございます。 WEB閲覧をご希望の方は、E-mailアドレスをご 記入ください。
- ③ 検査頻度をご選択ください。
- 4 被検者名、性別をご記入ください。
- 5 宅配便の問い合わせ番号をご記入ください。

腸内細菌検査の検便キットとノロウイルス検査の検便キットは異なりますのでご注意ください。 採便いただいた後は下記送付先まで宅配便にて送付してください。

<br/>
<br/

※ご依頼いただく際は、別紙の「ノロウイルス検便検査依頼書 注意事項」を必ずご一読ください。

## 水質給杏キット 手配書

| ※太枠内                                 | ま、必ずご記   | 入ください  | !                          | 7313  | <b>飞</b> 人工                                       | 1 / 1                          | ) HC  |                                      | <u>.</u>                               |  |
|--------------------------------------|--|--|----------------------------|---|---|--------------------------------|---|--------------------------------------|--|--|
| 依頼日                                  | 年  | 月  | 日キッ                        | 卜到着希望   | 日   | 年                              | 月   | 日                                    |  | 着希望日は任意での記入欄です。<br>りご希望に添えない場合がございます。  |
| ■ご依頼                                 | 者様情報   |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| 会社名                                  |  |  |                            |   |   | 部署名                            | i   |                                      |  |  |
| 役職名                                  |  |  |                            |   |   | 担当者                            | 名   |                                      |  |  |
| 所在地                                  | ₹  |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| TEL                                  |  |  | I                          | FAX   |   |                                |   | E−ı                                  | mail                                   |  |
| ■成績書                                 | <b>宛名</b> (成                                       | 遺書に記載  | する宛名がご                     | 依頼者様と   | :異なる場合  | たご記入                           | くださし  | <b>\</b> _{o})                       |  |  |
|                                      |  |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| ■検査項                                 | <b>[目一覧</b> (                                      | 該当する項  | 目を☑して下                     | さい。)  |   |                                |   |                                      |  |  |
| 11項                                  | 目:飲用井戸   | 水の水質検  | 査                          |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| 26項                                  | 目:食品製造   | 用水の水質  | 検査                         |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| 51項                                  | 目:水道法水   | 質基準にお  | ける全項目                      |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| □ その <sup>4</sup>                    | 也 (  |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| ■必要キ                                 | ·ット数   |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
|                                      | ***  |  | セット                        |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| ■土心【学                                | 付失 /→/+  | 胡老垟し田  | なる場合、ま                     | たけ始米に   | スセムニー   | *言ココノナ**                       | <del>*</del> (                                  |                                      |  |  |
| 会社名                                  |  | 棋有体で共  | はる場合、ま                     | /こは後数の  | る場合にこ   | 正人へた                           | <u>-: ( )                                  </u> |                                      | TEL                                    |  |
| 部署名                                  |  |  |                            | 役職名   |   |                                |   |                                      | 担当者名                                   | <u>,</u>   |
| 所在地                                  | ₹  |  | <u> </u>                   |   |   |                                |   |                                      | !                                      |  |
| 会社名                                  |  |  |                            |   |   |                                |   |                                      | TEL                                    |  |
| 部署名                                  |  |  |                            | 役職名   |   |                                |   |                                      | 担当者名                                   | <u>'</u>   |
| 所在地                                  | ₹  |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| 会社名                                  |  |  |                            |   |   |                                |   |                                      | TEL                                    |  |
| 部署名                                  |  |  |                            | 役職名   |   |                                |   |                                      | 担当者名                                   |  |
| 所在地                                  | ₹  |  |                            |   |   |                                |   |                                      |  |  |
| 2. ご依頼<br>※採水が<br>日<br>3. 採水後<br>※お問 | 内容に対<br>が法や検査が<br>水方法及び<br>、ご記入し<br>依頼書の「<br>い合わせは | 応した採れ<br>頼書の記え<br>食査依頼書<br>いただいた<br>採水日時」<br>下記「問合 | 人方法の例が<br>記入方法の案<br>:検査依頼: | ニだき、メール が検査依頼 ご必要な場合 で必要な場合 では付を希書を同封 には料名 を願いいたし 願いいたし | 頃書を送付合はをメート はままま はままま はままま はままま はまままままままままままままままま | はFAXI<br>付いたし<br>ルもしくに<br>己検体送 | こて送<br>ますの<br>FAXIC                             | 付をお<br>ので、<br>で<br>で送付<br><b>へ冷慮</b> | 専用の採<br>いたします<br><b>或</b> にて発          | たします。<br>対水ボトルに採水をしてください。<br>ので、下記へチェックをしてください<br>送してください。<br>ず行ってください。                          |
|                                      |  |  |                            | 段財団法<br>10−0304   | 人三重県  | 津市河                            | 早<br>日<br>日<br>芸町                               |                                      |  | 也  |
| ■連絡事                                 | <b>項</b> その他                                       | 也ご要望をお   | 書きください。                    | 請求先がご   | 依頼者様と   | 異なる場合                          | はご相   | 談くださ                                 | ۶ <b>۱</b> ۱.                          |  |
|                                      |  |  |                            |   |   | Tura                           | Ŧ<br>T  | 513-0<br>EL:01                       | 0836 三:<br>120-030<br>- <u>mail: n</u> | <u>問合せ先</u><br>マイラボ食品検査センター<br>重県鈴鹿市国府町7756番地5<br>-191 FAX:059-367-7610<br>nylabo@suzukamirai.jp |
| 受付日                                  | 年  | 月 日  | 保管温度                       | 冷蔵 🗌 冷  | 凍 🗌 常温  | 搬入方法                           | 宅記  | 記 🗌 🗐                                | 郵便 🗌 持                                 | 导込 □ 回収 ■ 受付者 印  |

