

# 設備利用機器一覽

令和3年10月4日改定

一 測定機器、試験機器及び分析機器	名称	主な用途	利用単位	料金(円)	時間外加算料金(円/時間)
01	ケーキミキサー	菓子類生地の混ねり	一時間	500	300
02	オーブン	ケーキ, パン生地等の焼成	一時間	500	300
03	加圧殺菌機	微生物の殺菌	一時間	400	200
04	蒸気殺菌機	微生物の殺菌	一時間	1,200	700
05	乾燥殺菌機	容器の殺菌	一時間	400	200
06	糖化装置	糖液の調製	一回(8時間以内)	1,100	0
07	エネルギー分散型X線装置	金属の元素分析	一時間	3,900	2,300
08	水分活性測定器	水分活性値による食品の保存性(賞味期限等)の予測	一時間	400	200
09	酸素濃度計	包装食品の酸素濃度の測定	一時間	500	300
10	恒温器(保存試験)	食品の保存試験(中低温度帯)	一回(1週間以内)	1,000	—
11	高速液体クロマトグラフ(食品成分分析)	食品成分等の分析	一回(3時間以内)	1,700	300
12	ガスクロマトグラフ(食品成分分析)	食品成分等の分析	一回(7時間以内)	2,200	100
13	ガスクロマトグラフ(オートサンプラ付き)	食品成分等の分析	一回(8時間以内)	3,900	200
14	ガスクロマトグラフ(におい嗅ぎ装置付き)	香気成分等の分析	一回(2時間以内)	1,100	300
15	実体顕微鏡(写真代込み)	食品中の異物等の形状観察	一時間	700	400
16	光学顕微鏡(写真代込み)	微生物等の形状観察	一時間	600	300
17	ガス組成分析装置	包装食品等のガス組成の測定	一回(2時間以内)	1,100	300
18	B型粘度計	液状食品の粘度測定	一時間	400	200
19	低温振とう培養装置	微生物の培養	一回(8時間以内)	1,000	0
20	小型ろ過器	清酒のろ過(用途限定)	一回(4時間以内)	1,200	100
21	シーマー	ビンキャップ締め	一回(4時間以内)	400	0
22	コードレス温度計	加工中の食品等の遠隔温度測定	一回(4時間以内)	800	100
23	原子吸光分光光度計	水溶液中に含まれる微量元素を定量	一時間	900	500

24	電気マッフル炉	灰分の分析	一回（12時間以内）	1,500	—
25	紫外可視分光光度計	食品成分等の分析	一時間	600	300
26	密度比重自動分析装置	液体食品（醤油・酢・酒・液体調味料等）の比重の測定	一時間	600	300
27	蒸留装置（ガス式）	酒類のアルコール濃度測定の前処理	一時間	500	300
28	真空凍結乾燥機（小型）	凍結した食品を高真空下で乾燥（3L以下）	一回（12時間以内）	1,600	—
29	レトルト装置	食品の加圧・加熱殺菌	一時間	600	300
30	粘弾性試験装置（クリープメーター）	食品の物性測定	一時間	600	300
31	真空包装機	食品を脱気包装	一時間	400	200
32	pHメーター	食品等のpH測定	一時間	600	300
33	卓上培養装置	微生物の小規模培養	一回（2日以内）	2,800	—
34	炎光光度計	ナトリウム、カルシウム等の無機成分の測定	一時間	400	200
35	動物細胞培養装置	動物細胞の培養	一回（7時間以内）	1,000	0
36	色彩色差計	食品等の色彩の測定	一時間	400	200
37	分取液体クロマトグラフ	食品成分等の分取	一回（3時間以内）	900	100
38	電気泳動装置	食品成分の分離・同定	一回（3時間以内）	1,800	300
39	精米機	玄米の精米	一回（4時間以内）	500	0
40	ホモジナイザー	食品等の均一化	一時間	300	100
41	遠心分離機（小型）	成分の分離	一時間	400	200
42	遠心分離機（大型）	成分の分離	一時間	500	300
43	蒸気二重釜	食品等の煮熟	一時間	1,100	600
44	パルパーフィニッシャー	果汁とパルプの分離	一時間	400	200
45	熱風乾燥機	中高温での食品等の乾燥	一回（7時間以内）	900	0
46	エバポレーター	液体に含まれる有機溶媒等の除去	一時間	500	300
47	オイルバス	100℃以上での加熱処理	一時間	400	200
48	クリーンベンチ	無菌状態での作業	一回（4時間以内）	500	0
49	恒温水循環装置	低温環境の設定	一回（4時間以内）	700	100

