

Ready-made Meal Master

Ready-made Meal Senior

Ready-made Meal Junior

惣菜管理士

養成研修 受講案内

【通信教育】

惣菜管理士は、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に関する知識を修得できる研修プログラム、資格です。



惣菜管理士資格試験

■ 惣菜管理士資格試験スケジュール

惣菜管理士養成研修の修了者を対象に行います。

●試験申込期間:4月～5月31日(必着)

●試験日程:6月下旬(予定)

●受験資格:受験級の惣菜管理士養成研修を修了している方。

ただし、受験できる期間は研修を修了した年を含め3年間です。

試験について

試験科目は各級とも6科目です。

合格点に満たなかった科目は受験有効期間内(3年以内)に再受験(科目受験)ができます。

● 受験手続き

養成研修を修了した方(受験資格のある方)に「受験申込書」をお送りいたします(4月)。

受験を希望される方は、5月31日までに必着で受験申込書をお送りください。

● 受験手数料

15,700円(税込)

● 試験会場(予定)

札幌・仙台・さいたま・東京・名古屋・金沢・京都・大阪・岡山・広島・香川・福岡

● 試験の内容

養成研修の履修科目について、試験を行います。

筆記試験は原則として、1科目につき10問出題とし、5肢択一方式により行います。

■ 審査・判定

・試験の成績に基づき惣菜管理士資格審査委員会が合否を判定します。

・試験の合否は、受験者に通知します。

■ 合格者の登録・公表

・合格者は惣菜管理士名簿に登録のうえ、登録証書を授与し、惣菜管理士の称号を付与します。

・合格者はjmNews(惣菜産業新聞)等で公表します。

・合格者は惣菜管理士の名称を名刺に記載することができます。



一級惣菜管理士
(英語表記 Ready-made Meal Master または RMM)
二級惣菜管理士
(英語表記 Ready-made Meal Senior または RMS)
三級惣菜管理士
(英語表記 Ready-made Meal Junior または RMJ)

惣菜管理士養成研修(通信教育)

目的別 受講資格

この研修は、惣菜管理士を目指す者を養成する研修として実施するものです。

この研修は、惣菜管理士資格の種別と同様に三級、二級、一級があります。受験する級の研修を受講します。

種別	資格(いずれかの資格の有すること)
三級養成研修	①惣菜をはじめとする食品の製造・加工、流通、販売等業務に従事する方(従事したことがある方を含む)、及びこれらに関連する業務に従事する方。 ②栄養士、調理師、その他それらに従事する方 ③大学、短期大学、専門学校において食品・栄養等に関する学部・学科を修了した方(修了する見込みのある方を含みます) ④その他、当協会の会長が受講を認める方(ご希望の方はお問合せ下さい)
二級養成研修	①三級惣菜管理士で、惣菜の製造等の業務に従事している方 ②管理栄養士の資格を有する方
一級養成研修	二級惣菜管理士で、惣菜の製造等の業務に従事している方

申込期間

受講早期申込期間(法人のみ) : 4月1日～ 通常申込期間 : 8月1日～ 締切 : 9月20日(必着)

受講手続き

法人申込 … 請求書で受講料を後日振込み *申込受付後、「請求書」を法人へお送りします。

個人申込 … 指定口座に受講料を事前支払い *振込手数料はご負担ください。

受講手続き : 以下のいずれかの申込方法で手続きしてください。

メール申込	送付先 : kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp
法人申込 http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/youkou/#houjin に記載されている ①受講申込書(法人用・PDF) ②受講申込ファイル(Excel)に必要事項を入力して、①②をメールしてください。	
WEB申込	https://gs863.ggsv.jp/~w822099/souzai_s/james/moushikomi
個人申込 WEB専用申込フォーム開設:8月1日～9月20日 WEB申込フォームに必要事項を入力し送信してください。受講料の振込案内をメール返信します。 期日までにメールに記載されているWEB専用振込先に入金をしてください。 個人・WEB申込はこちら 	
郵送申込	送付先 : 〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 ヒューリック平河町ビル2F 一般社団法人日本惣菜協会 教育事業運営チーム 宛
申込用紙のダウンロードはこちら https://gs863.ggsv.jp/~w822099/souzai_s/James/index/	
法人申込 同封の①受講申込書(法人用)、②受講申込書(個人用・受講生1名につき1枚)に必要事項を入力して、 ①②を郵送してください。 (管理栄養士の方で二級から受講する方のみ)③管理栄養士証書写しも同封してください。	
個人申込 同封の①受講申込書(個人用・受講生1名につき1枚)に必要事項を記入して、以下の振込先に受講料を入金の上、 振込受領書のコピーを貼り付けて郵送してください。	
振込先 : みずほ銀行麹町支店 普通預金 1417218 一般社団法人日本惣菜協会惣菜管理士係	