# 水質検査キット手配書 記入例



- ① 依頼日をご記入ください。キット到着希望日 は希望がある場合のみご記入ください。
- ② ご依頼者様の情報を記入してください。検査 結果は郵送にて報告されるため、所在地は 必ず記入してください。FAX欄、E-mail欄は 任意です。
- ③ 検査成績書のあて名がご依頼者様と異なる場合にご記入ください。ご依頼者様と同様の場合は空欄で問題ありません。
- ④ ご希望の検査項目を選択してください。 11項目:水道水以外の水を使用している場合、 定期的に実施を推奨

26項目:水道水以外の水を使用している場合、 営業許可申請の際に必要

51項目:水道水質基準に基づいた項目

その他ご希望の項目がある場合はご相談ください。

- ⑤ 必要なキットの合計数をご記入ください。
- ⑥ キット送付先がご依頼者様と異なる場合 や、送付先が複数ある場合は送付先をご記 入ください。
- ⑦ 採水方法や検査依頼書記入方法が不明な場合は案内書を送付いたしますので、必要な場合は☑を入れてください。
- 8 その他伝達事項がある場合はこちらに記入してください。

## 水質検査は、各項目に合わせた専用の採水ボトルへの採水が必要です。 事前にこちらの水質検査キット手配書にてご依頼をお願いいたします。

※専用の採水ボトル以外へ採水した水をお送りいただいても検査することが出来かねますのでご注意ください。 また、検体送付先が問合せ先と異なりますので、<水質検査ご依頼方法>をご一読いただいた後にご依頼ください。



## 微生物検査 食品別検査項目例

食品衛生法の規格基準と衛生規範を参考に作成した表です。 あくまで参考例となりますので検査項目については 各規格基準等をご確認ください。

※2024年9月現在



食品別の規格基準について



衛生管理のための手引書

| 分類  | 適用·食品例   | 食品区分              | 保存<br>温度帯 | 検査料金<br>(税抜き) | 一般生菌数 <mark>*1</mark><br>〈 <b>9910007</b> 〉 | 大腸菌群<br>(定性)<br><b>〈9910008</b> 〉 |
|-----|--|-------------------|-----------|---------------|---|-----------------------------------|
|     | ちりめん・しらす干し・生珍味・じゃこ・うに加工品・<br>うにあえもの・珍味類(常温の乾燥珍味類は除く)                   | 水産加工品/直接摂取        | 冷凍        | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | 塩干魚類(めざし・あじ開き)・味噌漬け・西京漬け・<br>みりん漬け・めざし等                                | 水産加工品/加熱摂取        | 冷凍        | 4,500円        | 500万以下/g                                    |                                   |
|     | たらこ・辛子めんたいこ・味付け数の子・いくら等  | 魚卵                | 冷凍        | 6,700円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       |                                   |
|     | 味付けもずく・味付けめかぶ等   | 海草                | 冷凍        | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | 生食用かき(殻付き)   | 生食用かき             | 冷凍        | 8,500円        | 5万以下/g                                      |                                   |
|     | 生食用かき(むき身)   | 生食用かき             | 冷凍        | 15,600円       | 5万以下/g                                      |                                   |
|     | 殻付貝(あさり・しじみ等)で加熱後摂取品   | 殼付貝等              | 冷凍        | 4,500円        | 500万以下/g<br>(50万以下/g)                       |                                   |
|     | 冷蔵鮮魚(丸もの)  | 鮮魚など(丸)           | 冷         | 4,500円        | 500万以下/g<br>(50万以下/g)                       |                                   |
|     | 生食用鮮魚介類(刺身類・生食用むき貝)  | 生食用鮮魚介類           | 冷         | 10,100円       | 10万以下/g                                     |                                   |
|     | 切り身・剥き身よりも加工度が低い非加熱の冷凍鮮魚介・かに・<br>丸~2枚おろしの魚殻付きえび・船凍するめいか・きびなご(丸)・冷凍しじみ等 | 加工用冷凍鮮魚介類         | 凍         | 6,700円        | 500万以下/g<br>(50万以下/g)                       |                                   |
| 水産物 | ゆでがに   | ゆでがに              | 冷         | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | 冷凍ゆでがに   | 冷凍ゆでがに            | 凍         | 6,700円        | 10万以下/g                                     | •                                 |
|     | ゆでだこ   | ゆでだこ              | 冷         | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | 冷凍ゆでだこ   | 冷凍ゆでだこ            | 凍         | 6,700円        | 10万以下/g                                     | •                                 |
|     | 切り身・剥き身の冷凍鮮魚介類(冷凍さばフィーレ・冷凍下ごしら<br>え済みえび・冷凍サーモン切身等)                     | 冷凍鮮魚介類(冷凍食品表示なし)  | 凍         | 6,700円        | 500万以下/g<br>(50万以下/g)                       |                                   |
|     | 鯨肉製品   | 鯨肉製品              | 冷凍        | 8,900円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | 無加熱摂取の寒天・トコロテン等  | 高Aw食品/無加熱摂取       | 常         | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | とろろ昆布等   | 高Aw食品/無加熱摂取       | 常         | 6,700円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       |                                   |
|     | 煮干魚類・削りぶし・乾のり・乾燥わかめ・だし昆布・<br>昆布茶・寒天(棒・粉)・ひじき等                          | 基準適用外商品群          | 常         | _             | 基準がない食品                                     |                                   |
|     | 板寒天等   | 殺菌食品              | 冷         | 5,800円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
|     | 塩蔵品(塩かずのこ・湯通し塩蔵わかめ等)・<br>無加熱摂取の寒天・糸状トコロテン等                             | 非殺菌食品/無加熱摂取       | 冷         | 6,700円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       |                                   |
|     | 発酵食品のうち、無加熱摂取の水産珍味類(塩辛・かす漬け等)・<br>これらを使用した商品(未加熱処理品)                   | 発酵食品              | 冷凍        | 6,300円        |   | •                                 |
|     | 包装後加熱のある漬物(福神漬け・らっきょう・たくあん等)   | 容器包装充填後加熱殺菌食品(漬物) | 冷常        | 11,800円       | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       | •                                 |
| 漬   | 白菜漬け・浅漬けタイプのキムチ等   | 浅漬け(一夜漬)          | 冷         | 11,000円       |   |                                   |
| 物   | 農産物漬物<br>(梅漬け・梅干・調味梅漬け・調味梅干し・糖絞り大根等の塩漬け類)等                             | 非殺菌食品/無加熱摂取       | 冷凍常       | 12,700円       | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                       |                                   |
|     | 発酵食品のうち、無加熱摂取の漬物(熟成タイプ)・<br>熟成キムチ(賞味期間40~50日間)等・これらを使用した商品(未加熱処理品)を含む  | 発酵食品              | 冷凍        | 14,500円       |   | •                                 |