<u>50</u>	超低温フリーザー	食品等の冷凍保存	一試料(1リットル以内) 一回(1か月以内)	500	—
<u>51</u>	フォトダイオードアレイ検出器付液体クロマトグラフ	食品成分等の分析	一時間	800	400
<u>52</u>	マイクロトーム	顕微鏡測定試料の細断	一時間	500	300
<u>53</u>	ビスコグラフ	食品等の物性測定	一時間	600	300
<u>54</u>	薫煙装置	食品の薫製処理	一回(7時間以内)	1,300	100
<u>55</u>	キャピラリー電気泳動装置	食品成分等の分析	一回(3時間以内)	2,200	400
<u>56</u>	蒸し器(電気)	食品の調理	一時間	400	200
<u>57</u>	蒸し器(ガスボイラー)	食品の調理	一時間	900	500
<u>58</u>	冷却冷凍加工機(ブラストチラー/ショックフリーザー)	加熱食品の冷却・凍結	一回(4時間以内)	800	100
<u>59</u>	低温フリーザー	凍結乾燥の前処理	一回(4時間以内)	400	0
<u>60</u>	電子上皿天びん	試料等の重量測定	一回(8時間以内)	400	0
<u>61</u>	デジタル台秤	試料等の重量測定	一回(8時間以内)	300	0
<u>62</u>	高速液体クロマトグラフ質量分析装置	食品成分等の分析	一時間	1,300	700
<u>63</u>	フーリエ変換赤外分光光度計(イメージング機能不使用)	食品異物等の分析	一時間	500	300
<u>64</u>	フーリエ変換赤外分光光度計(イメージング機能使用)	食品異物等の画像化	一時間	1,500	900
65	(一) マイクロプレートリーダー(吸光度の測定)	食品の機能性の一斉分析	一回(1時間以内)	400	200
	(二) マイクロプレートリーダー(蛍光度の測定)	食品の機能性の一斉分析	一回(2時間以内)	700	200
	(三) マイクロプレートリーダー(抗原抗体反応の測定)	食品の機能性の一斉分析	一回(8時間以内)	1,900	100
<u>66</u>	小型膜ろ過装置	食品中の成分の分離	一時間	300	100
<u>67</u>	圧力調整式嫌気培養装置	嫌気性微生物の培養	一回(8時間以内)	500	0
<u>68</u>	塗料塗布試験装置	フィルムへの塗料の塗布	一時間	300	100
<u>69</u>	ビーズ式細胞破碎装置	細胞の破碎	一時間	300	100
<u>70</u>	高速振動粉碎機	穀物等の微粉化	一時間	300	100
<u>71</u>	高速カッターミキサー	食品等の混ねり, 粉碎	一時間	400	200
<u>72</u>	ミートテンダライザー	食肉等の筋切り	一時間	300	100
<u>73</u>	真空定温乾燥機	低温での試料の乾燥	一回(5時間以内)	800	0

<u>7 4</u>	冷風乾燥機	低温での試料の乾燥	一回（7時間以内）	1,500	100
<u>7 5</u>	条件設定機能付き真空包装機	食品等の脱気包装	一時間	600	300
<u>7 6</u>	小型コンベア式過熱水蒸気装置	食品の加熱調理	一時間	700	400
<u>7 7</u>	飽和蒸気調理機	食品の加熱調理	一回（2時間以内）	1,300	300
<u>7 8</u>	スチームコンベクションオーブン	食品の加熱調理	一回（2時間以内）	500	100
<u>7 9</u>	超音波診断装置	食品中の異物等の形状観察	一時間	400	200
<u>8 0</u>	E型粘度計	液状食品の粘度測定	一時間	300	100
<u>8 1</u>	粒度分布測定装置	粉体等の粒子径の測定	一時間	600	300
<u>8 2</u>	溶存酸素測定器	溶存酸素量の測定	一時間	300	100
<u>8 3</u>	スタティックミキサー	気体と液体の混合	一回（3時間以内）	500	100
<u>8 4</u>	迅速アルコール測定システム	アルコール度数の測定	一時間	700	400
<u>8 5</u>	小型真空タンブラー	食品等への高分子の浸透	一時間	300	100
<u>8 6</u>	かくはん装置	粘度が高い溶液の攪拌	一時間	300	100
<u>8 7</u>	振とう器	微生物の振とう培養等	一時間	300	100
<u>8 8</u>	真空フライヤー	減圧下でのフライ	一時間	500	300
<u>8 9</u>	水分計	短時間での水分測定	一時間	400	200
<u>9 0</u>	味認識装置 （測定用センサーを含む。）	食品の味の数値化	一時間	4,300	2,500
<u>9 1</u>	味認識装置 （測定用センサーを除く。）	食品の味の数値化	一時間	1,000	600
<u>9 2</u>	デジタルマイクロスコープ	異物、微生物等の観察	一時間	1,200	700
<u>9 3</u>	露点制御乾燥機	食品の乾燥	一回（8時間以内）	3,000	200
<u>9 4</u>	減圧装置	食品の減圧処理	一時間	400	200
<u>9 5</u>	マスコロイダー	食品の微粉碎	一時間	500	300
<u>9 6</u>	洗米機	米の洗浄	一時間	800	400
<u>9 7</u>	超低温アルミブロック恒温槽	作業中の試料の凍結維持	一時間	300	100
<u>9 8</u>	火入蛇管（加熱用）	清酒の火入れ（加熱） （用途限定）	一時間	1,300	700
<u>9 9</u>	火入蛇管（冷却用）	清酒の火入れ（冷却） （用途限定）	一時間	1,100	600
<u>1 0 0</u>	高圧装置	試料の高圧処理 ※職員による操作必須	一回（24時間以内）	1,400	—

