

～安全な食品を提供するために～

リーフレットを参考に  
**自主検査を  
実施しましょう！**

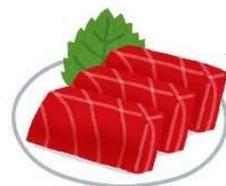


食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、**HACCPに沿った衛生管理**が義務化されました。

業種ごとの**リーフレット**を参考に、年2回を目安(季節や食品を変えて)に検査をお願いします。検査結果は、**適切な衛生管理の証明**になります。



大腸菌群が陽性です。  
加熱の方法の見直しを。



一般細菌の数が多いようです。  
冷蔵庫内温度の確認を！

提供、販売する食品と同じ工程で調理、製造した食品を検査して、自身が行う衛生管理が適切なことの確認を！

お問い合わせは、各保健所の食品衛生協会  
又は、食品衛生協会検査センターへ  
TEL:048-649-5331 FAX:048-647-3360

# リーフレットの見かた

業種ごとの  
例示

うちのお店では何を調べよう？

## ステップ 1

食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

食品の特長

どのような食品

おすすめの検査項目

食品群の製品説明

具体的な対象食品

- ・ 一般細菌数
- ・ 黄色ブドウ球菌
- ・ 大腸菌(E.coli)など

<検査のねらい>  
重要管理点は何か

扱っている食品について「製品説明書(食品の特長)」  
として示し、対象となる食品(メニュー)を例示。  
検査の目的を<ねらい>として、重要管理点を解説。

## ステップ 2

食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要  
ですか。

調べる食品などはどのような物  
に入れますか。

検査までどのようにして  
保存しますか。

検体の採取から提出まで  
必要量・保存方法など

## ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)

1検体当たりの検査料金

検査目的別の検査項目を  
セットにした料金

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

☎ 048-649-5331 | FAX 647-3360

〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

## 目 次

	ページ
業種ごとの例示	
お鮨・魚屋さん	1
お蕎麦・うどん屋さん	2
中華料理・ラーメン屋さん	3
スナック・レストランさん	4
日本料理・居酒屋さん	5
お肉屋さん	6
お菓子・ケーキ屋さん	7
お豆腐屋さん	8
検査依頼書の構成	9
検査依頼書の記載例	10

お鮨屋さん  
魚屋さん

うちのお店では何を調べよう？

ステップ 1 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

食品の特長	※ 第1グループ	どのような食品	おすすめの検査項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の鮮度に気を使っている。</li> <li>調理や盛り付けなどの手作業も多い。</li> <li>加熱することなく、そのまま食べる。</li> <li>食材として提供されることもある。</li> </ul>		握り鮓、ちらし寿司 お刺身 お造り 海鮮丼 生鮮サラダ など	Bセット <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> <li>大腸菌(E.coli)</li> </ul> <検査のねらい> 最終製品の衛生状況と温度管理 手指からの汚染などを判断します。

※ 衛生管理を徹底する「すし店のHACCP制度導入の手引き」(全国すし商生活衛生同業組合連合会)より

食品の特長	どのような食品	おすすめの検査項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮食品(生もの)である。</li> <li>原材料又は食品の内容や質が季節などで、変動する。</li> </ul>	各種食品又は原材料 生鮮食品・生もの (マグロ切り身、鮓ネタなど)	Dセット <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌(E.coli)</li> </ul>

ステップ 2 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。	調べる食品などはどのような物に入れますか。	検査までどのようにして保存しますか。
各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。	密封できる ビニールパック(袋) (内容物が漏れ出ないように)	<b>冷蔵庫で保存</b> 細菌の増殖を抑える 10℃以下にしましょう。

わずかな量で大丈夫!

ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金	
Bセット (生・ブ・E.coli)	7,700 円	会員料金 6,300円
Dセット (生・E.coli)	4,400 円	会員料金 3,600円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

☎ 048-649-5331 FAX 647-3360 〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

お蕎麦屋さん  
うどん屋さん

うちのお店では何を調べよう？

## ステップ 1 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

<p><b>食品の特長</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>いくつかの原材料を使用している。</li> <li>最終的に多くは加熱調理する。</li> <li>調理や盛り付けなどの手作業も多い。</li> </ul>	<p><b>どのような食品</b></p> <p>ゆでめん、ゆでそば ゆでうどん、 カレーうどん、蕎麦定食 天ぷらそば・うどん など</p>	<p><b>おすすめの検査項目</b></p> <p>Aセット</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌群</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> </ul> <p>&lt;検査のねらい&gt; 食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。</p>
<p><b>食品の特長</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食材として提供されることもある。</li> <li>調理するまでしばらく、そのまま保存。</li> <li>製麺や袋分けなどの手作業も多い。</li> </ul>	<p><b>どのような食品</b></p> <p>生そば うどん生めん など</p>	<p><b>おすすめの検査項目</b></p> <p>Bセット</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> <li>大腸菌(E.coli)</li> </ul> <p>&lt;検査のねらい&gt; 最終製品の衛生状況と温度管理手指からの汚染などを判断します。</p>
<p><b>食品の特長</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>製造してから、しばらく保存し使用する。</li> <li>作り置き、加熱して使用する。</li> <li>原材料又は食品の内容や質が季節などで、変動する。</li> </ul>	<p><b>どのような食品</b></p> <p>そばつゆ、めんつゆ つけ汁、ごまだれ など</p>	<p><b>おすすめの検査項目</b></p> <p>Cセット</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌群</li> </ul> <p>&lt;検査のねらい&gt; 全体の衛生状況と加熱効果などを判断します。</p>

## ステップ 2 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

<p>検査にはどのくらいの量が必要ですか。</p>	<p>調べる食品などはどのような物に入れますか。</p>	<p>検査までどのようにして保存しますか。</p>
<p>各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。</p>	<p>密封できる <b>ビニールパック(袋)</b> (内容物が漏れ出ないように)</p>	<p><b>冷蔵庫で保存</b></p> <p>細菌の増殖を抑える 10℃以下にしましょう。</p>

わずかな量で大丈夫!

## ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金	
Aセット (生・大・ブ)	7,700 円	会員料金 6,300円
Bセット (生・ブ・E.coli)	7,700 円	会員料金 6,300円
Cセット (生・大)	4,400 円	会員料金 3,600円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター FAX 647-3360

☎ 048-649-5331

# 中華料理 ラーメン屋さん

## うちのお店では何を調べよう？

### ステップ 1 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

<b>食品の特長</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• いくつかの原材料を使用している。</li> <li>• 最終的に多くは加熱調理する。</li> <li>• 調理や盛り付けなどの手作業も多い。</li> </ul>	<b>どのような食品</b>  チャーハン、キョウザ 天津飯、ラーメン など	<b>おすすめの検査項目</b>  Aセット <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般細菌数</li> <li>• 大腸菌群</li> <li>• 黄色ブドウ球菌</li> </ul> <検査のねらい> 食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。
<b>食品の特長</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材として提供されることもある。</li> <li>• 製造や袋分けなどの手作業も多い。</li> </ul>	<b>どのような食品</b>  餃子の皮 シュウマイの皮、 中華めん(生めん)	<b>おすすめの検査項目</b>  Bセット <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般細菌数</li> <li>• 黄色ブドウ球菌</li> <li>• 大腸菌(E.coli)</li> </ul> <検査のねらい> 最終製品の衛生状況と温度管理手指からの汚染などを判断します。
<b>食品の特長</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 製造してから、しばらく保存し使用する。</li> <li>• 作り置き、加熱して使用する。</li> <li>• 原材料又は食品の内容や質が季節などで、変動する。</li> </ul>	<b>どのような食品</b>  ラーメンのつゆ 調味料 など	<b>おすすめの検査項目</b>  Cセット <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般細菌数</li> <li>• 大腸菌群</li> </ul> <検査のねらい> 全体の衛生状況と加熱効果などを判断します。

### ステップ 2 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。	調べる食品などはどのような物に入れますか。	検査までどのようにして保存しますか。
各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。	密封できる <b>ビニールパック(袋)</b> (内容物が漏れ出ないように)	<b>冷蔵庫で保存</b>  細菌の増殖を抑える 10℃以下にしましょう。

わずかな量で大丈夫!

### ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金	
Aセット (生・大・ブ)	7,700 円	会員料金 6,300円
Bセット (生・ブ・E.coli)	7,700 円	会員料金 6,300円
Cセット (生・大)	4,400 円	会員料金 3,600円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター FAX 647-3360

☎ 048-649-5331

3

〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

# レストラン スナック

## うちのお店では何を調べよう？

### ステップ 1 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

食品の特長	※ 食品群S-1~S-4	どのような食品	おすすめの検査項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>いくつかの原材料を使用している。</li> <li>最終的に多くは加熱調理する。</li> <li>調理や盛り付けなどの手作業も多い。</li> </ul>		焼肉定食、カレーライス ハンバーグランチ ミートスパゲッティ など	<b>Aセット</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌群</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> </ul> <検査のねらい> 食品全体の衛生状況と加熱効果及び 手指からの汚染などを判断します。
<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の鮮度に気を使っている。</li> <li>加熱することなく、そのまま食べる。</li> <li>調理や加工に手作業も多い。</li> </ul>		調理パン、サンドイッチ など	<b>Bセット</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> <li>大腸菌(E.coli)</li> </ul> <検査のねらい> 最終製品の衛生状況と温度管理 手指からの汚染などを判断します。
<ul style="list-style-type: none"> <li>扱う食品や原材料の数が多い。</li> <li>生鮮食品(生もの)である。</li> <li>原材料又は食品の内容や質が季節などで、変動する。</li> </ul>		サラダ、カットフルーツ 千切りキャベツ など	<b>Dセット</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌(E.coli)</li> </ul>

※ 仕出し弁当の HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理手引書(一般社団法人 日本弁当サービス協会)より

### ステップ 2 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。	調べる食品などはどのような物に入れますか。	検査までどのようにして保存しますか。
各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。	密封できる <b>ビニールパック(袋)</b> (内容物が漏れ出ないように)	<b>冷蔵庫で保存</b> 細菌の増殖を抑える <b>10℃以下</b> にしましょう。

わずかな量で大丈夫!

### ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらがかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金	
Aセット (生・大・ブ)	7,700 円	会員料金 6,300円
Bセット (生・ブ・E.coli)	7,700 円	会員料金 6,300円
Dセット (生・E.coli)	4,400 円	会員料金 3,600円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター FAX 647-3360

☎ 048-649-5331

## ステップ 1

食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

### 食品の特長

- ・いくつかの原材料を使用している。
- ・最終的に多くは加熱調理する。
- ・調理や盛り付けなどの手作業も多い。

### どのような食品

季節の焼き魚  
うなぎの蒲焼き／白焼き  
串焼き、鳥から揚げ  
など

### おすすめの検査項目

- Aセット
- ・ 一般細菌数
  - ・ 大腸菌群
  - ・ 黄色ブドウ球菌
- <検査のねらい>  
食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。

### 食品の特長

- ・原材料の鮮度に気を使っている。
- ・加熱することなく、そのまま食べる。
- ・調理や加工に手作業も多い。

### どのような食品

お造り盛り合わせ  
鰹たたき  
など

### おすすめの検査項目

- Bセット
- ・ 一般細菌数
  - ・ 黄色ブドウ球菌
  - ・ 大腸菌(E.coli)
- <検査のねらい>  
最終製品の衛生状況と温度管理手指からの汚染などを判断します。

### 食品の特長

- ・生鮮食品(生もの)である。
- ・原材料又は食品の内容や質が季節などで、変動する。

### どのような食品

季節の前菜盛り  
冷やしトマト、冷奴  
など

### おすすめの検査項目

- Dセット
- ・ 一般細菌数
  - ・ 大腸菌(E.coli)

## ステップ 2

食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。

調べる食品などはどのような物に入れますか。

検査までどのようにして保存しますか。

各セットで調べる場合は、  
約50g 以上あればOKです。

わずかな量で  
大丈夫！

密封できる  
ビニールパック(袋)  
(内容物が漏れ出ないように)

冷蔵庫で保存

細菌の増殖を抑える  
10℃以下にしましょう。

## ステップ 3

食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

### 食品や原材料の検査料金表(抜粋)

### 1検体当たりの検査料金

Aセット (生・大・ブ)	7,700 円	会員料金 6,300円
Bセット (生・ブ・E.coli)	7,700 円	会員料金 6,300円
Dセット (生・E.coli)	4,400 円	会員料金 3,600円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター FAX 647-3360

