

令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられました。

食品の安全を確保するためには、営業者自身による適正な衛生管理の実施が必要となります。

当協会では、営業者の皆さまによる製品の自主検査を推奨しています。本しおりをご覧ください積極的な取組をお願いしますとともに、検査物の搬入日程等についてご協力をお願いします。

なお、各食品に関する検査項目は、以下の規格基準等を参考に設定しています。

- ・食品、添加物等の規格基準
- ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
- ・各種旧衛生規範（弁当及びそごい、漬物、洋生菓子、生めん類 等）

当協会では、会員の検査依頼にこたえられる検査機関として、**公益財団法人 群馬県健康づくり財団**を指定しましたので、積極的にご利用されるようご案内いたします。

1) 検査機関名

食品衛生法の規定による厚生労働大臣登録検査機関
登録(更新)年月日 令和5年11月9日
厚生労働省発関厚1109第5号

公益財団法人 群馬県健康づくり財団 検査企画課
〒371-0005 前橋市堀之下町16番1
電話 (027) 269-7405
FAX (027) 269-7805

2) 検査物の量

- (1) 氷雪 1kg以上
- (2) その他の食品 200g以上または200mL以上

商品として出荷するために、包装された製品については、1包装が200g未満の場合は2包装又はそれ以上が必要です。
ただし、酸価・過酸化価については300g以上必要です。

{ 検食については、原則として1検体につき1品目を滅菌袋に入れてください(ラップ等で包まないこと)。 }

3) 自主検査実施計画表

次の表のとおりです。

令和8年度 製品の自主検査 検査物搬入月日

月		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
支部	前橋 伊勢崎 佐波	7	12	2	7	21	4	1	1	6	10	24	1	19	2	2
中部	吾利根 沼田	7	12	2	7	21	4	1	1	6	10	24	1	19	2	2
北部	渋川 地域									13						
西部	高崎	16	21	11	16	30	20	3	10/8	29			19			
西部	多野 藤岡 甘楽 富岡 安中	14	19	9	14	28	25	8	29	13	5	17	8	26	16	9
東部	桐生				9											
東部	太田 館林	9	14	4	9	23	6	10	24	15	12	26	10	21	4	4
食品	(注)1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食肉製品・魚肉ねり製品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(未加熱)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	牛乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳飲料・バター・クリーム	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	即席めん・油性菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	漬物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	和洋生菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	弁当	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	調理パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	めん類	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	検査当	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	惣菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	アイスクリーム・氷雪	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	あん類	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	検査食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	煮豆・佃煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	弁当	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	味噌・醤油・ソース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	めん類	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	清涼飲料水	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	果実酒	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食鳥肉・食肉・液卵	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(加熱済)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(未加熱)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	漬物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳酸菌飲料	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食肉製品・魚肉ねり製品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	即席めん・油性菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	検査食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	こんにやく粉・甘納豆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	惣菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	和洋生菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	牛乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳飲料・バター・クリーム	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	煮豆・佃煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	調理パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	味噌・醤油・ソース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食鳥肉・食肉・液卵	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(加熱済)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(未加熱)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	漬物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳酸菌飲料	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食肉製品・魚肉ねり製品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	即席めん・油性菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	検査食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	こんにやく粉・甘納豆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	惣菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	和洋生菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	牛乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳飲料・バター・クリーム	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	煮豆・佃煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	調理パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	味噌・醤油・ソース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食鳥肉・食肉・液卵	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(加熱済)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(未加熱)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	漬物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳酸菌飲料	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食肉製品・魚肉ねり製品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	即席めん・油性菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	検査食	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	こんにやく粉・甘納豆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	惣菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	和洋生菓子	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	牛乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	乳飲料・バター・クリーム	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	はつ醇乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	煮豆・佃煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	調理パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	味噌・醤油・ソース	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	食鳥肉・食肉・液卵	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食品	冷凍食品(加熱済)	○	○													

