

令和4年度 自主検査実施計画表〈12月および3月の検査受付はありません〉

食 品	検 査 手 数 料 (消費税込み価格です) 単価:円	検 査 実 施 日			注 意 事 項		
		草 津 甲 賀 八 幡	大 津 長 浜 高 島	八 日 市 彦 根			
和 洋 生 菓 子	(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌) 7,260	4月5日	5月17日	6月21日	<p>検体の搬入方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検査実施日の午前9時から11時までに各食協窓口に検体を持って来て下さい。(なお、災害のおそれがあるとき等はこの限りではありません。) ・検査依頼書を記入して下さい。(食協窓口にあります) ・検査料金をご準備下さい。 <p>検体の量</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細菌検査用検体は、150gご準備下さい。 ・理化学検査用検体は、150gご準備下さい。 ・細菌検査と理化学検査を両方なさる場合は、それぞれに、検体を用意して下さい。 ・牛乳は、それぞれに300mlご準備下さい。 ・油揚(酸価)検査は、 長方形の大きなもの: 2枚 正方形の小さなもの: 4枚 厚揚げの四角のもの: 3個 厚揚げの三角のもの: 5個 ご準備下さい。 ・油菓子(酸価・過酸化物質)は、油量として2g以上必要です。 例として、油を多く含む菓子(スナック菓子等)は、150g以上 油の少ない菓子(揚げ豆・揚げせんべい等)は、200g以上はご準備下さい。 <p>検体の容器</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検体を、衛生的な容器に密封して下さい。 ・細菌検査の検体用に、食協窓口に「滅菌コップ」(無料)がありますのでご利用下さい。 ・食品が、容器から漏れないようにふたをしっかりと閉じ、チャック付きビニール袋などで密封して下さい。 食品が容器からこぼれますと、食品が汚染を受けます。 <p>搬入時の保冷</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保冷剤や、ドライアイス等で保冷して、支部へご搬入下さい。 <p>特に、細菌検査用の検体は、低温に保ってお持ち込み下さい。</p>		
牛 乳	(成分規格) 8,910						
乳 飲 料	(成分規格) 4,840						
発 酵 乳	(成分規格) 9,350						
ア イ ス ク リ ー ム 類	(成分規格) 12,870						
豆 腐	(細菌数、大腸菌群) 4,840	5月10日	6月14日	7月19日			
冷 凍 食 品	4,840(細菌2) 生食用冷凍鮮魚介類 9,790、 冷凍ゆでだこ 9,240(細菌3)						
氷 菓 ・ 氷 雪	(細菌数、大腸菌群) 4,840						
調 理 パ ン	(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌) 7,260						
生 食 用 鮮 魚 介 類	(腸炎ビブリオ最確数) 4,950						
ゆ で だ こ	(腸炎ビブリオ) 4,400						
容 器 包 装 詰 加 圧 加 熱 殺 菌 食 品	(無菌試験) 5,940						
パ ン	(プロピオン酸) 9,900						
油 揚 げ	(酸価) 6,930						
油 菓 子	(酸価・過酸化物質) 10,890						
生 め ん 類	7,260(細菌3) 9,900(品質保持剤)	6月7日	7月12日	4月19日			
み そ	6,930(保存料) 7,920(甘味料) 5,940(漂白剤) 5,940(カルシウム)						
し ょ う ゆ	6,930(保存料) 7,920(甘味料)						
佃 煮 ・ 煮 豆	7,260(細菌3) 6,930(保存料) 7,920(甘味料)						
漬 物	容器包装に充填後加熱殺菌したもの				5,940(細菌2) 6,930(保存料) 7,920(甘味料) 5,940(漂白剤)		
	一 夜 漬 (浅 漬 け)				2,420(細菌1) 7,920(甘味料) 5,940(漂白剤)		
	そ の 他				6,930(保存料) 7,920(甘味料) 5,940(漂白剤)		
魚 肉 ね り 製 品	2,420(細菌1) 4,950(亜硝酸根) 6,930(保存料) 7,920(甘味料)						
食 肉 製 品	非 加 熱 食 肉 製 品				11,220(細菌3) 4,950(亜硝酸根) 5,940(水分活性・pH) 6,930(保存料)		
	特 定 加 熱 食 肉 製 品				15,180(細菌4) 4,950(亜硝酸根) 4,950(水分活性) 6,930(保存料)		
	加 熱 食 肉 製 品	包 装 後 殺 菌	6,380(細菌2) 4,950(亜硝酸根) 6,930(保存料)				
		加 熱 殺 菌 後 包 装	9,240(細菌3) 4,950(亜硝酸根) 6,930(保存料)				
乾 燥 食 肉 製 品	2,420(細菌1) 4,950(亜硝酸根) 4,950(水分活性) 6,930(保存料)						
清 涼 飲 料 水	2,420(細菌1) 6,930(保存料) 7,920(甘味料)	10月4日	11月8日	8月30日			
生 あ ん	2,420(シアン化合物) 5,940(漂白剤)						
こ ん に ゃ く	(カルシウム) 5,940						
弁 当	加 熱 処 理 及 び 未 加 熱 処 理				(細菌4) 9,680		
	加 熱 処 理、又 は 全 食 品 混 合				(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌) 7,260		
そ う ざ い	加 熱: 煮 物、焼 き 物、揚 げ 物 等				(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌) 7,260		
	未 加 熱: サ ラ ダ、酢 の 物、和 え 物 等				(細菌数) 2,420		
そ の 他 食 品 一 般	細菌数 2,420 大腸菌 2,420(最確数 4,400) 大腸菌群 2,420 黄色ブドウ球菌 2,420(数 2,420) 腸炎ビブリオ 4,400(最確数 4,950) サルモネラ 4,400 クロストリジウム属菌 3,960 カンピロバクター 4,950 カビ数 2,970 酵母数 2,970				上記の各月1回の検査日に同じ		