|              |                                     | 7 A III               |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
|--------------|-------------------------------------|-----------------------|--|--------|----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|---|
| (E.coli)(定性) | 黄色ブドウ球菌<br>(定性)<br><b>〈9910012〉</b> | (定性) <mark>**2</mark> | サルモネラ属菌<br>(定性) <sup>**3</sup><br><b>〈9910014〉</b> | 芽胞形成菌数 | 乳酸菌数<br>〈 <b>9910022</b> 〉 | 真菌数<br><b>〈9910023</b> 〉 | 酵 <del>母</del> 数<br><b>〈9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024</b> 〉 | その他<br><b>〈商品コード/検査料金</b> (税抜き) <b>〉</b>                  |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          | 大腸菌(E.coli)(定量)230以下/100g                                 |
|              |                                     |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          | <b>〈2160221/6,800円〉</b><br>大腸菌(E.coli)(定量)230以下/100g      |
|              | •                                   |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          | 《2160221/6,800円》<br>腸炎ビブリオ(定量)100以下/g<br>《2160067/5,600円》 |
| •            | •                                   |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          | (2.00007/ 3,000П/   |
| •            | •                                   |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          | 腸炎ビブリオ(定量)100以下/g<br>〈2160067/5,600円〉                     |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
|              | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
|              | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
|              | •                                   | •                     | •  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   |                       | •  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   |                       | •  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| _            | _                                   |                       |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          |                                       |                          |   |
| •            | •                                   |                       |  |        |                            |                          | •                                     | •                        |   |
| •            | •                                   | •                     |  |        |                            |                          | •                                     | •                        |   |
| •            | •                                   |                       | •  |        |                            |                          | •                                     | •                        |   |
| •            | •                                   | <b>*</b> 2            | •  |        |                            |                          | •                                     | •                        |   |

