「食品細菌試験検査依頼書」の記載要領

太枠内の項目に必要事項を記入してください。

チェックは、□の中に「レ」

食品細菌試験検査依頼書

(一社)埼玉県食品衛生協会検査センター

受付番号　　号

(一社)埼玉県食品衛生協会検査センター宛

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。

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。

担当者様のお名前を記入

郵送の場合に記入します。

目的に「O」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。

ご依頼者（成績書宛名）	○○○株式会社(成績書の宛名が異なる場合)	ご担当者名　様		検体発送日	年　月　日　：
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		ご依頼の目的	品質管理　・　クレーム　その他(　　)
		FAX		成績書	□ 郵送　□ 来所
		E-mail	あらかじめ登録が必要です。	検体発送・保管条件	□ 常温
至急対応について	検査の性質上お受けできません。	携帯電話(直接連絡が必要な場合の連絡先等)			□ 冷蔵　□ 冷凍

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		/ /	/ /		□常温	□初発		一般細菌数		
					□冷蔵	□日後	/	大腸菌群(定性・定量)		
					□冷凍	℃ □時間後		黄色ブドウ球菌		
2		/ /	/ /		□常温					
					□冷蔵					
					□冷凍					
3		/ /	/ /		□常温			ビ(定性)		
								母数		
								菌		
4			/		□冷蔵	□日後	/	セレウス菌		
					□冷凍	℃ □時間後		耐熱性菌数（芽胞数）		
5					□常温			腸管出血性大腸菌O157		
					□冷蔵	□日後	/			
					□冷凍	℃ □時間後				

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」に記載したい内容を記載します。

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。

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

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。

試験品の検査項目に件数を記入します。該当する検体の番号を次の欄に記入します。

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

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

(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。

連絡事項(受付・検査)

(未・領)

受付担当者	検査終了予定日	成績書発送年月日	照合	成績書作成	検査結果承認	検査担当

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

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(ﾄﾞｰﾅﾂ・揚げせんべい)		
29	餡類		
30	弁当		