☎ 048-649-5331

〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

お肉屋さん

うちのお店では何を調べよう？

**ステップ 1** 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

食品の特長	どのような食品	おすすめの検査項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>いくつかの原材料を使用している。</li> <li>最終的に多くは加熱調理する。</li> <li>調理や盛り付けなどの手作業も多い。</li> </ul>	焼き鳥 コロッケ ミートボール フライドポテト フライドチキン 加熱したそうざい など	おすすめの検査項目 Aセット <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌群</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> </ul> <検査のねらい> 食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。
<ul style="list-style-type: none"> <li>食材として提供されることもある。</li> <li>調理や袋分けなどの手作業も多い。</li> </ul> 部分肉、包装肉、味付け包装肉 ※	牛肉、豚肉 鶏肉、 和え物 非加熱のそうざい など	おすすめの検査項目 Bセット <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> <li>大腸菌(E.coli)</li> </ul> <検査のねらい> 最終製品の衛生状況と温度管理手指からの汚染などを判断します。

※【食肉処理業向け】HACCPに基づく衛生管理のための手引書(令和2年12月 食肉流通HACCP手引書作成委員会)

**ステップ 2** 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。	調べる食品などはどのような物に入れますか。	検査までどのようにして保存しますか。
各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。	密封できる <b>ビニールパック(袋)</b> (内容物が漏れ出ないように)	<b>冷蔵庫で保存</b> 細菌の増殖を抑える 10℃以下にしましょう。

わずかな量で大丈夫!

**ステップ 3** 食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金	
Aセット (生・大・ブ)	7,700 円	会員料金 6,300円
Bセット (生・ブ・E.coli)	7,700 円	会員料金 6,300円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

☎ 048-649-5331 FAX 647-3360 〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

# うちのお店では何を調べよう？

お菓子屋さん  
ケーキ屋さん

## ステップ 1 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

### 食品の特長

※ 第1分類～第4分類

- ・いくつかの原材料を使用している。
- ・最終的に多くは加熱調理する。
- ・調理や盛り付けなどの手作業も多い。

### どのような食品

パウンドケーキ  
焼菓子  
茶まんじゅう  
菓子パン など

### おすすめの検査項目

- Aセット
- ・ 一般細菌数
  - ・ 大腸菌群
  - ・ 黄色ブドウ球菌

<検査のねらい>  
食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。

### 食品の特長

※ 第5分類

- ・原材料の鮮度に気を使っている。
- ・加熱することなく、そのまま食べる。
- ・製造や加工などの手作業も多い。

### どのような食品

調理パン、  
水ようかん、  
和・洋生菓子 など

### おすすめの検査項目

- Bセット
- ・ 一般細菌数
  - ・ 黄色ブドウ球菌
  - ・ 大腸菌(E.coli)

<検査のねらい>  
最終製品の衛生状況と手指からの汚染などを判断します。

※ HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書(厚生労働省確認 平成 31 年 2 月 8 日)より

## ステップ 2 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。

調べる食品などはどのような物に入れますか。

検査までどのようにして保存しますか。

各セットで調べる場合は、  
**約50g** 以上あればOKです。

わずかな量で大丈夫!

密封できる  
**ビニールパック(袋)**  
(内容物が漏れ出ないように)

**冷蔵庫で保存**

細菌の増殖を抑える  
10℃以下にしましょう。

## ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらかかりますか

### 食品や原材料の検査料金表(抜粋)

### 1検体当たりの検査料金

Aセット (生・大・ブ)

7,700 円 会員料金 6,300円

Bセット (生・ブ・E.coli)

7,700 円 会員料金 6,300円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

☎ 048-649-5331 FAX 647-3360 〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

# うちのお店では何を調べよう？

## お豆腐屋さん

### ステップ 1 食品や原材料の調理法や取扱い方法によって調べる目的を決めましょう

<b>食品の特長</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>最終的に多くは加熱調理する。</li> <li>製造や加工などで手作業も多い。</li> </ul>	<b>どのような食品</b> 油揚げ、厚揚げ など	<b>おすすめの検査項目</b> Aセット <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌群</li> <li>黄色ブドウ球菌</li> </ul> <検査のねらい> 食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。
<b>食品の特長</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>製造され食材として使用される</li> <li>そのまま食べられる</li> <li>水に浸漬され冷蔵保存する</li> </ul>	<b>どのような食品</b> 木綿豆腐 絹ごし豆腐 など	<b>おすすめの検査項目</b> Cセット <ul style="list-style-type: none"> <li>一般細菌数</li> <li>大腸菌群</li> </ul> <検査のねらい> 全体の衛生状況と冷蔵温度管理加熱効果や二次汚染などを判断します。