| 分類       | 適用·食品例   | 食品区分                | 保存<br>温度帯 | 検査料金<br>(税抜き) | 一般生菌数 <sup>*1</sup><br>〈 <b>9910007</b> 〉 | 大腸菌群<br>(定性)<br><b>(9910008)</b> |
|----------|--|---------------------|-----------|---------------|---|----------------------------------|
|          | 冷凍ライチ・冷凍カットメロン・<br>冷凍カットマンゴー等(シラップ漬を除く)                        |                     |           |               |   |                                  |
|          | あん・こんにゃく(さしみこんにゃく)・トマト缶詰・果実缶詰・<br>ジャム類・プルーンエキスフルーツソース・干しいも・甘栗等 | 高Aw食品/無加熱摂取         | 常         | 14,300円       | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     | •                                |
|          | ドライフルーツ類(レーズン等)・ドライフルーツ加工品等                                    | 高Aw食品/無加熱摂取         | 常         | 4,500円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                  |
| 農産物      | 野菜の水煮(たけのこ等)・トマト缶詰・<br>こんにゃく(さしみこんにゃく以外)等                      | 高Aw食品/加熱後摂取         | 常         | 11,500円       | 300万以下/g<br>(30万以下/g)                     | •                                |
|          | 野菜の水煮・こんにゃく(さしみこんにゃく含む)等                                       | 殺菌食品                | 冷         | 4,500円        | 300万以下/g<br>(30万以下/g)                     | •                                |
|          | カット野菜・カットフルーツ  | 非殺菌食品/無加熱摂取         | 冷凍        | 5,800円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     | •                                |
|          | 青果物・農産物乾燥品(加熱後摂取) (かんぴょう等)・<br>農産物乾燥品(無加熱後摂取)・茶葉等              | 基準適用外商品群            | 冷凍常       | _             | 基準がない食品                                   |                                  |
|          | 牛肉・豚肉・ハンバーグ・食肉半製品等   | 食肉                  | 冷凍        | 6,700円        | 500万以下/g                                  |                                  |
|          | 鶏肉・合鴨肉・食肉半製品等  | 食肉のうち家禽肉            | 冷凍        | 6,700円        | 500万以下/g                                  |                                  |
| 食肉       | 牛(内臓除<)  | 生食用食肉               | 冷凍        | 105,200円      | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                  |
|          | 鶏たたき   | 生食用食肉               | 冷凍        | 14,700円       | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                  |
|          | 馬刺U等   | 生食用食肉               | 冷凍        | 6,700円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                  |
|          | サラミソーセージ・ビーフジャーキー・カルパス等  | 乾燥食肉製品              | 冷凍常       | 13,000円       | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                  |
| ۵        | 生ハム・ラックスハム・セミドライソーセージ等   | 非加熱食肉製品             | 冷凍        | 37,200円       | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                  |
| 食肉製品     | ローストビーフ・鴨ロースト等   | 特定加熱食肉製品            | 冷凍        | 15,200円       | 1万以下/g                                    |                                  |
|          | ベーコン・ハム・ウインナーソーセージ・混合ソーセージ等                                    | 加熱食肉製品(加熱後包装)       | 冷凍        | 6,700円        | 10万以下/g                                   |                                  |
|          | チルドハンバーグ・チルドミートボール等  | 加熱食肉製品(包装後加熱)       | 冷凍        | 15,200円       | 1万以下/g                                    | •                                |
|          | 生めん・生そば・生うどん・餃子の皮・春巻きの皮等                                       | 生めん                 | 冷常        | 4,500円        | 300万以下/g                                  |                                  |
|          | ゆでめん・蒸しめん  | ゆでめん                | 冷         | 4,500円        | 10万以下/g                                   | •                                |
|          | 具等のうち、天ぷら  | 生めん類に添付する具等(加熱処理品)  | 冷         | 4,500円        | 10万以下/g                                   |                                  |
|          | 具等のうち、生野菜  | 生めん類に添付する具等(未加熱処理品) | 冷         | 4,500円        | 300万以下/g                                  |                                  |
| 穀物・穀物加工品 | パン類(長期常温保存可能品パン含む)・米飯(レトルト以外)・<br>みそ(火入れあり)・しょうゆ生タイプ・即席めん等     | 高Aw食品/無加熱摂取         | 常         | 5,800円        | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL))             | •                                |
| 初加工品     | 餅・玄米・精米・精麦・穀物加工品・パン粉(生タイプ)・<br>生タイプ即席めん(鍋焼きうどん・炒めスパゲティ等加熱摂取品)等 | 高Aw食品/加熱後摂取         | 常         | 3,000円        | 300万以下/g<br>(30万以下/g)                     | •                                |
|          | 豆腐・油揚げ・スナックパン(ナンスティック等)等                                       | 殺菌食品                | 冷         | 4,500円        | 10万以下/g                                   | •                                |
|          | 無菌充填豆腐   | 殺菌食品                | 常         | 8,000円        |   |                                  |
|          | 包装豆腐(充填豆腐)   | 殺菌食品                | 冷         | 4,500円        | 1000以下/g                                  | •                                |

|  |   |   | 衛生管                 |                                   |                   |                           |  |                          | その他   |
|--|---|---|---------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|--|--------------------------|---|
| 大腸菌<br>(E.coli) (定性)<br><b>〈9910010〉</b> |   | 腸炎ビブリオ<br>(定性) <sup>**2</sup><br><b>〈9910016〉</b> | (定性) <sup>**3</sup> | 好気性<br>芽胞形成菌数<br><b>〈9910021〉</b> | 乳酸菌数<br>〈9910022〉 | 真菌数<br>〈 <b>9910023</b> 〉 | 酵 <del>母</del> 数<br>〈 <b>9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024</b> 〉 | ( <b>商品コード/検査料金</b> (税抜き) <b>)</b>  |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          |   |
| •  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          | クロストリジウム属菌<br><b>〈2160077</b> / <b>8,500円〉</b>  |
| •  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          | クロストリジウム属菌<br><b>〈2160077</b> / <b>8,500円</b> 〉                                       |
|  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          | (2100077/ 0,50013/  |
| •  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
|  |   |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          |   |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | 腸内細菌科菌群(25検体)(-)/25g  |
| ₩4                                       | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | <b>〈8140024/102,000円〉</b><br>カンピロバクター(−) ∕ 0.01g<br><b>〈2160070</b> ∕ <b>8,000円</b> 〉 |
| ₩ 4                                      | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | (21000707 0,000117  |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | 水分活性(Aw)0.87未満<br><b>〈5240068</b> / <b>6,300円</b> 〉                                   |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | リステリア・モノサイトゲネス(定量)100以下/g<br><b>〈5240120</b> /30,500円〉                                |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | クロストリジウム属菌<br><b>〈2160077</b> / <b>8,500円〉</b>  |
| •  | • |   | •                   |                                   |                   |                           |  |                          | クロストリジウム属菌  |
| •  | • |   | _                   |                                   |                   |                           |  |                          | 〈2160077/8,500円〉  |
|  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
| •  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
| •  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
| •  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
|  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |
|  |   |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          | 恒温試験 <sup>#5</sup><br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉                    |
|  | • |   |                     |                                   |                   |                           |  |                          |   |

