

太枠内の項目に必要な事項を記入してください。

「食品細菌試験検査依頼書」の記載要領

チェックは、□の中に「 レ 」						食品細菌試験検査依頼書						受付番号		号	
(一社)埼玉県食品衛生協会検査センター 御中						ご依頼者様の会社名などを記入します。 成績書の宛名が別の場合は()内にも記入します。						受付年月日		年 月 日 :	
※太枠内は記載必須事項となっております。□にはチェックを入れて下さい。						担当者様のお名前を記入						検体発送日		年 月 日	
ご依頼者 (成績書宛名)		〇〇〇株式会社(成績書の宛名が異なる場合)				ご担当者名		様		ご依頼の目的		品質管理 ・ クリーム その他()			
所在地		(〒 -) 成績書を送付する宛先となりますので、 略さないで記入します。				TEL				成績書		☐ PDFでメール		☐ 郵送	
						携帯				検体発送・ 保管条件		☐ 常温		☐ 来所	
						FAX						☐ 冷蔵		☐ 冷凍	
至急対応について		検査の性質上お受けできません。				E-mail									
番号	試験品(検体)の名称 付記事項		製造年月日	消費/賞味期限	品目	温度	保存試験の条件等	検査開始日	検査項目		件数	検体番号			
1	試験品の名称を記入 試験品を区別するための名称です。 付記事項には、ロット番号や 成績書の「付記事項」に記載した 内容を記載します。		/ /	/ /		☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	☐ 初発 □日後 / □時間後	/	一般細菌数 大腸菌群(定性・定量) 黄色ブドウ球菌						
2			/ /	/ /		☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	保存試験の条件を記入します。 保存温度・保存期間 □に「 レ 」の チェックを記入、保存期間終了後の 検査開始日を記入します。								
3	試験品の製造年月日を記入します。 令和3年4月1日→ 3/04/01		/ /	/ /		☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	検査開始までの保存状態を記入します。 該当する温度帯 □に「 レ 」のチェックを 記入します。		酸菌数 ど(定性) 母数						
4	試験品の消費/賞味期限を記入します。 令和4年3月31日→ 4/03/31		/	/		☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	□日後 / □時間後	/	真菌 セレウス菌 耐熱性菌数(芽胞数) 腸管出血性大腸菌O157						
5	右の品目リストから食品分類を選び その番号を記入します。 生肉→ 10		/ /	/ /		☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	□日後 / □時間後	/							
(注意事項) ☆ 依頼書に記載された情報及び検査結果は、依頼者の同意なしに他者に提供することはありません。 ・受付終了後は、宛名、請求先、試験品の名称等依頼内容の変更はできませんので、よくお確かめください。 ・検査終了予定日は、あくまでも目安です。終了時刻によっては、速報や成績書の発送が翌日以降となる場合があります。 ・試験成績書の再発行は、発行後1年以内に限り、有料にて行います。						連絡事項(受付・検査)									
受付担当者		検査終了予定日		成績書発送年月日		必要検体量の不足 ☐		g		検査部への連絡 ☐					
										照合		成績書作成			
										検査結果承認		検査担当			

(一社)埼玉県食品衛生協会検査センター

郵送の場合に記入します。

目的に「**〇**」を記入します。

成績書のお渡し方法を指定します。□に「**レ**」を入れてください。

検体はどのような保管状態か□に「**レ**」を入れてください。

下の品目リストから食品分類を選びその番号を「品目」欄に記入します。
記入例： 生肉 → 10 漬物 → 35

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