### ステップ 2 食品や原材料の検査に必要な量、検査までの保存の方法を確認します

検査にはどのくらいの量が必要ですか。	調べる食品などはどのような物に入れますか。	検査までどのようにして保存しますか。
各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。	密封できる <b>ビニールパック(袋)</b> (内容物が漏れ出ないように)	<b>冷蔵庫で保存</b> 細菌の増殖を抑える 10℃以下にしましょう。

わずかな量で大丈夫！

### ステップ 3 食品や原材料の検査にはいくらがかかりますか

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金	
Aセット (生・大・ブ)	7,700 円	会員料金 6,300円
Cセット (生・大)	4,400 円	会員料金 3,600円

お問合せ 一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

☎ 048-649-5331 FAX 647-3360 〒330-0855 さいたま市大宮区上小町1450番地

自主検査の試験検査依頼書は、食品衛生協会の窓口にあります。

3枚複写になっています。はがさずに、3枚提出してください。  
 ※スタンプ印を使う時は、枚数分押してください。

はがさずに3枚複写してください。

### 試験検査依頼書(自主検査) ③ お客様用

---

はがさずに3枚複写してください。

### 試験検査依頼書(自主検査) ② 検査員用

---

はがさずに3枚提出してください。

### 試験検査依頼書(自主検査) ① 検査センター控

検体番号 \_\_\_\_\_

〒 埼玉県食品衛生協会検査センター 宛 受付番号 O D \_\_\_\_\_ 号

受付年月日 20 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

※スタンプ印を使う時は枚数分押してください。

営業施設符号	
名称 屋号 商号	担当書名
所在地 (成績書送付先)	(〒 _____ )
TEL ( _____ ) - _____	FAX ( _____ ) - _____

依頼内容	検体品目			
	検体品名			
	製造年月日	20 ____ 年 ____ 月 ____ 日	消費・賞味期限 <small>※どちらか一方をつけるください。</small>	20 ____ 年 ____ 月 ____ 日

検査項目 ○印を記入してください。

コード	○印	細菌検査	標準値	全目料金	コード	○印	化学検査	標準値	全目料金
1		一般細菌数	1,980	1,600	60		保存料( )	5,720	4,700
2		大腸菌群(定性)	2,420	2,000	64		発色剤(産酸酸度)	5,720	4,700
3		黄色ブドウ球菌(定性)	3,300	2,700	65		着色料(ターム色素)	5,720	4,700
4		大腸菌(E.coli)(定性)	2,420	2,000	66		漂白剤(二酸化イオン)	5,720	4,700
5		サルモネラ(定性)	3,300	2,700	67		甘味料( )	5,720	4,700
6		腸炎ビブリオ(定性)	3,300	2,700	68		酸化防止剤(BHT・BHA)	5,720	4,700
26		腸炎ビブリオ 最確数	5,500	4,500	69-70		酸価・過酸化物質セット	5,720	4,700
8		乳酸菌数	3,300	2,700	71		シアン化合物	3,300	2,700
7		クロストリジア(定性)	3,960	3,200	72		水分活性	5,720	4,700
15		腸管出血性大腸菌 O157	6,600	5,400	73		pH値	1,650	1,400
17		カンピロバクター(定性)	7,920	6,500	74-79		牛乳等規格(化学4項目)	7,700	6,300
					74		重金属(鉛)	8,800	7,000
					75		重金属(ヒ素)	11,000	9,000
					81		重金属(清涼飲料水の鉛)	7,700	6,300
					82		重金属(清涼飲料水のヒ素)	7,700	6,300

【留意事項】必ずお読みください。  
 1 数字欄の印は必ずご記入ください。  
 2 食品衛生法第5条第1項第5号に該当する食品は、依頼者の同意を以て検査に供することはありません。  
 3 ご依頼された試験の検体及び結果は、依頼者の同意を以て第三者に提供することはありません。