| /\¥ <del>-</del> |  | APT/)   | 保存  | 検査料金    |   | ,                         |
|------------------|--|---|-----|---------|---|---------------------------|
| 分類               | 適用·食品例   | 食品区分  |     | (税抜き)   | 一般生菌数 <mark>*1</mark><br><b>〈9910007〉</b> | 大腸菌群<br>(定性)<br>(9910008) |
|                  | パン類(半焼成パン・未加熱冷凍パン)・パン粉等  | 非殺菌食品<br>加熱後摂取  | 冷   | 4,500円  | 300万以下/g<br>(30万以下/g)                     | •                         |
| 榖<br>物·<br>穀     | 発酵食品のうち、納豆・ドライ納豆   | 発酵食品  | 常冷凍 | 2,600円  |   | •                         |
| 穀物・穀物加工品         | 青果物・農産物乾燥品(加熱後摂取)(精米・精麦・乾燥豆等)・<br>発酵食品(みそ(火入れなし)等)・即席めん類・きな粉・<br>きな粉調製品・麩・朝食シリアル(コーンフレーク等)・<br>小麦粉・片栗粉・乾めん・凍り豆腐等 | 基準適用外商品群  | 常冷  | _       | 基準がない食品                                   |                           |
|                  | 冷凍まぐろスライス・冷凍いかそうめん等  | 生食用冷凍鮮魚介類   | 凍   | 10,100円 | 10万以下/g                                   | •                         |
| 冷凍食品             | 冷凍しめさば・冷凍スモークサーモン・冷凍あなご蒸し焼・<br>冷凍酢たこ・冷凍ケーキ等  | 無加熱摂取冷凍食品   | 凍   | 6,700円  | 10万以下/g                                   | •                         |
| 食品               | 冷凍コロッケ(油ちょう済)・冷凍うなぎ等   | 加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)  | 凍   | 4,500円  | 10万以下/g                                   | •                         |
|                  | 冷凍エビフライ・冷凍コロッケ(油ちょうなし)・<br>冷凍食品表示のある冷凍鮮魚介類   | 加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)   | 凍   | 4,500円  | 300万以下/g                                  |                           |
|                  | 牛乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳  | 牛乳・成分調整牛乳・<br>低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳                                   | 冷   | 4,500円  | 5万以下/mL                                   | •                         |
|                  | 長期常温保存可能品<br>(牛乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳)   | 牛乳・成分調整牛乳・<br>低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳                                   | Ħ   | 11,000円 | 0/mL                                      | •                         |
|                  | 乳飲料・特別牛乳   | 乳飲料・特別牛乳  | 冷   | 4,500円  | 3万以下/mL                                   | •                         |
|                  | 調整液状乳(液体ミルク)(常温保存可能品に該当しないもの)  | 乳飲料・特別牛乳  | 冷凍  | 8,000円  |   |                           |
|                  | 長期常温保存可能品(乳飲料・特別牛乳)・<br>調整液状乳(液体ミルク)   | 乳飲料・特別牛乳  | 常   | 8,000円  | 0/mL                                      |                           |
| 乳•乳製品            | 加糖練乳 (コンデンスミルク)・加糖脱脂練乳全粉乳・<br>脱脂粉乳 (スキムミルク)・クリームパウダー・<br>バターミルクパウダー・加糖粉乳・調整粉乳                                    | 加糖練乳・加糖脱脂練乳全粉乳・<br>脱脂粉乳・クリームパウダー・<br>パターミルクパウダー・加糖粉乳・<br>調整粉乳   | 常   | 4,500円  | 5万以下/g                                    | •                         |
| 00               | 無糖練乳・無糖脱脂練乳  | 無糖練乳・無糖脱脂練乳   | 常   | 1,700円  | 0∕g                                       |                           |
|                  | 生クリーム  | クリーム  | 冷   | 4,500円  | 10万以下/mL                                  | •                         |
|                  | バター・バターオイル・プロセスチーズ   | バター・バターオイル・<br>プロセスチーズ  | 冷   | 4,500円  | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     | •                         |
|                  | アイスクリーム  | アイスクリーム<br>(乳固形分15.0%以上、うち乳脂肪分8.0%以上)                           | 凍   | 3,000円  | 10万以下/g                                   | •                         |
|                  | アイスミルク・ラクトアイス  | アイスミルク・<br>(乳固形分10.0%以上、うち乳脂肪分3.0%以上)<br>ラクトアイス<br>(乳固形分3.0%以上) | 凍   | 3,000円  | 5万以下/g                                    | •                         |
|                  | ヨーグルト・飲むヨーグルト等   | はっ酵乳  | 冷凍  | 5,000円  |   | •                         |
|                  | 乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%以上)  | 乳酸菌飲料<br>(無脂乳固形分3%以上)   | 冷   | 5,000円  |   | •                         |
|                  | 乳酸菌飲料(無脂乳固形分3%未満)  | 乳酸菌飲料<br>(無脂乳固形分3%未満)   | 冷   | 5,000円  |   | •                         |

|              |      | 7.0/14             |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|--------------|------|--------------------|---|--------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
| (E.coli)(定性) | (定性) | (定性) <sup>※2</sup> | サルモネラ属菌<br>(定性) <sup>※3</sup><br><b>〈9910014〉</b> | 芽胞形成菌数 | 乳酸菌数<br>〈 <b>9910022</b> 〉 | 真菌数<br>〈 <b>9910023</b> 〉 | 酵 <del>母</del> 数<br>〈9910025〉 | カビ数<br><b>〈9910024</b> 〉 | その他<br><b>(商品コード/検査料金</b> (税抜き) <b>)</b>                           |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
| •            |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 陽炎ビブリオ(定量)100以下/g<br><b>〈2160067</b> / <b>5,600円〉</b>              |
|              | •    |                    | *3  |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
| •            | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | AT VOLUMEA #5  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 恒温試験 <sup>*5</sup><br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉 |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 恒温試験 <sup>*5</sup><br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉 |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 恒温試験 <sup>*5</sup><br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉 |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              | •    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          |  |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 乳酸菌数1000万以上/g<br><b>(2160072/3,700円)</b>                           |
|              |      |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 乳酸菌数1000万以上/g<br><b>〈2160072/3,700円〉</b>                           |
|              | †    |                    |   |        |                            |                           |                               |                          | 乳酸菌数1000万以上/g<br><b>〈2160072</b> / <b>3,700円〉</b>                  |