4) 検査物の搬入方法

原則として、次によります。

- (1) **3)**の自主検査実施計画表の該当月日、業種及び検査項目について受検してください。
- (2) 検査依頼書に所要事項を記入し、検査物を添えて提出してください。なお、検査物に必ず**製造者住所氏名**を記入してください。
- (3) 営業者が直接、群馬県健康づくり財団検査部5階受付相談室へ**午前中**に持参することとしますが、取り扱いの如何によって検査結果に影響を及ぼさない食品**〔3〕**の自主検査実施計画表○印)については、計画に則って該当日の午前中に各食品衛生協会支部(事務局は各保健福祉事務所・保健所内)に持参してください。

5) 検査料金

次のとおりです。

検査項目	単位	料金
生菌数、乳酸菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1件1項目	2,800円
カビ数、酵母数、E.coli(大腸菌)、腸内細菌科菌群、セレウス菌、腸炎ビブリオ	1件1項目	3,300円
サルモネラ属菌	1件1項目	4,500円
耐熱性菌数、大腸菌群数、大腸菌数、黄色ブドウ球菌数、ウエルシュ菌	1件1項目	5,000円
腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター	1件1項目	8,500円
食品中の食品添加物	1件1成分当り	5,000円
酸価及び過酸化物価	1件2項目	6,500円
あん類中のシアン化合物	1件当り	4,500円
栄養成分分析 (水分・たんぱく質・脂質・炭水化物・灰分・エネルギー・ナトリウム・食塩相当量)	1件当り	20,000円
栄養成分分析 (水分・たんぱく質・脂質・糖質・食物繊維・灰分・エネルギー・ナトリウム・食塩相当量)	1件当り	33,000円
リン、カルシウム、鉄、その他ミネラル	1件1項目	5,500円
ヒ素、鉛、カドミウム、その他重金属	1件1項目	5,500円

水分活性	1件1項目	5,000円
牛乳の比重及び酸度	1件2項目	2,500円
無脂乳固形分	1件当り	4,500円
残留農薬検査	1項目	25,000円
	1項目追加ごと	2,000円
pH	1件当り	1,500円

検査料金額の総計に別途消費税が加算されます。なお、納金の方法は次のとおりです。

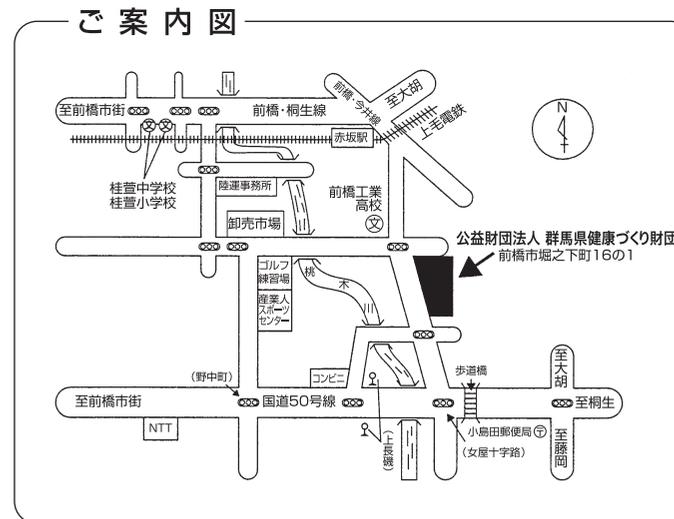
検査物搬入方法	納金方法
(公財)群馬県健康づくり財団へ直接持参した場合	①(公財)群馬県健康づくり財団へ銀行振込み(群馬銀行県庁支店 普通口座番号 0305199) ②または現金での支払
各食品衛生協会支部へ持参した場合	協会支部ごとに上記のいずれかの方法

(注) 納金方法として、銀行振込みを利用される方は検査依頼後、速やかに納金してください。

6) その他

群馬県健康づくり財団では、前記**3)**の自主検査実施計画表による食品以外でも検査に応じていますので、下記財団検査企画課へ直接ご相談ください。

公益財団法人 群馬県健康づくり財団 検査企画課
〒371-0005 前橋市堀之下町16番1 TEL(027-269-7405)



令和8年度

製品の自主検査のしおり

一般社団法人 群馬県食品衛生協会

〒371-0026 前橋市大手町一丁目1-1
群馬県食品・生活衛生課内
電話(027)243-2300
FAX(027)243-2400