合計 円

一般社団法人 埼玉県食品衛生協会検査センターは  
 「厳正」「迅速」がモットーの厚生労働大臣登録検査機関です。  
 ホームページアドレス：<http://www.sfhari.or.jp/>

依頼者	同 合	依頼者住所	〒	依頼者住所	〒	検査員	全 計	備 考

自主検査の試験検査依頼書は、食品衛生協会の窓口にあります。

# 記載例

はがさずに3枚提出してください。

## 試験検査依頼書(自主検査) ① 検査センター控

(一社)埼玉県食品衛生協会検査センター 宛

検体番号

受付番号 O D 号

受付年月日 20 年 月 日

※スタンプ印を使う時は枚数分押してください。

営業施設符号	保健所で許可を受けている「許可書」にある施設ごとの番号	
名称 屋号 商号	お店の屋号など(成績書の宛名になります。)	担当者名
所在地 (成績書送付先)	営業施設の住所を記入。お店の住所と異なる場所で成績書を受け取る場合は(カッコ内)に送り先の宛名・住所を記入します。	
	TEL( ) -	FAX( ) -

連絡の取れる方のお名前

依頼内容	検体品目	検査する食品の食品分類(弁当、菓子など)を記入します。		
	検体品名	検査する食品の個別の「商品名・食品名」記入します。		
	製造年月日	20 年 月 日	消費・賞味期限	20 年 月 日

※どちらか○をつけてください。

検査項目 ○印を記入してください。

食品の消費又は賞味期限を記入します。

コード	○印	細菌検査	定価(税込)	会員料金
1	<input checked="" type="radio"/>	一般細菌数	1,980	1,600
2	<input checked="" type="radio"/>	大腸菌群(定性)	2,420	2,000
3	<input checked="" type="radio"/>	黄色ブドウ球菌(定性)	3,300	2,700
4	<input checked="" type="radio"/>	大腸菌(E.coli)(定性)	2,420	2,000
5	<input type="radio"/>	サルモネラ(定性)	3,300	2,700
6	<input type="radio"/>	腸炎ピブリオ(定性)	3,300	2,700
26	<input type="radio"/>	腸炎ピブリオ 最確数	5,500	4,500
8	<input type="radio"/>	乳酸菌数	3,300	2,700
7	<input type="radio"/>	クロストリジア(定性)	3,960	3,200
15	<input type="radio"/>	腸管出血性大腸菌 O157	6,600	5,400
17	<input type="radio"/>	カンピロバクター(定性)	7,920	6,500

Aセット

食品衛生協会の会員の方は割引料金が適用されます。

Bセット

コード	○印	細菌検査	定価(税込)	会員料金
1	<input checked="" type="radio"/>	一般細菌数	1,980	1,600
2	<input type="radio"/>	大腸菌群(定性)	2,420	2,000
3	<input checked="" type="radio"/>	黄色ブドウ球菌(定性)	3,300	2,700
4	<input checked="" type="radio"/>	大腸菌(E.coli)(定性)	2,420	2,000

Cセット

コード	○印	細菌検査	定価(税込)	会員料金
1	<input checked="" type="radio"/>	一般細菌数	1,980	1,600
2	<input checked="" type="radio"/>	大腸菌群(定性)	2,420	2,000
3	<input type="radio"/>	黄色ブドウ球菌(定性)	3,300	2,700
4	<input type="radio"/>	大腸菌(E.coli)(定性)	2,420	2,000

Dセット

コード	○印	細菌検査	定価(税込)	会員料金
1	<input checked="" type="radio"/>	一般細菌数	1,980	1,600
2	<input type="radio"/>	大腸菌群(定性)	2,420	2,000
3	<input type="radio"/>	黄色ブドウ球菌(定性)	3,300	2,700
4	<input checked="" type="radio"/>	大腸菌(E.coli)(定性)	2,420	2,000

【注意事項】 必ずお読みください。

- 1 黒字強調項目は必ずご記入ください。
- 2 食品衛生責任者自主検査記録簿をご持参ください。
- 3 ご依頼された試験の情報及び結果は、依頼者の同意なしに他者に提供することはありません。