| 分類   | 適用·食品例  | 食品区分                        |     | 検査料金<br>(税抜き) | 一般生菌数 <sup>*1</sup><br>〈 <b>9910007</b> 〉 | 大腸菌群<br>(定性)<br><b>〈9910008</b> 〉 |
|--|---|-----------------------------|-----|---------------|---|-----------------------------------|
|  | カマンベールチーズ・クリームチーズ・モッツアレラチーズ・<br>カッテージチーズ等   | ナチュラルチーズ<br>(ソフト及びセミハードタイプ) | 冷   | 36,800円       |   | •                                 |
| 乳•乳製品  | チーズフード(乳等を主要原料とする食品)  | 非殺菌食品/無加熱摂取                 | 冷   | 6,700円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                     |                                   |
| 製品   | 発酵食品のうち、パルメザンチーズ等   | 発酵食品                        | 常   | 6,300円        |   | •                                 |
|  | 冷蔵品・冷凍品・発酵食品のうち、シュレッドチーズ・<br>これらを使用した商品(未加熱処理品)を含む                                    | 発酵食品/加熱後摂取                  | 冷凍  | 5,000円        |   |                                   |
| 清涼   | 果実ジュース・果実・野菜ミックスジュース・中性飲料(茶・豆乳飲料・コーヒー飲料等)・ミネラルウォーター(殺菌工程あり)・スポーツドリンク・<br>氷キャンディ・炭酸飲料等 | 清涼飲料水                       | 冷凍常 | 3,000円        | (100以下/mL)                                | •                                 |
| 清涼飲料水・粉末清涼飲料   | 水のみを原料とする清涼飲料水  | ミネラルウォーター類                  | 冷   | 20,200円       | (100以下/mL)                                | •                                 |
| 料  | インスタントコーヒー・インスタントココア・粉末グリーンティ・<br>粉末スポーツドリンク・インスタントティー・くず湯等                           | 粉末清涼飲料                      | 常   | 4,500円        | 3000以下/g                                  | •                                 |
|  | 粉末清涼飲料以外の粉末飲料(牛乳に溶かす飲料)   | 基準適用外商品群                    | 常   | _             | 基準がない食品                                   |                                   |
| <br> | ロックアイス  | 氷雪                          | 凍   | 3,000円        | 100以下/mL                                  | •                                 |
| 》<br>集<br>   | かき氷   | 氷菓                          | 凍   | 3,000円        | 1万以下/mL                                   | •                                 |
| 魚肉ねり製品   | かまぼこ・ちくわ・はんぺん・<br>揚げかまぼこ(さつま揚げ等)類等  | 魚肉ねり製品                      | 冷凍  | 4,500円        | 10万以下/g                                   | •                                 |
| 製品   | 魚肉ハム・魚肉ソーセージ・特殊包装かまぼこ類等   | 魚肉ねり製品(常温品)                 | 常   | 4,500円        | 1000以下/g                                  | •                                 |
|  | 煮豆・チルドぎょうざ・チルドしゅうまい・卵焼き・<br>サラダ(包装後加熱品)等  | そうざい(加熱処理品)                 | 冷常  | 8,000円        | 10万以下/g                                   | •                                 |
| -  | 微生物増殖の抑制因子がない商品・<br>(なめ茸(ビン)・鮭フレーク(ビン)等)  | そうざい(加熱処理品)(常温品)            | 常   | 14,300円       | 10万以下/g                                   | •                                 |
| そうざい   | 未加熱そうざい(和え物)  | そうざい(未加熱品)                  | 冷   | 8,900円        | 10万以下/g                                   |                                   |
|  | カット野菜・刺身ケン・カットフルーツ等   | 生野菜                         | 冷   | 6,700円        | 100万以下/g                                  |                                   |
|  | そうざい半製品・冷凍食品表示のない冷凍コロッケ等  | 非殺菌食品/加熱後摂取                 | 冷凍常 | 6,700円        | 500万以下/g(mL)<br>(50万以下/g(mL))             |                                   |
|  | おにぎり・炊き込みご飯・混ぜご飯・<br>すし類(にぎり寿司含む)等  | 調理ご飯                        | 常   | 8,000円        | 10万以下/g                                   | •                                 |
| 調理ご飯   | 副食物をパンにはさみこみそのまま摂取できる状態にした食品  | 調理パン                        | 常   | 8,000円        | 10万以下/g                                   | •                                 |
|  | カレーパン等、副食物をパンにはさみこみ加熱した食品   | 調理パン                        | 常   | 8,000円        | 10万以下/g                                   | •                                 |
| (農産とそうざい以外)  | レトルトカレー・ツナ缶詰・大豆ドライパック等  | 容器包装詰加圧加熱殺菌食品(常温)           | 常   | 8,000円        |   |                                   |
| そうざい   | みつ豆缶詰・寒天缶詰  | 高Aw食品/無加熱摂取(pH管理あり)         | 常   | 5,800円        | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL))             | •                                 |
| パウチ食   | 混ぜごはんのもと類(五目寿司のもと・釜めしのもと等)  | 高Aw食品/無加熱摂取                 | 常   | 14,300円       | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL))             | •                                 |
| 食品   | 混ぜごはんのもと類(五目寿司のもと・釜めしのもと等)  | 殺菌食品                        | 冷   | 4,500円        | 300万以下/g<br>(30万以下/g)                     | •                                 |