受講料

研修の種別	会員*	賛助会員* 協力会員*	一般	学生
三級養成研修	33,000円 30,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	33,000円 30,000円(本体)
二級養成研修	38,500円 35,000円(本体)	49,500円 45,000円(本体)	60,500円 55,000円(本体)	38,500円 35,000円(本体)
一級養成研修	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	66,000円 60,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)

*受講料は税込金額を、お振込みください。*税込とは、本体価格と消費税10%の総額です。*税率に変更があった場合、受講料(税込)も変更になります。

★各会員企業は日本惣菜協会のホームページで確認できます。勤務先が会員企業かご確認の上、お振込みください。



惣菜管理士養成研修では、三級から二級、一級まで3年かけて履修し、惣菜に関する知識を修得します。各級は6教科、3つの級合計(18教科)で構成され、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に伴なう、食品衛生、食品に関する法令まで、幅広い知識を履修します。ほとんどの食品分野を惣菜は網羅しており、食品に関する製造業、物流業、卸売業、小売業から多くの方が受講しています。

企業の取り組み

(株)ロック・フィールド 執行役員生産本部長 井戸 幹生氏

若手教育プログラムに養成研修組み込む

当社の生産本部若手社員の教育カリキュラムでは、三級の通信教育による「惣菜管理士養成研修」を必須項目として組み込んでいます。三級では惣菜に特化して、食の安全や衛生、栄養、表示や関連法令などを幅広く網羅しているため、基礎知識を体系的に一律に学べると判断しました。結果としてOJTにおける技術習得のベースを支える基礎力向上の一助となっています。このプログラムは生産現場の3工場が共通で取り組んでいます。受講者が年々増えて「惣菜管理士」取得者も増えており、知識が共通になることで生産体制や連携がより強固になってきていると思います。

■受講から受験の流れ

10月
開講

添削課題（6科目／毎月25日締×6ヶ月）

毎月、1科目ずつ学習し、添削問題をマイページ(web)で解答するか、または解答をマークシートに記入し郵送提出します。科目ごとに採点しマイページまたは郵送で協会から解答を返却します。
添削問題が合格基準に達しない場合はレポート課題を提出します。
添削問題に質問がある場合は、郵送またはメールで、質問内容を協会にお送りください。テキスト監修者から回答いたします。

動画セミナー

パソコン・スマートフォン等で講議動画を視聴することで、惣菜管理士として必要な知識を得られます。また、協会が支部活動として行なっている講演会へのご案内もございます。こちらは、会場に来場して聴講します。

3月末 閉講

3月末までに通信教育の全科目に合格した方は、養成研修修了となり、資格試験の受験資格が得られます。

一級

惣菜管理士

Ready-made Meal Master

惣菜の製造等に関する知識に精通した者

《一級の教科案内（2021年開講より新カリキュラム）》

■ 食品の国際規格

わが国の食品衛生行政に深い関わりをもつFAO/WHOによるCodex及び専門家会議の機能と役割、ISO22000（食品安全マネジメントシステムの国際規格）などのISO規格や民間認証、食品の流通・製造業の国際的な団体であるGFSIによる食品安全への取り組みについて学ぶ。

■ HACCPの実践

2018年の食品衛生法の一部改正によりHACCPによる衛生管理が制度化された。惣菜製造においても、HACCPに沿った衛生管理・工程管理の見直しが求められることから、三級科目2及び三級科目3で学習した内容を復習しながら、その仕組みを構築する手順を学ぶ。

■ 基準値設定の考え方

食品添加物や農薬、カドミウムなどの汚染物質などの安全性がどのように検討され、確保されているかについて学ぶ。化学物質の安全性の考え方だけでなく、微生物の安全性の考え方、遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品などの基準値の設定や安全性の考え方についても学ぶ。

■ 食品事故とリスク管理

食品事故につながるリスクを予想し、未然に防止する策を検討しておくとともに、事故が発生したときの対応を想定しておく必要がある。食品事故を招かないために、製造した食品が安全か、品質上問題がないかを科学的に検証するための検査について学ぶ。

■ 労働と安全

製造業のなかでも人手が多い食料品製造業での死傷災害は最も多い。労働災害が起きないような作業をするためには、労働者の安全衛生への配慮は欠かせないことから、食品加工用機械についての安全措置や労働安全におけるリスクマネジメントについて学ぶ。