検査する食品の食品分類(弁当、菓子など)又は品目番号を記入します。

依頼内容	検体品目								
	検体品名								
	製造年月日	20	年	月	日	消費・賞味期限	20	年	月

※どちらか○をつけてください。

品目の記載例 次の食品分類から番号を選んでください

品 目	
1	冷凍食品類
2	生食用鮮魚介類
3	鮮魚・貝類
4	魚介類加工品
5	魚介類乾燥品
6	魚肉練り製品
7	食肉製品
8	鯨肉製品
9	生食用食肉製品
10	生肉
11	牛乳・加工乳
12	乳製品・乳類加工品
13	アイスクリームおよび類似品
14	発酵乳・乳酸菌飲料
15	氷菓
16	氷雪
17	清涼飲料水
18	粉末清涼飲料
19	酒類
20	生麺
21	ゆで麺
22	乾麺
23	即席麺
24	洋生菓子
25	洋菓子(焼菓子・チョコレート類)
26	和生菓子
27	和菓子(せんべい類)
28	油菓子(トーナツ・揚げせんべい)
29	餡類
30	弁当
31	調理パン
32	惣菜(加熱)
33	惣菜(未加熱)
34	惣菜(半製品)
35	漬物
36	生野菜
37	果物・野菜
38	果物・野菜加工品(乾燥品)
39	種子・穀類
40	カット豆腐
41	豆腐加工品
42	コンニャク類
43	たまご(液卵)
44	たまご(殻付き卵)
45	たまご(殻)
46	缶詰・瓶詰・レトルト食品
47	調味料
48	食用油脂
49	健康補助食品(サプリメント)
50	きのこ類
100	食品以外のもの
101	容器包装
102	拭取り(器具)
103	ふきん
104	環境中
105	砂
200	その他

埼玉県食品衛生協会検査センター

はがさずに3枚提出してください。

# 試験検査依頼書 (自主検査) ① 検査センター控

検体番号 \_\_\_\_\_

(一社)埼玉県食品衛生協会検査センター 宛

受付番号 O D \_\_\_\_\_ 号

受付年月日 20 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

※スタンプ印を使う時は枚数分押してください。

営業施設符号	. .	
名称 屋号 商号	担当者名	
所在地 (成績書送付先)	(〒 - )	
	TEL ( ) -	FAX ( ) -

依頼内容	検体品目				
	検体品名				
	製造年月日	20 ____ 年 ____ 月 ____ 日	消費・賞味期限	20 ____ 年 ____ 月 ____ 日	※どちらか○をつけてください。

検査項目 ○印を記入してください。

コード	○印	細菌検査	定価(税込)	会員料金
1		一般細菌数	1,980	1,600
2		大腸菌群(定性)	2,420	2,000
3		黄色ブドウ球菌(定性)	3,300	2,700
4		大腸菌(E.coli)(定性)	2,420	2,000
5		サルモネラ(定性)	3,300	2,700
6		腸炎ビブリオ(定性)	3,300	2,700
26		腸炎ビブリオ 最確数	5,500	4,500
8		乳酸菌数	3,300	2,700
7		クロストリジア(定性)	3,960	3,200
15		腸管出血性大腸菌 O157	6,600	5,400
17		カンピロバクター(定性)	7,920	6,500

コード	○印	化学検査	定価(税込)	会員料金
60		保存料( )	5,720	4,700
64		発色剤(亜硝酸根)	5,720	4,700
65		着色料(タール色素)	5,720	4,700
66		漂白剤(二酸化イオウ)	5,720	4,700
67		甘味料( )	5,720	4,700
68		酸化防止剤(BHT・BHA)	5,720	4,700
69・70		酸価・過酸化価セット	5,720	4,700
71		シアン化合物	3,300	2,700
72		水分活性	5,720	4,700
73		pH値	1,650	1,400
76~79		牛乳等規格(化学4項目)	7,700	6,300
74		重金属(鉛)	8,800	7,000
75		重金属(ヒ素)	11,000	9,000
81		重金属(清涼飲料水の鉛)	7,700	6,300
82		重金属(清涼飲料水のヒ素)	7,700	6,300

【注意事項】 必ずお読みください。

- 1 黒字強調項目は必ずご記入ください。
- 2 食品衛生責任者自主検査記録簿をご持参ください。
- 3 ご依頼された試験の情報及び結果は、依頼者の同意なしに他者に提供することはありません。