|   |   |                       | 衛生管   | 理指標コード〉 |                            |                           |  |                          | その他  |
|---|---|-----------------------|---|---------|----------------------------|---------------------------|--|--------------------------|--|
| 大腸菌<br>(E.coli)(定性)<br><b>〈9910010〉</b> |   | (定性) <mark>**2</mark> | サルモネラ属菌<br>(定性) <sup>※3</sup><br><b>〈9910014〉</b> | 芽胞形成菌数  | 乳酸菌数<br>〈 <b>9910022</b> 〉 | 真菌数<br>〈 <b>9910023</b> 〉 | 酵 <del>母</del> 数<br>〈 <b>9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024</b> 〉 | てい <u>1</u> 18<br><b>〈商品コード/検査料金</b> (税抜き) <b>〉</b>                                    |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          | リステリア・モノサイトゲネス(定量)100以下/g<br><b>〈5240120</b> / <b>30,500円</b> 〉                        |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
|   |   |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |
|   |   |                       |   |         |                            |                           |  |                          | 緑膿菌(-)/11mL *6<br><b>〈2340260/9,200円〉</b><br>腸球菌(-)/11mL *6<br><b>〈2340259/8,000円〉</b> |
|   | • |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |
|   | ; |                       |   |         |                            | :                         |  |                          |  |
|   |   |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |
|   | _ |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |
|   | • |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | -   |         |                            |                           |  |                          | クロストリジウム属菌<br><b>〈2160077</b> / <b>8,500円</b> 〉  |
| •                                       | • | <b>*</b> 2            | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | *3  |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          |  |
| <b>-</b>                                | • |                       | •   |         |                            |                           |  |                          | 恒温試験 <sup>*5</sup><br>〈9910063/3,000円〉<br>細菌試験<br>〈9910064/5,000円〉                     |
| •                                       | • |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |
| •                                       | • |                       |   |         |                            |                           |  |                          | クロストリジウム属菌<br><b>〈2160077</b> / <b>8,500円〉</b>   |
|   | • |                       |   |         |                            |                           |  |                          |  |

### 背景黄色部分は食品衛生法で定められた項目です。

| 分類          | 適用•食品例   | 食品区分         |    | 検査料金<br>(税抜き) | <sub>一般生菌数</sub> *1<br>〈9910007〉 大腸菌群<br>(定性)<br>〈9910008〉 |
|-------------|--|--------------|----|---------------|--|
| 調           | マヨネーズ・ドレッシング・<br>ねりからし等チューブ香辛料・ゆずこしょう等                                   | 高Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 4,500円        | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL))                              |
| 調味料·香辛料     | めん類等用つゆ・焼肉等のたれ・豆板醤・オイスターソース・トマトケッチャップ・<br>ウスターソース類・酢類・みりん風調味料・浅漬けの素・ポン酢等 | 高Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 5,800円        | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL)) ●                            |
| 料           | 農産物乾燥品(加熱後摂取)(月桂樹の葉等)・粉わさび・<br>粉からし・コショウ・カレー粉・七味唐辛子・赤唐辛子等、香辛料等           | 基準適用外商品群     |    | _             | 基準がない食品  |
| 油脂          | 植物油脂クリーミング食品(コーヒー・紅茶用植物油)・<br>スプレッド類(ピーナッツクリーム・チョコクリーム・マロンクリーム)          | 高Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 5,800円        | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL)) ●                            |
| 油脂·油脂加工品    | マーガリン・植物油脂クリーミング食品・<br>スプレッド類(ピーナッツクリーム等)                                | 非殺菌食品/無加熱摂取  | 冷  | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g) ●                                    |
| 品           | 植物油脂クリーミング食品(コーヒー・紅茶用粉パウダーの植物油)・油  | 基準適用外商品群     |    | _             | 基準がない食品  |
| 食           | 殺菌液卵(鶏卵)   |              | 冷凍 | 2,200円        |  |
| 食鳥卵         | 温泉卵  | 卵加工製品(加熱調理品) | 冷  | 6,700円        | 10万以下/g  |
|             | プリン・シュークリーム・ゼリー・常温一口カップゼリー等  | 洋生菓子         | 冷常 | 6,700円        | 10万以下/g ●  |
|             | わらび餅・みたらしだんご・水ようかん・くず餅・団子・<br>大福もち等                                      | 和生菓子         | 冷常 | 4,500円        | 10万以下∕g <b>●</b>   |
| 菓<br>子<br>類 | 半生菓子(カステラ・ドーナツ・煉り羊羹・最中等)・<br>米菓(ぬれ煎餅)・甘納豆・その他菓子(マシュマロ等しっとり系)             | 高Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 5,800円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g) ●                                    |
|             | 発酵食品(有胞子乳酸菌入りキャンディ等)・<br>油菓子・キャンディ+チョコレート・チョコレート利用食品・<br>チューイングガム・ビスケット類 | 基準適用外商品群     | 常  | _             | 基準がない食品  |
|             | ガムシロップ等  | 高Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 5,800円        | 100万以下/g(mL)<br>(10万以下/g(mL)) ●                            |
| ₹           | ソフトふりかけ類・はちみつ類・メープルシロップ・<br>乾燥珍味類(いかくんせい・茎ワカメ等)・<br>ペースト状パスタソース          | 高Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 8,000円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g) <b>●</b>                             |
| その他         | 乾燥珍味類(おしゃぶりいか等)  | 低Aw食品/無加熱摂取  | 常  | 6,700円        | 100万以下/g<br>(10万以下/g)                                      |
|             | フリーズドライ品   | 低Aw食品/加熱後摂取  | 常  | 3,000円        | 300万以下/g<br>(30万以下/g) ●                                    |
|             | 発酵食品(酒かす・こうじ等)・乾燥スープ・即席みそ汁・<br>ふりかけ類                                     | 基準適用外商品群     |    | _             | 基準がない食品  |

