

弊社記入欄(受付担当・受取日・受付区分・(識別番号)・保管場所)		
試験検査依頼書《保存試験用》		受注番号

(株)つくば食品評価センターが定める分析試験等業務約款(第1版)に同意し、試験検査を依頼します。
下記注意事項についてご確認の上、太枠内をご記入ください。グレー枠内はリストからご選択ください。

ご依頼者	会社名							※下記着色箇所を選択してください	
	所属部署			ご担当者			検体発送日		
	メールアドレス							月 日	
	住所	〒						宅配 ・ 持込	
	TEL			FAX			携帯		
送付先	成績書に記載する宛名(会社名)、送付先、請求先が依頼者と異なる場合、下記にご記入ください。							試験期間	
	成績書宛名							普通 ・ 至急	
	会社名							※至急は、割増料金となります	
	所属部署			ご担当者			至急希望日		
	メールアドレス							月 日	
請求先	住所	〒						成績書速報	
	TEL			FAX			メール FAX 不要		
	会社名							※いずれかを選択してください	
	所属部署			ご担当者			(弊社記入欄)		
	住所	〒							
検体1	検体名称(ご記入の通り成績書に記載します)		付記事項(ご記入の通り成績書に記載します)				備考		
			(例:製造者・賞味期限・製造日など)						
	解凍条件:		℃		時間		「なし」、「あり」を選択し、「あり」の場合は温度、時間を記入してください。		
	調理条件:								
	保存条件:		℃		を		日(時)として開始する [保存開始日]または[製造日]を選択してください。		
	その他:								
	<保存試験予定表>試験項目一覧よりご選択ください(リストから選択可能です。その他直接ご記入も可能です。)								
	試験項目	日程							
			-	-	-	-	-	-	
			-	-	-	-	-	-	
		-	-	-	-	-	-		
		-	-	-	-	-	-		
		-	-	-	-	-	-		

[注意事項]

1 成績書発行後は、請求先、成績書上の依頼者名、検体名の変更はできません。
2 成績書の再発行は、発行後1年以内に限ります。
3 提出された検体・容器は、受付時に返却を求められない限り、廃棄いたします。
4 至急の対応は、依頼の状況によりお受けできない場合があります。

[お問合せ・送付先]

(株)つくば食品評価センター 品質保証部
〒300-0841 茨城県土浦市巾向原635
TEL 029(842)4953 FAX 029(842)4946

保存試験の検体名称や試験条件は、2枚目以降様式にご記入ください。

ご依頼者	
------	--

検体2	検体名称(ご記入の通り成績書に記載します)		付記事項(ご記入の通り成績書に記載します) (例:製造者・賞味期限・製造日など)				備考 検体1と同じ		
	解凍条件:			℃	時間	「なし」、「あり」を選択し、「あり」の場合は温度、時間を記入してください。			
	調理条件:								
	保存条件:			℃	を	日(時)として開始する		[保存開始日]または[製造日]を選択してください。	
	その他:								
	<保存試験予定表> 試験項目一覧よりご選択ください(リストから選択可能です。その他直接ご記入も可能です。)								
	日程								
	試験項目								
			-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-

検体3	検体名称(ご記入の通り成績書に記載します)		付記事項(ご記入の通り成績書に記載します) (例:製造者・賞味期限・製造日など)				備考 検体1と同じ		
	解凍条件:			℃	時間	「なし」、「あり」を選択し、「あり」の場合は温度、時間を記入してください。			
	調理条件:								
	保存条件:			℃	を	日(時)として開始する		[保存開始日]または[製造日]を選択してください。	
	その他:								
	<保存試験予定表> 試験項目一覧よりご選択ください(リストから選択可能です。その他直接ご記入も可能です。)								
	日程								
	試験項目								
			-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-

保存試験の検体名称や試験条件は、2枚目以降様式にご記入ください。

ご依頼者	
------	--

検体 4	検体名称(ご記入の通り成績書に記載します)		付記事項(ご記入の通り成績書に記載します) (例:製造者・賞味期限・製造日など)				備考 検体1と同じ		
	解凍条件:			℃	時間	「なし」、「あり」を選択し、「あり」の場合は温度、時間を記入してください。			
	調理条件:								
	保存条件:			℃	を	日(時)として開始する		[保存開始日]または[製造日]を選択してください。	
	その他:								
	<保存試験予定表> 試験項目一覧よりご選択ください(リストから選択可能です。その他直接ご記入も可能です。)								
	日程								
	試験項目								
			-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-

検体 5	検体名称(ご記入の通り成績書に記載します)		付記事項(ご記入の通り成績書に記載します) (例:製造者・賞味期限・製造日など)				備考 検体1と同じ		
	解凍条件:			℃	時間	「なし」、「あり」を選択し、「あり」の場合は温度、時間を記入してください。			
	調理条件:								
	保存条件:			℃	を	日(時)として開始する		[保存開始日]または[製造日]を選択してください。	
	その他:								
	<保存試験予定表> 試験項目一覧よりご選択ください(リストから選択可能です。その他直接ご記入も可能です。)								
	日程								
	試験項目								
			-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-

