

食品微生物検査依頼書【保存検査用】 No.1

↑ 検体送付前にFAXお願いします

FAX: 011-850-2535

株式会社 キュー

記入例

【保存条件・検査項目が異なる場合は新たに検査依頼書No.1にご記入ください】

※空欄をご記入下さい。該当する項目の□にチェックを入れて下さい。

依頼日 2020年 6月 1日

依頼会社名	株式会社 ○○○			こちらの依頼書は保存検査の依頼書となります。弊社にて保存しない場合の検査のご依頼は、食品微生物検査依頼書にご記入ください。
連絡先	住所 〒 062-0052 札幌	TEL 011-850-2530	検査目的	
		FAX 011-850-2535	検査速報	<input checked="" type="checkbox"/> FAX <input type="checkbox"/> 必要なし
報告書宛名	株式会社 ○○○ □□□工場 (※ ご依頼者と異なる場合にご記入ください)			
検体受付方法	<input type="checkbox"/> 郵送	郵送到着日	/	AM着 <input checked="" type="checkbox"/> 持ち込み
				持込予定日 6 / 1 11 時頃

※検体は午前中に郵送または持ち込み願います。午後の場合は翌日検査となる場合がございます。
持ち込み予定時間もご記入ください。

食品検体名 ※報告書記載名	検体No.1	おいしいコロッケ		
製造年月日 ※報告書記載	2020年 6月 1日 13:00	<input checked="" type="checkbox"/> 消費期限 <input type="checkbox"/> 賞味期限	2020年 6月 1日 24:00	
検査方法の指定	【検査方法】 指定なし			
保存開始日時	<input type="checkbox"/> 弊社検体受付時より保存開始 <input checked="" type="checkbox"/> 製造日より保存開始			
保存条件		検査項目		
<input checked="" type="checkbox"/> 初発 (検体到着日)	<input checked="" type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input checked="" type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input checked="" type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> 25℃	<input checked="" type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> 【日】後	<input type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> 10【時間】後	<input checked="" type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> 25℃	<input checked="" type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> 【日】後	<input type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> 12【時間】後	<input type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> 25℃	<input type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> 【日】後	<input type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> 24【時間】後	<input type="checkbox"/> 初発と同じ検査項目 <input type="checkbox"/> 一般生菌数 <input type="checkbox"/> サルモネラ <input type="checkbox"/> カビ <input type="checkbox"/> 嫌気性菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input type="checkbox"/> 腸管出血性大腸菌O-157 <input type="checkbox"/> 酵母 <input type="checkbox"/> クロストリジウム属菌 <input type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> E.coli <input type="checkbox"/> セレウス菌 <input type="checkbox"/> 耐熱性芽胞菌 <input type="checkbox"/>			

その他 特記事項やご要望などご記入ください
(ご請求先が異なる場合は、こちらに記載願います)

ご質問等ございましたら、お気軽にお問い合わせください

【検体送付先】
株式会社 キュー・アンド・シー
〒062-0052
札幌市豊平区月寒東2条16丁目1-7
TEL(011)850-2530 FAX(011)850-2535

※弊社記入欄

保 受付日 / / °C 連絡票 報告書

食品微生物検査依頼書【保存検査用】 No.2

↑ 検体送付前にFAXお願いします

FAX: 01

株式会社 キュー

記入例

【検体No.1と保存条件・検査項目が同じ検体でご使用ください】

※空欄をご記入下さい。該当する項目の□にチェックを入れて下さい。

依頼会社名	株式会社 ○○○	依頼日	2020年 6月 1日
-------	----------	-----	-------------

保存条件・検査項目	<input checked="" type="checkbox"/> 検体No.1と同じ保存条件・検査項目にて検査 <input type="checkbox"/> ※検体No.1と保存条件・検査項目が異なる
-----------	--

検体No.1と同じ保存条件・検査項目の場合こちらの依頼書が便利です。チェックを忘れずにお入れください。

食品検体名 ※報告書記載名	検体No.2	おいしいメンチカツ
製造年月日 ※報告書記載	2020年 6月 1日 13:00	<input checked="" type="checkbox"/> 消費期限 <input type="checkbox"/> 賞味期限 ※報告書記載
		2020年 6月 1日 24:00

検査必要量

検体必要量 100g	検体必要量 200g
※下記の検査項目では、どの組み合わせでも検体必要量は100gです。	※下記の検査項目では各200g必要です。(検体量が足りない場合はご相談ください。)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般生菌数 ・ 大腸菌群 ・ 黄色ブドウ球菌 ・ E. coli ・ セレウス菌 ・ カビ ・ 酵母 ・ 乳酸菌 ・ 耐熱性芽胞菌 ・ 嫌気性菌 ・ クロストリジウム属菌 	<ul style="list-style-type: none"> ・ サルモネラ ・ 腸管出血性大腸菌群O-157 ・ 腸炎ビブリオ

検査方法 規格一覧

※こちらの一覧は【検査方法の指定】の欄にて、ドロップダウンリストから選ぶことができます。PDFの検査依頼書をお使いの方はこちらの一覧で確認していただき、ご記入ください。

- ・ 指定なし
- ・ その他
- ・ 生めん (衛生規範)
- ・ ゆでめん (衛生規範)
- ・ 弁当及びそうざい (衛生規範)
- ・ 洋生菓子 (衛生規範)
- ・ 漬物 (衛生規範)
- ・ 冷凍食品 [無加熱摂取冷凍食品] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 冷凍食品 [加熱後摂取冷凍食品 凍結直前加熱] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 冷凍食品 [加熱後摂取冷凍食品 凍結直前加熱以外] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 冷凍食品 [生食用冷凍鮮魚介類] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 涼飲料水 (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 氷雪 (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 氷菓 (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 食肉製品 [乾燥食肉製品] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 食肉製品 [非加熱食肉製品] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 食肉製品 [特定加熱食肉製品] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 食肉製品 [加熱食肉製品 包装後加熱殺菌] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 食肉製品 [加熱食肉製品 加熱殺菌後包装] (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 鯨肉製品 (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 魚肉ねり製品 (食品、添加物等の規格基準)
- ・ ゆでだこ (食品、添加物等の規格基準)
- ・ ゆでかに (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 生食用鮮魚介類 (食品、添加物等の規格基準)
- ・ 牛乳 (乳及び乳製品の成分規格)
- ・ バター (乳及び乳製品の成分規格)
- ・ アイスクリーム (乳及び乳製品の成分規格)
- ・ はっ酵乳 (乳及び乳製品の成分規格)