

# 総合検査案内

食の安全・安心を幅広くサポートします



株式会社千葉衛生科学検査センター

# 《目次》

検査案内ご利用の手引き
検査項目
食品検査などご依頼時の注意事項 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
検査の流れ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
保存検査ご依頼時の注意事項13ページ
異物検査ご依頼時の注意事項 13ページ〜14ページ
食品期限表示の設定についての基本的な考え方 ・・・・・・・・ 15ページ〜16ページ

# 《検査案内ご利用の手引き》

#### ■カテゴリー

●検査項目をグループでまとめています。

#### ■検査対象

●検査する検査材料(以下「検体」と言います)の種類です。検体の種類によりましては検査できないことがあります。

#### ■検査コード

検査項目を特定する弊社のコンピュータシステム上のコード番号です。

#### ■検査項目

●検査で調べる目的成分、微生物等の名称です。

#### ■必要量

●検査に必要な最小限の検体の量です。余裕をもって必要量より多めの量をご提出ください。

#### ■保存搬送温度

●弊社に検体をご提出いただくまでの保存温度です。保存搬送温度を保たないと正しい検査 結果を出せないことがあります。

#### ■所要日数

- ●所要日数は、検体が弊社に到着した日から報告書を発行するまでの営業日の日数です。
- ●郵送や宅配便に要する日数、保存検査の期間、日曜日、祝日、年末年始(12月30日から 1月3日まで)は含まれませんのでご注意ください。

#### ■検査方法

- ●検査方法は、公定法、NIHSJ法、「食品衛生検査指針」または「衛生試験法・注解」に 記載の方法を中心に、弊社が選択した検査方法で行います。
- ●弊社で検査ができない場合は、検査を信頼できる外部機関に委託する場合があります。その場合、委託先が選択した検査方法で行います。

不明な点等ございましたら遠慮なくご相談ください。

#### 株式会社千葉衛生科学検査センター

〒262-0048 千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18 TEL: 043-307-8620 FAX: 043-307-8630

電子メール:弊社ホームページの「ご依頼方法」にある「お問い合わせ」を

ご利用ください。

https://hse-chiba.com/index.html

# 検 査 項 目

カテゴリー	検査対象	検査コード	検査項目 1	検査項目 2	必要量	保存・搬送方法	検査所要日数	注釈
	食品	3801	一般生菌数	定量試験	50g	冷凍	2~5営業日	
	食品	3802	大腸菌群	定量試験	50g	冷凍	1~4営業日	
	食品	3803	黄色ブドウ球菌	定量試験	50g	冷凍	2~5営業日	
	食品	3807	大腸菌	定量試験	50g	冷凍	1~4営業日	
	食品	3844	カンピロバクター	定性検査	50g	冷凍	4~8営業日	
	食品	3808	クロストリジウム属菌	定量試験	100g	冷凍	4~6営業日	
	食品	3804	サルモネラ属菌	定性検査	50g	冷凍	3~6営業日	
	食品	3809	セレウス菌	定量試験	50g	冷凍	2~5営業日	
	食品	4513	リステリア モノサイトゲネス	定性検査	200g	冷凍	4~13営業日	
	食品	3841	真菌(カビ)	定量試験	50g	冷凍	5~10営業日	
	食品	3842	真菌 (酵母)	定量試験	50g	冷凍	5~10営業日	
	食品	4504	真菌(カビ・酵母)	定量試験	50g	冷凍	5~10営業日	
トロート	食品	3843	耐熱性菌	定量試験	50g	冷凍	2~5営業日	
食品微生物	食品	3806	腸炎ビブリオ	定性検査	50g	冷蔵	2~5営業日	
上雀	食品	3799	腸管出血性大腸菌○-111	定性検査	50g	冷凍	2~6営業日	
物	食品	3805	腸管出血性大腸菌○-157	定性検査	50g	冷凍	2~6営業日	
•	食品	3800	腸管出血性大腸菌○-26	定性検査	50g	冷凍	2~6営業日	
ウ	食品	3810	乳酸菌	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
イルス	食品	CH1	食品微生物セット1 (一般生菌数、大腸菌群)	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
検査	食品	CH2	食品微生物セット2 (一般生菌数、大腸菌)	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
	食品	CH3	食品微生物セット3 (一般生菌数、大腸菌群、大腸菌)	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
	食品	CH4	食品微生物セット4 (一般生菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌)	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
	食品	CH5	食品微生物セット5 (一般生菌数、黄色ブドウ球菌、 大腸菌)	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
	食品	CH6	食品微生物セット6 (一般生菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、大腸菌)	定量試験	50g	冷凍	3~6営業日	
	食品	3953	水分		100g	検体の特性に見合った温度	6~9営業日	
	食品	3955	たんぱく質		100g	検体の特性に見合った温度	6~9営業日	
	食品	3951	脂質		100g	検体の特性に見合った温度	6~8営業日	
	食品	3956	炭水化物		100g	検体の特性に見合った温度	7~9営業日	
	食品	3959	糖質		200g	検体の特性に見合った温度	14~16営業日	
食品理化学検査	食品	3958	食物纖維		200g	検体の特性に見合った温度	14~16営業日	
	食品	4698	灰分		50g	検体の特性に見合った温度	4~5営業日	
	食品	3960	食塩相当量		100g	検体の特性に見合った温度	7~9営業日	
	食品	4619	酢酸		300g	検体の特性に見合った温度	19営業日	
	食品	4603	比重		300mL	検体の特性に見合った温度	8~19営業日	
	食品	4566	コレステロール		200g	検体の特性に見合った温度	14~19営業日	
	食品	4664	総アミノ酸18種		300g	検体の特性に見合った温度	12~23営業日	
	食品	4649	糖類6項目		300g	検体の特性に見合った温度	14営業日	
	食品	4610	乳脂肪分		100g	検体の特性に見合った温度	8~10営業日	
	食品	4611	無脂乳固形分		100g	検体の特性に見合った温度	8~10営業日	
	EZ UIJ	<del>-</del> 011	ハハルロチリビリハレノブ		1008	スペッパ圧に元日 ノに畑反		