〔微生物試験セット項目〕	試験内容
微セット1 (大腸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定性)、E.coli(定性)
微セット1 (大腸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定量)、E.coli(定性)
微セット2 (大腸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定性)
微セット2 (大腸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定量)
微セット3	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、E.coli(定性)
微セット4 (大腸菌群 定性/乳酸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定性)、E.coli(定性)、乳酸菌群(定性)
微セット4 (大腸菌群 定量/乳酸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定量)、E.coli(定性)、乳酸菌群(定性)
微セット4 (大腸菌群 定性/乳酸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定性)、E.coli(定性)、乳酸菌群(定量)
微セット4 (大腸菌群 定量/乳酸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定量)、E.coli(定性)、乳酸菌群(定量)
微セット5 (大腸菌群 定性/乳酸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定性)、乳酸菌群(定性)
微セット5 (大腸菌群 定量/乳酸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定量)、乳酸菌群(定性)
微セット5 (大腸菌群 定性/乳酸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定性)、乳酸菌群(定量)
微セット5 (大腸菌群 定量/乳酸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群(定量)、乳酸菌群(定量)
微セット6 (乳酸菌群 定性)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、E.coli(定性)、乳酸菌群(定性)
微セット6 (乳酸菌群 定量)	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、E.coli(定性)、乳酸菌群(定量)
微セット7	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
微セット8	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、クロストリジウム属菌
微セットA	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、大腸菌群(定性)
微セットB	生菌数(細菌数)、黄色ブドウ球菌、E.coli(定性)
〔微生物試験単品項目〕	試験内容
生菌数(細菌数)	中温性の好気性菌(酸素を利用して増殖する細菌)であり、食品の微生物汚染の程度を示す最も代表的な指標
大腸菌群(定性)	ヒトや動物の腸管や土壌などに生息し、食品の加熱状況や環境衛生管理上の汚染指標菌(定性:いるかないかを判定)
大腸菌群(定量)	ヒトや動物の腸管や土壌などに生息し、食品の加熱状況や環境衛生管理上の汚染指標菌(定量:菌数を計測)
E.coli(定性)	ヒトや動物の腸管や糞便に存在し、不衛生な取り扱いによる糞便汚染の可能性を判断する指標菌(定性:いるかないかを判定)
E.coli(MPN法)	ヒトや動物の腸管や糞便に存在し、不衛生な取り扱いによる糞便汚染の可能性を判断する指標菌(MPN法:統計学的に菌数を推定)
乳酸菌群(定性)	食肉や水産加工品、惣菜などの酸敗、膨張、ネト(粘質化)などに関与する通性嫌気性のグラム陽性菌(定性:いるかないかを判定)
乳酸菌群(定量)	食肉や水産加工品、惣菜などの酸敗、膨張、ネト(粘質化)などに関与する通性嫌気性のグラム陽性菌(定量:菌数を計測)
真菌数(カビ / 酵母)	カビ:高温多湿で酸素がある場所に繁殖し、穀類や青果物およびその加工品、乾燥食品などの汚染菌 酵母:自然界に広く存在し、アルコールなどの成分や炭酸ガスを産生することで膨張を引き起こす原因菌
腸管出血性大腸菌	加熱不足の肉や生野菜、井戸水などに起因し、強力な毒素(ベロ毒素)の産生により重篤な合併症を誘発する大腸菌
サルモネラ属菌	ほ乳類、鳥類などに広く分布し、卵や肉、魚などの加熱不足やペットと触れ合った後の手指を介して汚染する食中毒菌
黄色ブドウ球菌	ヒトの皮膚や粘膜、化膿創から手指を介して食品へ汚染し、毒素(エンテロトキシン)の産生により嘔吐や下痢を誘発する食中毒菌
クロストリジウム属菌	ヒトや動物の腸管や土壌などの酸素のないところで生息し、食肉や魚介類などの食品で汚染されることが多い食中毒菌 芽胞(硬い殻状構造)を形成して熱や乾燥に強く、加熱殺菌した食品にも生存 <ウエルシュ菌、ボツリヌス菌が属する>
カンピロバクター	生や加熱不十分な鶏肉料理、汚染された飲料水や生野菜などに起因し、少ない菌数で症状を誘発する食中毒菌 <i>Campylobacter jejuni</i> および <i>Campylobacter coli</i> を対象
嫌気性菌数	中温性の嫌気性菌(酸素の無い環境で増殖する細菌)であり、クロストリジウム属菌などの食中毒菌を含む細菌の指標
腸炎ビブリオ	夏場(6～10月)に海水中で大量に増殖し、生の魚介類(ざよかいいるい)を起因として嘔吐や下痢を誘発する食中毒菌
エルシニア	豚やペットなどの腸管や自然環境中に生息し、冷蔵庫内(0～4℃)の食品中でも増殖しする食中毒菌 <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> および <i>Yersinia enterocolitica</i> を対象
耐熱性菌数 (加熱条件: ℃ 分)	芽胞(硬い殻状構造)を形成して熱や乾燥に強く、加熱殺菌した食品にも生存することがある汚染菌
リステリア・モノサイトゲネス(定性)	乳製品や食肉加工品魚介類加工品、サラダなどで事例があり、発育温度が0～45℃と広く、12%食塩濃度下でも増殖可能な食中毒菌 加熱や調理なしでそのまま食べられる RTE(Ready To Eat)食品では特に注意が必要(定性:いるかないかを判定)
リステリア・モノサイトゲネス(定量)	乳製品や食肉加工品魚介類加工品、サラダなどで事例があり、発育温度が0～45℃と広く、12%食塩濃度下でも増殖可能な食中毒菌 加熱や調理なしでそのまま食べられる RTE(Ready To Eat)食品では特に注意が必要(定量:菌数を計測)
セレウス菌	穀類や香辛料などに起因し、芽胞(硬い殻状構造)を形成して熱や乾燥に強く、毒素(セレウリド)の産生により嘔吐や下痢を誘発する食中毒菌
菌同定	細菌の特徴を把握するため、属(genus)や種(species)を特定する試験
カビ属同定	カビの特徴を把握するため、属(genus)を特定する試験

