

所 長	細菌	担当者
	化学	担当者
起案月日		月 日

(ここは記入しないでください)

搬入方法
窓口
宅配()
郵便

検査所受付番号	受付者

試験検査申請書 (食品)

一般社団法人 長野県食品衛生協会
厚生労働大臣登録検査機関
食品衛生試験研究所長 様

平成 年 月 日

飲食店 営業等	1. 一般食堂・レストラン・料理店・すし屋・そば屋 2. 仕出し屋・弁当屋 3. 旅館・ホテル 4. 喫茶店 5. その他()
製造業 販売業	1. 菓子(含パン) 2. 乳類 3. 魚介類 4. びん・かん 5. あん 6. アイスクリーム 7. 食肉 8. 味噌 9. 醤油 10. ソース 11. 酒類 12. 豆腐 13. 納豆 14. めん類 15. そうざい 16. 清涼飲料 17. 氷雪 18. 漬物 19. その他()
その他	1. 自治体・団体 2. その他()

申 請 者	営業許可番号	(〒 -)
	営業所所在地住所	TEL () -
		FAX () -
	フリガナ	
	会社名	
担当者名	担当部課	担当者
	課	様

次のとおり試験検査を依頼します。

検体名称					
輸入国	Lot. No	保存方法	常温・冷蔵・冷凍		
製造年月日	年 月 日	賞味期限	年 月 日	消費期限	年 月 日
試験検査項目					
一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ・E. coli・腸炎ビブリオ・カビ・酵母・カンピロバクター・耐熱性菌・ウェルシュ菌・セレウス菌・乳酸菌数・リステリア菌・クロストリジウム属菌					
腸管出血性大腸菌 (O157)					
保存料 (ソルビン酸・プロピオン酸・安息香酸・パラオキシ安息香酸エステル) ・殺菌料・プロピレングリコール 発色剤・着色料 (*タール色素・銅クロ) ・甘味料 (サッカリンナトリウム・アスパルテム・グリチルリチン・サイクラミン酸) 酸化防止剤・漂白剤・重金属 (鉛・ヒ素・カドミウム・スズ・銅) ・器具・容器包装・シアン化合物・不溶性鉍物性物質 乳成分 (無脂乳固形分・乳脂肪分・乳固形分) ・異物・顕微鏡写真・カタラーゼ活性反応・農薬・酸価・過酸化価 ※着色料 (タール色素) : 食品添加物許可合成タール色素					
栄養表示基準項目セット	①(エネルギー・たん白質・脂質・炭水化物・ナトリウム)		ビタミン()		
	②(エネルギー・たん白質・脂質・糖質・食物繊維・ナトリウム)		塩分 無機質(リン・鉄・カルシウム)		
	栄養表示基準項目セットで、水分・灰分の表示を希望される場合は、その他の欄にご記入ください。				
その他					

領 収 書(控)

様

金

円也 (消費税込)

但し、検査手数料として正に領収致しました。

取扱者印

一般社団法人 長野県食品衛生協会
厚生労働大臣登録検査機関
食品衛生試験研究所長

平成 年 月 日

TEL(026)234-5046(代) FAX(026)234-5057

(026)234-9001(研究所・検査受付直通)

(0263)25-1525(松本) FAX(0263)25-1022(松本)

(食衛研)