■ 食と生活文化

環境保全と循環型社会形成の推進に社会全体で取り組むことが求められている。食品ロスの実態やどのような再生利用等の手段があるのか、また、再生可能エネルギーである発酵によって作られる食品と、日本と世界の食と生活文化の関係について学ぶ。



（株）吉野家ホールディングス グループ商品本部製造部 製造統括管理チーフマネージャー 染谷 賢市さん

安全・安心の意識を高める

私が所属する東京工場（埼玉）は、牛丼の吉野家のほかにグループのはなまるうどんのかき揚げ用カット野菜やトッピング用ネギなども含めて六十数アイテムを生産しています。私の仕事は、入荷する食材の品質検査の結果を製造センターと共有して安全確認・改善を通して生産品質を守ることです。そのための従業員研修として、社内独自の基礎研修や初級研修などがありますが、「惣菜管理士養成研修」をリンクさせて従業員の質の向上を図るようにしています。

7月まで在籍していた品質保証室では、HACCPの衛生管理・食中毒など添削問題の点数の低い部分を補う勉強会を実施して、弱い部分をそのままにせず克服するようにしました。

食の安全は食品提供の最重要課題です。当社では3年前にISO22000認証を取得するなど、全社挙げて取り組んでいます。

こうした取組みに、「惣菜管理士養成研修」で食に関する広く学ぶことは安全・安心の意識を高めることに大変役立っています。

4月
修了証書
発送

4月
受験申込書
発送

5月末
受験申込締切
&
受験料支払
順次受験票発送

6月下旬
試験
(予定)

7月
合格発表

8月
合格証書
発送

一級

惣菜管理士

Ready-made Meal Senior

惣菜の製造等に関する知識に習熟した者

《二級の教科案内（2020年開講より新カリキュラム）》

■ 食品製造の衛生管理

衛生管理の目的とは、食品が安全でヒトの喫食に適していることを保証することである。一次生産から最終消費までのフードチェーンを通じて適用できる食品衛生の基本的原則を、コーテックス委員会の「食品衛生の一般原則」の内容をもとに、情報を加えながら説明する。

■ 原材料の管理

原材料、特に生鮮原材料は一般に時間の経過とともに劣化する。その複雑な劣化に関する要因と、それを制御するために、一次生産の現場で行われている取り組みなどについて学習する。合わせて、食品添加物の定義と種類、用途について理解を深める。

■ 調理と調味

調理とは食物を安全に食べられる状態にする方法である。非加熱調理、加熱調理にどのようなものがあるか、それぞれの調理法により生じる変化、調味料の種類と調味の基本、スパイスについて学習する。合わせて、素材と色、栄養バランス、食材の旬など日々の献立に欠かせない知識について理解を深める。

■ 加工と保存

原材料を加工し、包装済食品として販売流通させる際の知識について幅広く学習する。具体的には、品質劣化に対する制御法、成分変化、包装技術および冷凍技術について学ぶ。合わせて、食品加工の原理と各論について理解を深める。

■ おいしさと官能評価

おいしさを科学するために必要なおいしさの要因と食嗜好の形成、おいしさの評価手段である官能評価、化学的評価、レオロジーについて理解する。さらに、商品開発における官能評価の活用と官能評価を実施する際の留意点、実施事例について学習する。

■ 食品表示と規格基準

正確で誤解のない表示をしなければならないため、本科目では、三級で学んだ「法令と表示」の内容を、弁当・惣菜類に特化して掘り下げ、現場で役立つ表示について学習する。合わせて、食品衛生法等で定められている食品の規格基準についても学習する。



(株)ロック・フィールド 玉川ファクトリー サポートライン 作業区長 渡辺 祐児さん

学習を数多く現場に生かす

4年前に三級を取得していましたが、大勢の従業員をまとめる作業区長というポジションになり、もっと専門知識を深めてステップアップにも活用したいと考え二級を受講しました。添削問題の解答提出は、休みの日に時間を作ってコツコツ勉強しました。研修内容が、食品表示や添加物など日々の仕事に直結する事柄が多く、学ぶことによってこれまで疑問に思わなかったことにも興味が深まり、より品質管理に注力するようになりました。

また、当社では生産部門の若手社員の多くがこの「惣菜管理士養成研修」を学んでいるので、共通認識を持てるようになってきています。今後も継続することで、生産に携わる社員全員のレベルアップにつながっていくのではないかと思います。私は日々、お客様のために安全・安心で、おいしい商品を作るという思いをもって働いています。

今回学んだ中で、クレームを出さないための異物混入や品質劣化防止に関しては工場での提案に早速つなげたいと思います。一過性の学びとせず、学びを糧として一つでも多く現場に生かしていきたいです。