# 検 査 項 目

カテゴリー	検査対象	検査コード	検査項目 1	検査項目 2	必要量	保存・搬送方法	検査所要日数	注釈
	食品	4606	トランス脂肪酸		200g	検体の特性に見合った温度	14~19営業日	
	食品	4553	不飽和脂肪酸		200g	検体の特性に見合った温度	14~16営業日	
	食品	4552	飽和脂肪酸		200g	検体の特性に見合った温度	14~16営業日	
	食品	4614	ビタミンA		200g	検体の特性に見合った温度	14~16営業日	
	食品	3971	ビタミンB1		200g	検体の特性に見合った温度	12~16営業日	
	食品	4568	ビタミンB12		200g	検体の特性に見合った温度	17~18営業日	
	食品	3972	ビタミンB2		200g	検体の特性に見合った温度	12~16営業日	
	食品	4651	ビタミンB6		200g	検体の特性に見合った温度	16~23営業日	
	食品	3973	ビタミンC		200g	検体の特性に見合った温度	12~16営業日	
	食品	3878	ビタミンD		200g	検体の特性に見合った温度	9~16営業日	
	食品	3879	ビタミンE		200g	検体の特性に見合った温度	12~16営業日	
	食品	4569	葉酸		200g	検体の特性に見合った温度	17~19営業日	
	食品	3964	カリウム		200g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
	食品	3952	カルシウム		100g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
	食品	3957	ナトリウム		100g	検体の特性に見合った温度	7~9営業日	
	食品	3967	マグネシウム		200g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
	食品	3970	マンガン		200g	検体の特性に見合った温度	12営業日	
	食品	3966	リン		200g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
食	食品	3968	亜鉛		200g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
	食品	3965	鉄		200g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
	食品	3969	銅		200g	検体の特性に見合った温度	9~12営業日	
	食品	3869	過酸化物価		_	検体の特性に見合った温度	5~11営業日	
本	食品	3868	酸価		_	<b>検体の特性に見合った温度</b>	5~11営業日	
食品理化学検査	食品	3976	ソルビン酸		200g	<b>検体の特性に見合った温度</b>	7~15営業日	
	食品	3995	Brix		300g	<b>検体の特性に見合った温度</b>	8営業日	<b>%</b> 4
	食品	3864	PH測定		100g	検体の特性に見合った温度	6営業日	
	食品	4562	ヒスタミン		300g	検体の特性に見合った温度	9~14営業日	
	食品	4572	亜硝酸根		300g	検体の特性に見合った温度	8~13営業日	
	食品	3863	水分活性		150g以上		5~17営業日	
	食品	3963	二酸化硫黄		300g	検体の特性に見合った温度	8~16営業日	
	食品	3797	放射能検査 下限値5BQ		1kg以上	検体の特性に見合った温度	2~4営業日	<b>%</b> 3
	食品	NU01	成分分析 義務表示5項目 (エネルギー、たんぱく質、脂質、 炭水化物、食塩相当量)		100g	検体の特性に見合った温度	7~10営業日	
	食品	NU02	成分分析 8項目 (エネルギー、たんぱく質、脂質、 炭水化物、水分、灰分、ナトリウム、 食塩相当量)		100g	検体の特性に見合った温度	7~10営業日	
	食品	NU03	成分分析 10項目 (エネルギー、たんぱく質、脂質、 炭水化物、糖質、食物繊維、水分、 灰分、ナトリウム、食塩相当量)	食物繊維 (プロスキー法)	300g	検体の特性に見合った温度	14~16営業日	
拭取り検査	拭取りキット	3821	一般生菌数		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	3822	大腸菌群		1本	冷蔵	1~4営業日	
	拭取りキット	3823	黄色ブドウ球菌		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	3830	大腸菌		1本	冷蔵	1~4営業日	
	拭取りキット	3866	カンピロバクター		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	3826	サルモネラ属菌		1本	冷蔵	1~4営業日	
	拭取りキット	3829	セレウス菌		1本	冷蔵	2~5営業日	

