

受けて
いますか？



自主検査

食品自主検査って？

食品の自主検査は、製造・販売する食品が安全であること、および法令や規格基準に適合していることを、事業者自らの責任において確認するために行う検査です。

食品衛生法第3条に基づき実施に努めなければなりません。

こんな方は**必要不可欠**です

- 施設の食事を提供している
- 食品を製造する際に添加物を加えている
- HACCPに沿った衛生管理をはじめており、製造工程に問題がないかチェックしたい

製品の安全性 の確認

製品が有害な微生物や化学物質に汚染されていないか確認します

衛生管理計画 の検証

製造工程の衛生管理がきちんと実行されているか、検査によって検証します

規格基準の 適合確認

添加物の使用基準や成分規格に適合しているかチェックします
『高たんぱく』など強調表示をする場合、検査は必須です

賞味期限・消費期限 の設定根拠になる

適切な期限を設定するための根拠となる科学的データになります

いつ受けたらいいの？

検査項目にもよりますが、年に1~2回の検査が推奨されます。

当財団は、基本的に土日祝日を除き持ち込み可能です。日程は限られますが、県内各地の食品衛生協会様にお持ち込みいただくこともできます。お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ
はこちら

公益財団法人群馬県健康づくり財団 検査部

☎ 027-269-7405

〒371-0005 群馬県前橋市堀之下町16-1
mail:kankyou@gunma-hf.jp

食材別おすすめ項目一覧（微生物検査）

検査する食品の例		一般生菌数	大腸菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	セレウス菌	カンピロバクター	O157	
野菜類 	未洗浄		○		◎			○			
	洗浄	未加熱	○		◎			○			
		加熱済	◎	◎		○		○			
肉類 	原材料	牛肉	○		◎	◎	◎			◎	
		豚肉	○		◎	◎	◎			○	
		鶏肉	○		◎	◎	◎		◎	○	
	加工済	未加熱	○		○	◎	◎				
		加熱済	◎	◎		◎	◎				
魚類 	原材料		○		◎		◎				
	加工済	未加熱	○		◎		◎				
		加熱済	◎	◎			○				
卵類 	鶏卵		○	○		○	◎				
	液卵		◎	○		○	◎				
豆腐・油揚げ等			○	◎							
麺類	生麺		◎		◎	◎					
	ゆで麺		◎	◎		◎					
和洋生菓子 			◎	◎		◎					
漬物				◎	○		◎				
加工食品	冷蔵	未加熱	◎		◎	◎	※	※	※	※	
		加熱済	◎	◎		◎	※	※	※	※	
	冷凍	未加熱	◎		◎	◎	※	※	※	※	
		加熱済	◎	◎		◎	※	※	※	※	

◎ : おすすめ項目

○ : プラスするとなお良い項目

※加工食品は複数の材料から作られているため、原材料に合わせて検査項目を選んでください。

ご不明点等ございましたら、(公財)群馬県健康づくり財団まで、お問い合わせください！