〔評価試験項目〕	試験内容
官能評価 (食味あり)	外観、色調、におい、食感、味(風味)について実施
官能評価 (食味なし)	外観、色調、においについて実施
物性試験	破断応力、TPA測定、せん断力価、多重バイト測定など ※実施方法は事前に要連絡
色調(L a b値)	色彩色差計によるL*値、a*値、b*値、C*値の測定 ※退色試験の場合はΔE*値も追加
写真撮影	デジタルカメラによる撮影
〔栄養成分 理化学試験〕	試験内容
栄セット1	水分 たんぱく質 脂質 灰分 炭水化物 熱量
栄セット2	水分 たんぱく質 脂質 灰分 炭水化物 熱量 ナトリウム(食塩相当量)
栄セット3	水分 たんぱく質 脂質 灰分 炭水化物 糖質 食物繊維 熱量
栄セット4	水分 たんぱく質 脂質 灰分 炭水化物 糖質 食物繊維 熱量 ナトリウム(食塩相当量)
pH	酸性やアルカリ性を示す数値であり、微生物による腐敗や発酵の検知、保存料(防腐剤)の有効性の確認、風味・色調・物性の変化の予測に寄与
水分活性	食品に含まれる水分のうち、微生物が利用できる水(自由水)の割合を示す数値であり、食品衛生法にて基準値が設定
亜硝酸根	食肉製品や魚卵などに添加される発色剤(亜硝酸ナトリウムなど)の残存量であり、食品衛生法にて基準値が設定
クエン酸	
乳酸	酸味の付与による味の調整やpH調整剤として食品の保存性の向上に使用され、食品や飲料に含まれる含有量を測定
酢酸	
遊離アミノ酸	たんぱく質の分解物であり、食品の熟成度や味わい(うま味など)の評価および血圧低下や疲労感軽減などの機能性成分として関与
イノシン酸	肉や魚に由来するうま味成分であり、食品の熟成度や味わい(うま味など)の評価に関与
酸価	食品中の油の劣化(加水分解による劣化)の指標であり、食品衛生法などにて食品ごとに基準値が設定
過酸化物質	食品中の油の劣化(自動酸化による劣化)の指標であり、食品衛生法などにて食品ごとに基準値が設定
ビタミンA(レチノール)	肉や魚などに多く含まれ、夜盲症や角膜などの乾燥、免疫力低下、皮膚や粘膜の乾燥を抑制
ビタミンA(レチノール活性当量)	レチノールに加え、プロビタミンAであるα-カロテンおよびβ-カロテンやβ-クリプトキサンチンを測定し、レチノール活性当量に換算した数値
ビタミンB1	豚肉や玄米などに多く含まれ、糖質をエネルギーに変換するのを助けるとともに神経の情報伝達にも関与
ビタミンB2	肉や乳製品などに多く含まれ、糖質や脂質を分解してエネルギーに変える過程に必要な成分であり、口内炎・肌荒れなどを抑制
ビタミンC	生鮮野菜や果実に多く含まれ、コラーゲンの生成や生活習慣病などの予防が期待される成分であり、壊血病やメラニン色素の生成を抑制
ビタミンE	強い抗酸化作用を持ち、酸化防止剤として食品中の油脂などの劣化防止に寄与