# 検 査 項 目

カテゴリー	検査対象	検査コード	検査項目 1	検査項目 2	必要量	保存・搬送方法	検査所要日数	注釈
	拭取りキット	3848	真菌(カビ)		1本	冷蔵	5~10営業日	
	拭取りキット	3796	真菌 (酵母)		1本	冷蔵	5~10営業日	
	拭取りキット	3824	腸炎ビブリオ		1本	冷蔵	1~4営業日	
	拭取りキット	3825	腸管出血性大腸菌○-157		1本	冷蔵	1~4営業日	
	拭取りキット	3795	乳酸菌数		1本	冷蔵	3~6営業日	
	拭取りキット	3828	緑膿菌		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	CH31	拭取りセット31 (一般生菌数、大腸菌群)		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	CH32	拭取りセット32 (一般生菌数、大腸菌)		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	CH33	拭取りセット33 (一般生菌数、大腸菌群、大腸菌)		1本	冷蔵	2~5営業日	
拭取り検査	拭取りキット	CH34	拭取りセット34 (一般生菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌)		1本	冷蔵	2~5営業日	
査	拭取りキット	CH35	拭取りセット35 (一般生菌数、黄色ブドウ球菌、 大腸菌)		1本	冷蔵	2~5営業日	
	拭取りキット	CH36	拭取りセット36 (一般生菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、大腸菌)		1本	冷蔵	2~5営業日	
	スタンプ	3831	一般生菌数		1枚	冷蔵	2~3営業日	
	スタンプ	3832	大腸菌群		1枚	冷蔵	1~2営業日	
	スタンプ	3833	黄色ブドウ球菌		1枚	冷蔵	2~3営業日	
	スタンプ	3834	大腸菌		1枚	冷蔵	1~2営業日	
	スタンプ	3835	サルモネラ属菌		1枚	冷蔵	1~2営業日	
	スタンプ	4538	セレウス菌		1枚	冷蔵	1~2営業日	
	スタンプ	3836	腸炎ビブリオ		1枚	冷蔵	1~2営業日	
	スタンプ	3838	緑膿菌		1枚	冷蔵	2~3営業日	
	_	3865	異物検査		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
	_	4531	カタラーゼ反応		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
卑	_	4668	熱履歴検査(昆虫)		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
共   物		4669	熱履歴検査(爪)		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
物   検	_	4670	熱履歴検査(食肉加工品)		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
物検査	_	4671	熱履歴検査(樹脂・ゴム) 分析無		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
	_	4728	熱履歴検査(樹脂・ゴム) 分析有		_	検査目的に応じた温度	4~8営業日	
	食品	4621	官能試験 (ドリップ)		_	_	6営業日	<b>%</b> 3
その他	食品	4615	官能試験 (外観)		_	_	6営業日	<b>%</b> 3
	食品	4617	官能試験(香り)		_	_	6営業日	<b>%</b> 3
	食品	4616	官能試験(色)		_	_	6営業日	<b>%</b> 3
	食品	4618	官能試験 (食感)		_	_	6営業日	<b>*</b> 3
	食品	3920	官能試験(味)		_	_	6営業日	
	手形培地	3900	手指スタンプ		専用培地 1枚	冷蔵	2~7営業日	
	培地	3852	落下細菌		ーか所につき 培地1枚	冷蔵	2~7営業日	

