

か？
受けています



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、および食品衛生法などの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。

こんな方におすすめです

- 施設で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