

微生物検査 追加検体用依頼書

■ご依頼者様情報

会社名										
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5	検体名		特記事項		保存条件	<input type="checkbox"/> 初回検査(保存なし) <input type="checkbox"/> 保存検査(▼詳細を記入) 温度 日数(時間) °C 日	検査日		年	
	検査項目	<input type="checkbox"/> 検体No.1と同じ <input type="checkbox"/> 大腸菌(E.coli)(定性) <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌(定性) <input type="checkbox"/> 真菌数 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌(定性) <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数 <input type="checkbox"/> 酵母数 <input type="checkbox"/> 大腸菌群(定性) <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ(定性) <input type="checkbox"/> 乳酸菌数 <input type="checkbox"/> カビ数				その他				
6	検体名		特記事項		保存条件	<input type="checkbox"/> 初回検査(保存なし) <input type="checkbox"/> 保存検査(▼詳細を記入) 温度 日数(時間) °C 日	検査日		年	
	検査項目	<input type="checkbox"/> 検体No.1と同じ <input type="checkbox"/> 大腸菌(E.coli)(定性) <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌(定性) <input type="checkbox"/> 真菌数 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌(定性) <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数 <input type="checkbox"/> 酵母数 <input type="checkbox"/> 大腸菌群(定性) <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ(定性) <input type="checkbox"/> 乳酸菌数 <input type="checkbox"/> カビ数				その他				
7	検体名		特記事項		保存条件	<input type="checkbox"/> 初回検査(保存なし) <input type="checkbox"/> 保存検査(▼詳細を記入) 温度 日数(時間) °C 日	検査日		年	
	検査項目	<input type="checkbox"/> 検体No.1と同じ <input type="checkbox"/> 大腸菌(E.coli)(定性) <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌(定性) <input type="checkbox"/> 真菌数 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌(定性) <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数 <input type="checkbox"/> 酵母数 <input type="checkbox"/> 大腸菌群(定性) <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ(定性) <input type="checkbox"/> 乳酸菌数 <input type="checkbox"/> カビ数				その他				
8	検体名		特記事項		保存条件	<input type="checkbox"/> 初回検査(保存なし) <input type="checkbox"/> 保存検査(▼詳細を記入) 温度 日数(時間) °C 日	検査日		年	
	検査項目	<input type="checkbox"/> 検体No.1と同じ <input type="checkbox"/> 大腸菌(E.coli)(定性) <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌(定性) <input type="checkbox"/> 真菌数 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌(定性) <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数 <input type="checkbox"/> 酵母数 <input type="checkbox"/> 大腸菌群(定性) <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ(定性) <input type="checkbox"/> 乳酸菌数 <input type="checkbox"/> カビ数				その他				
9	検体名		特記事項		保存条件	<input type="checkbox"/> 初回検査(保存なし) <input type="checkbox"/> 保存検査(▼詳細を記入) 温度 日数(時間) °C 日	検査日		年	
	検査項目	<input type="checkbox"/> 検体No.1と同じ <input type="checkbox"/> 大腸菌(E.coli)(定性) <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌(定性) <input type="checkbox"/> 真菌数 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌(定性) <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数 <input type="checkbox"/> 酵母数 <input type="checkbox"/> 大腸菌群(定性) <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ(定性) <input type="checkbox"/> 乳酸菌数 <input type="checkbox"/> カビ数				その他				
10	検体名		特記事項		保存条件	<input type="checkbox"/> 初回検査(保存なし) <input type="checkbox"/> 保存検査(▼詳細を記入) 温度 日数(時間) °C 日	検査日		年	
	検査項目	<input type="checkbox"/> 検体No.1と同じ <input type="checkbox"/> 大腸菌(E.coli)(定性) <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌(定性) <input type="checkbox"/> 真菌数 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌(定性) <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌数 <input type="checkbox"/> 酵母数 <input type="checkbox"/> 大腸菌群(定性) <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ(定性) <input type="checkbox"/> 乳酸菌数 <input type="checkbox"/> カビ数				その他				

受付日	年	月	日	保管温度	<input type="checkbox"/> 冷蔵	<input type="checkbox"/> 冷凍	<input type="checkbox"/> 常温	搬入方法	<input type="checkbox"/> 宅配	<input type="checkbox"/> 郵便	<input type="checkbox"/> 持込	<input type="checkbox"/> 回収	受付者	印
-----	---	---	---	------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----	---

2024-01-01

微生物検査 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、まずは納品先様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。

品目	食品の例/検査項目	検査日数※1	検体量※2
弁当・ そうざい 類	加熱そうざい(例:おにぎり、弁当、煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物 等 の加熱されているそうざい) 一般生菌数、大腸菌(E.coli)(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)、サルモネラ属菌(定性)	5日	100g
	未加熱そうざい(例:サラダ等 加熱をしていないそうざい) 一般生菌数、大腸菌(E.coli)(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)、サルモネラ属菌(定性)	5日	
めん類	生めん(例:生うどん、生そば、生中華麺、生スパゲッティ、生マカロニ、餃子の皮 等) 一般生菌数、大腸菌(E.coli)(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)	3日	
	ゆでめん(例:ゆでうどん、ゆでそば、ゆで中華麺、蒸し中華麺、ゆでスパゲッティ、ゆでマカロニ 等) 一般生菌数、大腸菌群(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)	3日	
生菓子類	洋菓子(例:シュークリーム、ショートケーキ、パウンドケーキ、ワッフル、アンパン、クリームパン 等) 一般生菌数、大腸菌群(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)、サルモネラ属菌(定性)	5日	
	和菓子(例:さくらもち、どら焼き、まんじゅう、ようかん、団子 等) 一般生菌数、大腸菌群(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)	3日	
漬物	一夜漬け、浅漬け 大腸菌(E.coli)(定性)、腸炎ビブリオ(定性)	4日	
	豆腐 もめん豆腐、きぬごし豆腐、充填豆腐 一般生菌数、大腸菌(E.coli)(定性)	3日	
レトルト 食品	レトルトカレー レトルト試験(無菌試験)	18日	100g

(定性)が付いている検査は、陽性(+)or陰性(-)でのご報告です。

発酵食品を使用している食品は、乳酸菌や酵母などが一般生菌として検出されることがあります。発酵食品を使用している商品の検査をご依頼の際は、発酵に使用している菌の検査を併せて、検査を実施することをお勧めいたします。

※1 検査で疑陽性(陽性と疑われるもの)が検出された場合は詳細な検査を行います。結果のご報告が所要日数よりも遅れる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※2 検体量が少ない場合はご相談ください。検査品・検査項目により検査可能な場合もございます。

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、ご依頼者様情報の登録用紙がございます。

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。

保存検査をご依頼の方

保存検査は賞味期限・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。

賞味期限・消費期限の設定方法は、微生物検査.comに詳しく説明していますので、下部のQRコードよりご参照ください。

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「-18℃以下、5℃、10℃、25℃、30℃、35℃」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い合わせください。

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。

その他の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をお願いいたします。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。

お申込み

検査のお申し込みは、メール: mylabo@suzukamirai.jp または、FAX: 059-367-7610 にてお願い致します。

ご不明や質問等は、TEL: 0120-030-191 までお気軽にご相談ください。



食品の衛生管理指標



微生物検査.com_HP

 **マイラボ食品検査センター**

2024-01-01