合計 \_\_\_\_\_ 円

一般社団法人 埼玉県食品衛生協会検査センターは  
 「厳正」「迅速」がモットーの厚生労働大臣登録検査機関です。

ホームページアドレス: <http://www.sfharl.or.jp/>

成績書発送	照 合	成績書作成	理化学検査	細菌検査	検体搬送	受 付	備 考
		責任者					
		担当者					

## 飲食店営業の方

「検査結果をもとに、確認を！」は、主な例です。  
結果に基づく改善などで、ご相談等がある場合は管轄の保健所へ

お店の形態	検査する食品	主な検査項目	検査結果をもとに、確認を！
洋食店	ハンバーグ	一般細菌数、大腸菌群	しっかり加熱(中まで加熱)の確認を！ 加熱後の汚染にも注意
	サラダ (生野菜)	一般細菌数、大腸菌、 黄色ブドウ球菌	原料野菜の洗浄・消毒方法や、保存用 冷蔵庫の温度を再チェック！手洗いも！
	ソフトクリーム	一般細菌数、大腸菌群	製造器具に、目には見えない汚れが・・・。
居酒屋	やきとり	一般細菌数、大腸菌群、 サルモネラ	加熱方法の見直しを。原材料からの汚 染の疑いもあります。
	刺身	一般細菌数、大腸菌、 腸炎ビブリオ	原材料の汚染や調理人の手指からの 汚染対策を。冷蔵庫の温度のチェックも。
うどん、そば ラーメン店	ゆでめん(生 めん)	一般細菌数、大腸菌群 (大腸菌)、黄色ブドウ球 菌	手指や器具類の洗浄・消毒を。 冷蔵庫の温度管理も忘れずに。
	スープ	一般細菌数、大腸菌群	加熱方法の見直しを。

## 製造業・販売業の方

検査する食品	主な検査項目	検査結果をもとに、確認を！
弁当(卵焼き)	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	加熱方法、器具類の洗浄消毒の見直し を。 手洗いも！
漬物(浅漬)	大腸菌、腸炎ビブリオ	原料野菜の洗浄・消毒方法の見直しを。
ドレッシング	一般細菌数、大腸菌群、カビ	加熱方法、器具類の洗浄消毒の見直し を。
和洋生菓子	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌(卵、生クリームを使う場合)	調理人の手指からの汚染、保存温度の 管理不足など。
食肉(販売用)	一般細菌数、大腸菌、O157、カンピロバク ター、サルモネラ属菌など	原材料の糞便汚染や二次汚染の可能性 あり。冷蔵庫の温度チェックも。

検査する食品や項目についての相談は、管轄の保健所や検査を依頼する機関へ！  
県ホームページでは、この他にも検査の例を紹介しています。

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/haccp/haccp-top.html>

### 検査目的 調べると何がわかる？

#### 大腸菌群と大腸菌の違いは？

大腸菌群とは、、、  
加熱殺菌の効果を調べます。陽性の場合、「加熱不足」や「加熱後の汚染」の疑いがあります。  
食中毒の発生や品質の劣化が早まるなどの  
リスクが増加します。

大腸菌(大腸菌群の一種)とは、、、  
食材の糞便による汚染や、調理人の手指から  
の糞便汚染の可能性などを調べます。  
陽性の場合、病原性のある大腸菌(腸管出血  
性大腸菌O26、病原大腸菌など)により食中毒  
が起きる危険もあります。

#### 一般細菌数とは、、

食品の洗浄・加熱の効果や、冷蔵等の温度管理が  
適切かを調べる際の目安となる検査です。  
細菌数が多い場合は、調理・製造工程での食品の  
取扱いや、温度管理に問題があったと考えられます。

#### 各食中毒菌も調べましょう

**このまま提供すると、食中毒発生の危険！  
食品中で爆発的に増殖します。**

- 黄色ブドウ球菌 : 手の傷等にいる菌
- サルモネラ属菌 : 鶏肉や卵の常在菌
- 腸炎ビブリオ : 魚介類(海水)の常在菌

注：食品中で増殖せず、わずかな菌量で発病するノロウイルス、O157、カンピロバクターは特殊な検査が必要です。