<sup>(-) …</sup>陰性 Aw …水分活性(食品に微生物が増えるために必要な水分がどの程度含まれているかなどの指標になる値) 凍…冷凍 常…常温 冷…冷蔵

<sup>※</sup>食品衛生法の規格基準と衛生規範、三重県の衛生管理指標を参考に作成した表です。あくまで参考例となりますので検査項目については各規格基準等をご確認ください。※2024年9月現在

<sup>※1</sup> 数値は基準値、()は目標値を意味します。

<sup>※2</sup> 未加熱および無加熱摂取の水産品、未加熱の水産原材料を使用した加工品、未加熱の漬物に適用します。

<sup>※3</sup> 食肉または卵加工品を含むものに適用します。

<sup>※4</sup> 検査項目名は糞便系大腸菌群とします。

<sup>※5</sup> 恒温試験は、賞味期間が14日未満の場合、賞味期限日までとします。(例:生菓子等) 恒温試験陽性とは、製品の外観異常「膨張」「液漏れ」「力ビ集落発生」等を意味します。

<sup>※6</sup> ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が98kPa(20℃)未満で、かつ、殺菌または除菌を行わないものに適用します。

|              |      | その他   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
|--------------|------|---|--------------------|--------|----------------------------|---------------------------|--|--------------------------|---|
| (E.coli)(定性) | (定性) | 腸炎ビブリオ<br>(定性) <sup>**2</sup><br><b>〈9910016〉</b> | (定性) <sup>*3</sup> | 芽胞形成菌数 | 乳酸菌数<br>〈 <b>9910022</b> 〉 | 真菌数<br>〈 <b>9910023</b> 〉 | 酵 <del>写</del> 数<br>〈 <b>9910025</b> 〉 | カビ数<br><b>〈9910024</b> 〉 | - ていり出<br><b>(商品コード/検査料金</b> (税抜き) <b>)</b> |
| •            | •    |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   | •                  |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    | ;      |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   | •                  |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   | •                  |        |                            |                           |  |                          |   |
|              | •    |   | •                  |        |                            |                           |  |                          |   |
|              | •    |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   | •                  |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
| •            | •    |   | •                  |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |
|              |      |   |                    |        |                            |                           |  |                          |   |

# ♥ マイラボ食品検査センター のご案内

「食品や調理環境の安全性を確認したい」「第三者機関による検査でお客様に安心感を与えたい」。

マイラボ食品検査センターでは、そんな食品関連事業者様の品質管理に関する様々なニーズにお応えするため、豊富な経験と高い技術力で幅広い検査、施工、コンサルティングをご提供しています。



### 食品微生物検査

食品中の微生物の数や食中 毒菌等の有無を検査し、食品 の安全性を評価します。



#### 食品保存検査 (賞味·消費期限検査)

賞味期限や消費期限を設定するための検査です。ご希望の温度帯と期間で保存した後に微生物検査を行います。



### 環境微生物検査

調理設備・器具や従業員の手指、空中の浮遊菌などの数を検査し、製造現場の衛生状態を評価します。



#### 食品成分検査

食品表示に必要な栄養成分 をはじめとして、食品に含まれ る様々な成分を分析します。



### 食品アレルギー検査

食品表示法により定められた 特定原材料及び、それに準ず るものを対象とした検査です。



### その他理化学検査

食品自体の物性や品質管理、 安全性にかかわる様々な物質を検査します。



### 異物・クレーム検査

混入した異物やカビの同定、 異臭や膨張の原因特定を行います。



### 腸内細菌検査

食中毒や感染症の原因となる腸内細菌を対象とした検 香です。



### ノロウイルス検査

ノロウイルスを対象とした検査です。リアルタイムRT-PCR法という精度の高い検査を行います。



### 水質検査

使用している水が水道法および食品衛生法で定められた 基準に適合しているかを検査 します。



### 防虫·防鼠

発生虫のモニタリングや防虫・防鳥施工の実施、排水管やフードの清浄など、プロの技術でしっかり対策します。



### コンサルティング

衛生管理状況を監査、認証取得のサポートや、衛生教育・講習会の実施、食品衛生安全管理の課題改善のお手伝いをします。

### その他、食品衛生のプロが様々な検査・サービスをご提供します。

### ●食品衛生に関する課題は当センターにお任せください!

消費者の求める高い食の安全性や信頼性を確保するために、食品関連業者には、より高度な食品の安全性をマネジメントするシステムが要求されるようになりつつあります。「マイラボ食品検査センター」では、信頼性の高い品質の「検査」を提供するために検査の国際規格(ISO17025)に準拠し、異物検査の分野では最新鋭の検査機器をそろえ、皆様のご要望にお応えしております。

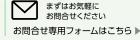


# マイラボ食品検査センター

https://www.mylabo-net.com/



食品衛生・各種検査に 関するお問合わせは





●微生物検査、賞味・消費期限設定なら



食品表示のご相談なら



● 検便・ノロウイルス検査なら