<u>101</u>	真空凍結乾燥機(大型)	食品の凍結乾燥	一回(12時間以内)	8,800	—
<u>102</u>	全自動糖分析装置	グルコース濃度の測定	一時間	1,200	700
<u>103</u>	電位差自動滴定装置	任意のpH, 電位(mV)まで自動で滴定	一時間	500	300
<u>104</u>	穀粒判別機	うるち玄米・白米, 醸造用玄米の外観品質評価	一時間	300	100
<u>105</u>	生理計測データ収録・解析システム	筋電位の計測	一時間	400	200
<u>106</u>	粉体混合装置(タンブラーラボ)	粉体の混合	一時間	300	100
<u>107</u>	ガスクロマトグラフ質量分析装置	揮発性成分の同定	一回(2時間以内)	1,600	400
<u>108</u>	ガスクロマトグラフ質量分析装置 (多機能オートサンプラ付き)	揮発性成分の同定	一回(2時間以内)	3,900	1,100
<u>109</u>	卓上加熱かくはん機	かくはん加熱調理	一時間	500	300
<u>110</u>	減圧低温加熱調理機	減圧低温加熱調理	一回(2時間以内)	400	100

二 実費を基準として知事が定めるもの		名称	主な用途	利用単位	料金(円)	時間外加算料金(円/時間)
01	(一)	清酒酵母製造設備(培養) (4月~9月)	清酒酵母製造(培養)	一回(24時間以内)	1,000	—
	(二)	清酒酵母製造設備(培養) (10月~3月)	清酒酵母製造(培養)	一回(24時間以内)	2,700	—
02	(一)	みそ又はしょう油酵母製造 (種培養)	みそ又はしょう油酵母製造 (種培養)	一回(3日以内)	4,400	—
	(二)	みそ又はしょう油酵母製造 (本培養)	みそ又はしょう油酵母製造 (本培養)	一回(3日以内)	17,500	—
<b>共 通</b>				<b>利用単位</b>	<b>料金(円)</b>	<b>時間外加算料金(円/時間)</b>
設備利用において職員が行う機器操作				一時間	3,800	—
設備利用において職員が行う機器操作(30分に満たない場合)				一回	1,900	—
前処理及び試料調製				一時間	3,800	—
前処理及び試料調製(30分に満たない場合)				一回	1,900	—

備考

1 1時間未満の端数時間は、1時間とする。

2 使用時間は、9時から17時までとし、この時間以外の時間に使用する場合は、その使用する時間1時間までごとに、1時間の使用料の額に換算した額に5分の3を乗じて得た額を加算するものとする。この場合において、乗じて得た額に100円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとする。なお、使用時間以外の時間に使用する

る場合であっても、単位を1回とするもののうち、設定時間が8時間を越えるものについては、この限りでない。

- 3 設備利用において職員による機器操作を必要とする場合は、使用料のほか手数料を別に徴収するものとする。
- 4 使用料を納付すべき者が広島県、鳥取県、島根県、岡山県又は山口県内に住所又は事務所若しくは事業所を有する者以外の者である場合の使用料の額は、この表に定める額の2倍に相当する額とする