# 検 査 項

カテゴリー	検査対象	検査コード	検査項目 1	検査項目 2	必要量	保存・搬送方法	検査所要日数	注釈
その他	培地	4527	落下細菌(真菌)		ーか所につき 真菌用培地 1枚	冷蔵	5~10営業日	
	水質	4746	浴槽水検査4項目セット		専用容器 2個	冷蔵	10営業日	
	水質	4747	原湯、原水、上り用湯及び上り 用水の検査6項目セット		専用容器	冷蔵	10営業日	
	便	2160	O157		米粒大の便	冷暗所 (冷蔵可)	4~7営業日	
	便	4682	サポウイルスーPCR		小豆大の便	冷凍 (冷蔵可)	3~5営業日	
	便	2176	ノロウイルス (イムノクロマト法)		小豆大の便	冷凍 (冷蔵可)	1~3営業日	
	便	2191	赤痢、サルモネラ		米粒大の便	冷暗所 (冷蔵可)	4~7営業日	
	便	2180	赤痢、サルモネラ、EHEC		米粒大の便	冷暗所 (冷蔵可)	4~7営業日	<b>*</b> 1
陽	便	2193	赤痢、サルモネラ、O157		米粒大の便	冷暗所 (冷蔵可)	4~7営業日	
内細	便	3870	赤痢、サルモネラ、O157、 腸炎ビブリオ、カンピロバクター		米粒大の便	冷暗所(冷蔵可)	4~7営業日	
腸内細菌検査、	便	2190	赤痢、サルモネラ、O26、O111、 O128、O157		米粒大の便	冷暗所(冷蔵可)	4~7営業日	
ウイ	便	3877	赤痢、サルモネラ、O26、O91、 O103、O111、O121、 O128、O145、O157		米粒大の便	冷暗所(冷蔵可)	4~7営業日	
ルス   大   大   査	便	3985	赤痢、サルモネラ、腸チフス、 ○26、○111、○128、○157		米粒大の便	冷暗所 (冷蔵可)	4~7営業日	
查	便	2167	赤痢、サルモネラ、腸チフス、 パラチフス、 O157		米粒大の便	冷暗所(冷蔵可)	4~7営業日	
	便	3998	赤痢、サルモネラ、腸チフス、 パラチフス、○26、○111、○157		米粒大の便	冷暗所 (冷蔵可)	4~7営業日	
	便	3997	ノロウイルス(G1.G2混合)		小豆大の便	冷凍(冷蔵可)	1~3営業日	<b>*</b> 2
	便	3480	ノロウイルス(G1.G2別)		小豆大の便	冷凍(冷蔵可)	1~3営業日	<b>%</b> 2

- ※1 EHECは50種類の大腸菌を検査します。
   ※3 報告書は外部委託先報告書でご報告いたします。

   ※2 検査方法はRT-PCR法で行います。
   ※4 固形物の場合は屈折計示度で行います。

※下記の注意事項をご理解ご了承のうえ、検査をご依頼ください。

#### ■必要量と食材の種類

- ●検査項目によって検査材料(以下「検体」と言います)の必要量が異なります。
- ●検体の種類によっては、検査できないことがあります。

#### ■検体の送付について

- ●包装の破れや破損のないように、また、検体が漏れて外部に出ないように適切な方法でご提出ください。
- ●検体は、滅菌袋・滅菌カップ等に入れて、雑菌が混入しないようにご注意ください。
- ●破損しやすい検体(卵など)は、破損しないように緩衝材などをご使用ください。
- ●包装されている検体は、包装されたままご提出ください。
- ●検体送付にあわせて、依頼書も一緒にご送付ください。依頼書には、検体と一致する名称を ご記入ください。
- ●搬送する際の温度帯は、検査目的に応じた温度帯でご提出ください。ご不明な点などございましたら、ご相談ください。
- 検体が弊社に到着するまでの保存状況については、一切の責任を負いかねます。

