

自主検査の手順 (チェックシートとしてご活用下さい。)

各地域食品衛生協会（食協）の自主検査日を確認します。

検査する食品（検体）を150～200グラム準備します。

理化学と細菌検査を両方行う場合は、それぞれに1個、検体を準備します。

⇒ 細菌検査用検体150グラム以上

⇒ 理化学検査用検体150グラム以上

食品（検体）を、衛生的な容器に密封します。

⇒ 細菌検査を行う場合で、未包装や密封されていない食品（検体）は、必ず各食協窓口を用意された「滅菌コップ」（無料）の中に入れます。

食品（検体）に、住所、氏名のシールを貼ります。

保冷剤などを用いて保冷します。特に、細菌検査の場合は必ず保冷します。

検査依頼書を記入します。（食協窓口にあります。）

⇒ 弁当検査の際は、依頼書に検査する食品を忘れず記入します。

食品（検体）を依頼書および検査料金とともに、11時までに各食協窓口（各保健所内）

へ搬入します。なお、災害時等、回収ができない場合がありますのでご了承ください。

受付および問い合わせ先

協会名	住所	電話番号	FAX番号
大津市食品衛生協会	大津市浜大津4丁目1-1 明日都浜大津1階	077-522-3966	077-511-9200
草津食品衛生協会	草津市草津3丁目14-75 草津保健所内	077-562-3617	077-562-3617
甲賀食品衛生協会	甲賀市水口町水口6200 甲賀保健所内	0748-63-6192	0748-63-6142
八日市食品衛生協会	東近江市八日市緑町8-22 東近江保健所内	0748-56-1616	0748-56-1616
八幡食品衛生協会	近江八幡市多賀町576-2 魚市場(協)事務所内	0748-36-3681	0748-36-3682
彦根食品衛生協会	彦根市和田町41 彦根保健所内	0749-24-5502	0749-30-9029
長浜食品衛生協会	長浜市平方町1152-2 長浜保健所内	0749-63-3364	0749-53-2086
高島食品衛生協会	高島市今津町今津448-45 高島保健所内	0740-22-2612	0740-22-2612

一般社団法人 滋賀県食品衛生協会
 大津市におの浜3丁目3-3ヨシノビル3-A
 TEL 077-526-1719
 FAX 077-526-7181

令和7年度

食品の自主検査のしおり

一般社団法人 滋賀県食品衛生協会

自主検査について

食品の安全確保を図るためには、食品関連事業者である皆さんの自主的な衛生管理の取り組みが重要なことから、食品衛生法において、その自主衛生管理等の実施が明記されているところです。滋賀県食品衛生協会では、食品の自主検査等、事業者の皆さんの自主衛生管理に向けた取り組みをサポートしています。

「食品衛生法」抜粋〔第3条〕

食品等事業者は、(中略)自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

自主検査の実施日

裏面の年間計画表を参考に計画的に実施しましょう。

* 検査実施日に都合のつかない方は各地域食品衛生協会（食協）までご相談ください。

* 計画表に記載のない食品の検査や検査実施日以外に検査をご希望の場合は、直接（一社）京都微生物研究所に電話でお問い合わせください。

自主検査を受けると

検査結果は10～20日後に検査機関から郵送されてきます。

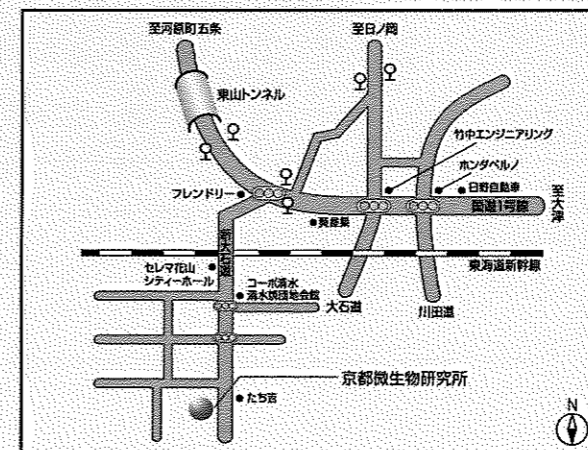
また、自主検査を実施する毎に「自主検査済ステッカー」をお渡ししますので、施設の見やすい場所に貼付してください。



(ステッカーは年毎に色が変わります)

検査機関

一般社団法人 京都微生物研究所
 食品衛生法に基づく厚生労働大臣の登録検査機関
 〒607-8326 京都市山科区川田御出町3-4
 TEL 075-593-3320
 FAX 075-593-6599



令和7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 受 付 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1日	5月20日	6月17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へ検体を持参下さい。(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・過酸化物価)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。 ・栄養検査用検体は、300g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「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。 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。 		
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13日	6月10日	7月15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・過酸化物価) 10,890						
生 め ん 類	7,260(細菌3) 9,900(品質保持剤)	6月3日	7月8日	4月15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7日	11月11日	8月26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		