

令和6年度

食品検査料金表

人と社会(環境)の健康を創造する
あなたの健康ライフを応援します

ⓧ 公益財団法人 秋田県総合保健事業団

[1] 成分規格関係

単位：円

項目	料 金	
	本 体	10%税込
氷菓・氷雪		4,840
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
アイスクリーム・アイスマルク・ラクトアイス		4,840
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		3,410
恒温試験		
細菌試験	3,100	3,410
冷凍食品（無加熱摂取・凍結直前加熱）		4,840
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
冷凍食品（凍結直前加熱以外）		4,840
生菌数	2,200	2,420
E.coli	2,200	2,420
生食用冷凍鮮魚介類		9,130
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
腸炎ビブリオ最確数	3,900	4,290
生食用鮮魚介類（刺身、すし種） ^{注1)}		4,290
腸炎ビブリオ最確数	3,900	4,290

注1) すし種は、生ものに限りません。非加熱製品です。

[4] 細菌検査

単位：円

項目	料 金	
	本 体	10%税込
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
E.coli	2,200	2,420
黄色ブドウ球菌	2,200	2,420
腸炎ビブリオ	2,200	2,420
腸炎ビブリオ最確数	3,900	4,290
サルモネラ属菌	3,200	3,520
腸管出血性大腸菌（O-157を含む）	2,800	3,080

[2] 秋田県の衛生指導基準

単位：円

項目	料 金	
	本 体	10%税込
惣菜・弁当類・検食・調理パン		7,260
生菌数	2,200	2,420
E.coli	2,200	2,420
黄色ブドウ球菌	2,200	2,420
生菓子・ゆでめん		7,260
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
黄色ブドウ球菌	2,200	2,420
豆 腐		4,840
生菌数	2,200	2,420
大腸菌群	2,200	2,420
漬 物		4,840
E.coli	2,200	2,420
黄色ブドウ球菌	2,200	2,420
上記以外の非加熱摂取食品		2,420
E.coli	2,200	2,420

[3] 貸おしぼり検査

単位：円

項目	料 金	
	本 体	10%税込
貸おしぼり		7,260
変色および異臭・生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌	6,600	7,260

単位：円

項目	料 金	
	本 体	10%税込
カンピロバクター属菌	3,000	3,300
クロストリジウム属菌	5,800	6,380
芽胞菌数	3,600	3,960
真菌・数	各3,600	3,960
カビ・数	各3,600	3,960
酵母・数	各3,600	3,960
恒温試験	1,000	1,100
恒温試験・細菌試験	3,100	3,410

食品検査検体量の目安

食 品 名	細 菌 学 検 査
惣 菜	100g 程度
弁当類 (調理パン含む)	1 食分 (100g 程度)
検 食	1 食分 (100g 程度)
生 菓 子	100g 程度
菓子 (せんべい等)	100g 程度
豆 腐	1パック又は1丁
ゆでめん	1 玉 (100g 程度)
漬 物	100g 程度
刺身、すし種	100g 程度
冷 凍 食 品	最小包装単位 (100g) 1 個
容器詰加圧加熱殺菌食品	1 個
氷 菓	カップ入り、他 (100g) 1 個
魚肉ねり製品	100g 程度

※この表に記載のないもの、又はご不明な点については、児桜検査センターへお問い合わせ下さい。

※パック、カップ、ビン、缶詰等の包装品以外の食品で細菌学検査を実施する場合は、受付に備え付けの滅菌検体採取袋をご利用下さい。

* ご依頼されるお客様へ *

◆検体搬入につきまして、曜日により検査出来ない項目もありますので、搬入予定のある場合は事前にご連絡下さい。

◆連休・お盆及び年末、並びに祝日前に検体を搬入・搬入予定の場合は、休み明けの検査になりますので予めご了承下さい。

◆各種製品の内、その食材自体に初めから菌が含まれているもの（納豆・ヨーグルト等）での生菌数の検査は適しません。

※検査される場合は、生菌数を除く項目でご依頼される事をお勧めします。

※検査された場合の結果判定は付きません。

◆保存試験の場合、保存する期間・温度帯などがございますので、搬入前に一度ご連絡下さい。検体が複数ある場合は、ご依頼回数分の（同一ロットの小分けした）検体量が必要となります。

※保存温度は、-20℃・4℃・10℃・20℃・24℃で対応しております。

◆容器包装詰加圧加熱殺菌食品（規格基準）の判定：適及び不適は、恒温試験、細菌試験の2項目をセットで実施した場合のみに適用されます。検査される場合は、セットでご依頼される事をお勧めします。

◆真菌・カビ・酵母、レトルトパウチ・缶詰・びん詰等の対象項目は検査期間が長い為、他の項目より結果判定に時間がかかりますのでご注意ください。

◆検査終了後は事務作業がございますので、結果書等お急ぎの場合は時間に余裕をもってご依頼下さい。

◆検査依頼書は、事業団ホームページからダウンロード出来ます。

ダウンロード手順はこちらから

<http://www.kenko-akita.jp/>

⇒ 児桜検査センター

⇒ 環境検査

⇒ 食品検査