#### ■検体の送料について

●検体の送料はご依頼者様のご負担でお願いいたします。

#### ■検体の到着について

●検体の性状などにより、正しく検査できない場合もあります。その際は、弊社よりご連絡いたします。

#### ■有害な検体について

●有害な検体を提出する場合には、必ず検査ご依頼前にお申し出ください。お申し出がなく、 当該検体によって人的被害や物的損傷などの損害を被った場合は、損害賠償を請求させてい ただくことがあります。

#### ■検査方法について

- ●検査方法は、公定法、NIHSJ法、「食品衛生検査指針」または「衛生試験法・注解」に記載の方法を中心に、弊社が選択した検査方法で行います。
- 弊社で検査ができない場合は、信頼できる外部機関に検査委託する場合があります。その場合、委託先が選択した検査方法で行います。
- 検査方法に指定がある場合は、事前にご相談ください。

#### ■検査内容の変更またはキャンセルについて

- ●検査内容の変更またはキャンセルについては、その旨を書面(FAX、メールなど)でご連絡ください。お急ぎの場合は、まずはお電話にてご連絡ください。
- ご連絡いただいた時点ですでに検査を行っている場合は、その費用を請求させていただきます。

#### ■検査の結果について

- ●弊社が実施した検査の対象は、お客様よりご提出いただいた検体に対してのみであり、当該 検体の存在した母集団については、検体と同内容の検査結果を保証するものではありません。
- ●検査結果は、検査報告書として書面にてお送りいたします。なお、検査報告書は弊社の著作物であり、記載のデータ、弊社商号、同書面に対する加除修正等、同書面の信頼性を損なう恐れのある一切の行為を禁じます。

#### ■検査報告書の納期について

- ●検査項目により、結果報告までの日数が異なります。弊社では、所要日数は検体が弊社に到着した日から検査報告書を発行するまでの営業日の日数としています。
- ●郵送や宅配便に要する日数、保存検査の期間、日曜日、祝日、年末年始(12月30日から1月 3日まで)は含まれませんのでご注意ください。
- ●検査については、迅速な対応を心掛けておりますが、場合によっては、お時間を頂く場合が ございます。何卒ご了承ください。

#### ■検査報告書のFAXについて

- ●ご依頼があれば、検査報告書をご指定の番号にFAXいたします。その際は、依頼書に、FAX を希望する旨とFAX番号をご記入ください。
- FAX先は、1ヶ所とさせていただきます。

#### ■検査報告書の発行について

- ●検査報告書は日本語で発行します。英文を含む外国語での発行はしておりません。
- ●検査報告書の検体名は、依頼書にご記入いただいた検体名で作成します。

#### ■検査報告書の発送について

検査報告書は郵送でお送りしています。

#### ■検査報告書の修正・再発行について

- ●検査報告書発行後に、報告書の修正は出来ません。
- ●検査報告書の再発行は、発行後1年以内とさせていただきます。

#### ■検体の保管期間、検体および容器の返却について

- ●検体は、検査開始後2週間保管してあります。保管期間後、適切な方法で廃棄いたします。
- ●原則的に、検査後の検体は返却しておりません。検査ご依頼者様のご都合により検体の返送 が必要な場合には、送料をご負担いただきます。
- ●検体の容器は、検査終了後廃棄いたします。

#### ■検査費用のお支払について

- ●検査費用のお支払は、1ヶ月分を月末日で締めて請求書を発行いたします。締日にご要望ある場合には事前にご相談ください。
- ●お支払い方法は「銀行振込」と「□座自動振替」の2種類ございます。

#### 【銀行振込】-

弊社指定の口座にお振込みください。お振込名義とご契約名が異なる場合はご入金の確認が取れないため、必ずご契約名にてお手続きください。違った名義でご入金された場合は、弊社までご連絡ください。なお、銀行振込の場合は振込金受取書をもちまして、領収書に代えさせていただきます。

※「銀行振込」の場合は、振込手数料はご依頼者様でご負担ください。

#### 【口座自動振替】-

お客様のご指定口座から検査費用の振替をさせていただきます。ご希望のお客様は預金 口座振替依頼書をお送りいたしますので、ご連絡ください。口座自動振替のお手続きが完 了するまでの期間は、銀行振込にてお支払いください。

- ※「口座自動振替」をご利用いただきますと手数料がかからず、お支払いが簡単です。
- ●多量の検査をご依頼になる場合等では、料金を先にいただく場合や別途契約書を締結する場合がございます。

#### ■検査報告書等に関する経済的負担の免責について

●弊社は、検査結果、検査報告書に起因して発生した紛議、経済的負担や法的責任に関して一切の責任を負いかねます。予めご了承ください。

#### ■検査結果の転載利用について

- ●検査ご依頼者様の商品・ラベル・チラシ・ウェブサイト等へ検査結果を表記することは自由 にできます。しかし、弊社名を併せて表記する場合には、表記内容を予めご提示いただき、 弊社の許諾を得た後に表記してください。
- ●未許諾の掲載情報によって、弊社が名誉毀損や信用の失墜などで損害を被ったときは、損害 賠償を求めることがございます。
- ●転載利用した情報媒体に起因して発生した紛議、経済的負担につきましては、弊社は一切の 責任を負いかねます。予めご了承ください。

#### ■秘密保持について

●弊社は、受託した検査に関する情報について検査ご依頼者様の同意なく第三者に開示することはありません。ただし、検査を外部機関で実施する場合はこの限りではないことをご了承ください。

#### ■協議について

●以上の事項に関して疑義が生じたとき、または定めのない事項について疑義が生じたときは、検査依頼者様と弊社は互いに誠意を持って協議して解決を図るものといたします。

# 《検査の流れ》

STEP 1

まずはお問い合わせください。

Tel: 043-307-8620

E-Mail: Chiba-HygieneScience@san-g.com

STEP 2

依頼方法・料金・検体の送付方法等をご説明します。



依頼書に必要事項をご記入の上、検体と一緒に宅配便でお送りください。

[検体送付先]

株式会社干葉衛生科学検査センター 干葉ラボラトリー 〒262-0048 干葉県干葉市花見川区柏井1-4-18

電 話: 043-307-8620

STEP 4

所要日数は検査項目により異なります。

STEP 5

検査費用は報告終了分を1ヶ月分まとめてご請求させていただきます。



検査費用は、「銀行振込」または「口座自動振替」にてお支払いいただきます。

# 《保存検査ご依頼時の注意事項》

- ■保存検査に使用する検体について――
  - (1) 保存検査は、検査回数分の検体をご送付下さい。1つの検体のみで保存検査を複数回 実施することはできません。
  - (2) 保存期間中、検体に腐敗・変敗・カビの発生が認められた場合には検査を中止することがあります。なお、中止の際にはご連絡いたします。

### 《異物検査ご依頼時の注意事項》

- ■異物検体の送付について――
- (1) 依頼書と検体を併せてお送りください。
- (2) 検体を搬送する際の温度帯は、検査目的に応じた温度帯でご提出下さい。ご不明な場合は、ご相談ください。

(冷蔵で送る必要がある場合)

- カタラーゼテストをご希望
- ●微生物、虫の可能性がある
- ●腐敗しやすい製品
- (3) 検体をセロテープなどで貼り付けないで、チャック式の透明な小袋などに入れて下さい。
- (4) 搬送する際は、検体を入れた容器の隙間を無くしてください。

(梱包に注意が必要な検体)

- ●生きた虫 (梱包に不備がある場合、虫が動くことにより、搬送中に紛失する可能性があります。)
- ●微小や細長い形状 (梱包に不備がある場合、搬送中に紛失する可能性があります。)
- (5) 壊れる恐れのある検体は、丈夫な容器 (プラスチックシャーレなど) に入れてください。

# 《異物検査ご依頼時の注意事項》

(6) 液状の製品に混入した検体(特に製品に混ざってしまう恐れのあるもの)は、事前にご相談ください。

(対処例)

- ●製品ごと凍結する。
- ■異物が付着している箇所のみを取り出す。

#### (7) 梱包方法の例



1

異物を透明なチャック付きの小袋に入れて下さい。 ※チャック付きの小袋は市販のものをご利用くだ さい。





2

透明なプラスチック容器に入れて下さい。

※透明なプラスチック容器が入手困難な場合は、 紙製の箱などでもかまいません。





3

緩衝材で梱包してください。

# 《食品期限表示の設定についての基本的な考え方》

※下記のガイドラインを要約しています。詳細は「食品期限表示の設定のためのガイドライン 平成17年2月厚生労働省農林水産省」をご確認ください。

食品期限表示の設定のためのガイドライン 平成17年2月厚生労働省農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/guideline\_a.pdf



#### ■食品期限表示の設定のための代表的な検査について-

#### (1) 理化学試験

- ①食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するものです。
- ②一般的な指標としては、「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化物価」、「酸価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等が挙げられます。
- ③これらの指標は客観的な指標(数値)として表現することが可能です。これらの指標を利用して、製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較することで、客観的に品質劣化を判断することが可能です。

#### (2) 微生物試験

- ①食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するものです。
- ②食品の種類、製造方法、温度、時間、包装などの保存条件に応じて、効果的な評価の期待できる微生物学的指標を選択する必要があります。
- ③一般的指標としては、「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等が挙げられます。
- ④これらの指標は客観的な指標(数値)として表現することが可能であり、合理的・科学的な根拠として有用であると捉えられます。

#### (3) 官能検査

- ①食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものです。
- ②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、また、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。しかし、指標に対して適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に、有効利用されます。
- ③得られたデータの信頼性と妥当性を高くするためには、適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者による的確な手法により実施され、統計学的手法を用いた解析により結果を導くように留意しなければなりません。

# 《食品期限表示の設定についての基本的な考え方》

#### ■期限表示設定の基本的な考え方−

#### (1) 食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)の設定

- ①期限表示が必要な食品は、生鮮食品から加工食品までその対象が多岐にわたるため、 個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価するための 客観的な項目(指標)に基づき、期限を設定する必要があります。
- ②客観的な項目(指標)とは、「理化学試験」、「微生物試験」等において数値化することが可能な項目(指標)のことです。
- ③これらの項目(指標)に基づいて設定する場合であっても、結果の信頼性と妥当性が確保される条件に基づいて実施されなければ、客観性は担保されません。
- ④各々の試験及び項目(指標)の特性を知り、それらを総合的に判断し、期限設定を行わなければなりません。
- ⑤なお、食品の特性として、例えば1年を越えるなど長期間にわたり品質が保持される食品については、品質が保持されなくなるまで試験(検査)を強いることは現実的でないことから、設定する期限内での品質が保持されていることを確認することにより、その範囲内であれば合理的な根拠とすることが可能であると考えられます。

#### (2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定

- ①食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本です。
- ②例えば、品質が急速に劣化しやすい「消費期限」が表記される食品については、特性の一つとして品質が急速に劣化しやすいことを考慮し期限を設定すべきです。

#### (3) 特性が類似している食品に関する期限の設定

①本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定すべきですが、商品アイテムが膨大であること、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的でないと考えられます。食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限を設定することも可能であると考えられます。

#### (4) 情報の提供

①期限表示を行う製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費 者等から求められたときには情報提供するよう努めるべきです。



### 株式会社千葉衛生科学検査センター

### ●千葉ラボラトリー

(食品理化学検査、腸内細菌検査、食品微生物検査、衛生点検、営業)



ISO/IEC17025:2017 (PJLA認定番号104436)

登録衛生検査所(千保第24号) 厚生労働大臣 登録検査機関

**T262-0048** 

千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18

電話:043-307-8620 FAX:043-307-8630

#### 【お問い合わせ】

受付時間:9:00~17:30 (日曜日、祝日、年末年始を除く)

電話: 043-307-8620 FAX: 043-307-8630

### 【検体送付先】

株式会社千葉衛生科学検査センター 千葉ラボラトリー

〒262-0048 千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18

電話:043-307-8620