■スケジュール



早期受講申込期間
(法人のみ)

受講申込期間(~9/20)

研修期間

二級

惣菜管理士

Ready-made Meal Junior

惣菜の製造等に関する知識を修得した者

《三級の教科案内（2019年開講より新カリキュラム）》

■ 食品の特性と惣菜

品質の優れた惣菜を製造するためには、食品について正しい知識を有することが必要である。食品の機能や分類を学習し、植物性食品や動物性食品、加工食品、調味料などの特性について理解を深める。

■ 食品安全と食品衛生

食品の安全性について、消費者は高い関心をもっている。食品の安全性を確保するために必要な知識である食品のハザードとリスク、日常的な対策を学習する。また、食品の健康影響（微生物、ウイルスなど）と有害物質の影響について理解を深める。

■ 食中毒

食中毒は身近な健康被害であり、食中毒の発生を防ぐことは、食品企業の社会的な責任である。わが国の食中毒の現状、食中毒の原因と対策について学習する。食中毒事件数や患者数の多いノロウイルス、O157、カンピロバクターについて理解を深める。

■ 法令と表示

不適切な表示は、消費者の信頼をそない、事業者にとってはコンプライアンス上の問題となる。食品に関する法令、食品表示に関する法令を学習する。食品表示を理解するために欠かせない義務表示項目と禁止表示項目について理解を深める。

■ 栄養と成分

適切な食事のあり方、栄養と栄養素、消化と吸収、エネルギー代謝は、私たちが健康な食生活を営む基本的な知識である。栄養素の構造とはたらき、過剰症・欠乏症について学習する。健康と疾患について理解を深める。

■ ライフステージと栄養

栄養マネジメントのためには、「日本人の食事摂取基準」を理解し、活用する必要がある。成長や発達、加齢といった人のライフステージごとに、適切な栄養のあり方について学習する。また、運動・スポーツと栄養、栄養と環境条件について理解を深める。



オタフクソース（株） 営業本部 大阪支店 大阪業務用二課 高橋 直希さん

危害想定対処の重要性学ぶ

私が所属する大阪業務用二課はスーパーマーケット惣菜に特化した部署で、会社が惣菜を注力部門としていることもあり、さらに知識を深めようと受講しました。知っていたことの確認や、改正された法律の最新情報の再確認など、とても有意義な勉強をしました。惣菜コーナーに向けた焼きそばやお好み焼きなどの調理指導を行う際は、さまざまな点に注意しますが、特に卵を大量に使用する場合はサルモネラ菌の繁殖が懸念されるので液卵を提案するなど、少しでも危害が想定される場合の対処の重要性を学びました。今後は一級取得を目指し、知識を高めて食酢やたれなどソースも含めて当社商材で付加価値商品を開発していただけるようにバイヤーさまとより深い信頼を築いていきたいと思います。

●掲載内容は日本食糧新聞2020年10月2日より抜粋

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

試験申込期間（～5/31）

試験

審査・査定

合格者の登録・公表

早期受講申込期間（法人のみ）

受講申込期間（～9/20）

個人情報の取扱いについて

一般社団法人 日本惣菜協会

一般社団法人日本惣菜協会(以下、「当協会」という。)では個人情報の重要性に鑑み、その保護の徹底を図るため、下記1の個人情報保護について、下記2の取扱い方針に基づいて惣菜管理士養成研修及び惣菜管理士資格試験(以下「研修等」という。)における個人情報を取り扱います。

1.個人情報の定義

研修等における個人情報とは、研修等申し込み時にお預かりした受講申込書等に記載されている氏名、生年月日、住所、電話番号、勤務先、メールアドレス等ご本人を特定できる項目並びに成績情報をいいます。

2.取扱方針

(1)収集・利用

お預かりした個人情報は、次の①及び②のいずれかに該当する場合を除き、研修の実施・運営(教材、添削指導、修了証書、資格試験の案内・結果、惣菜管理士登録証書等の発送及び成績管理、受講料等の入金管理等)並びに惣菜管理士へのフォローのための情報提供の案内に限って利用します。

なお、惣菜管理士資格試験の合格者及び勤務先会社名を、惣菜産業新聞等に公表します。

①法令又は規範による場合

②受講される方の生命、健康、財産など重大な利益及び公共の利益を保護するために必要な場合

(2)管理

お預かりした個人情報は適切・厳重な管理を行うとともに、外部への漏洩防止に努めます。

また、外部からの不正なアクセス又は紛失、破壊、改ざん等の危険に対して、適切かつ合理的な安全対策を講じるものとします。

(3)業務委託先への預託

研修の目的達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いの全部、又は一部を当該業務委託先に預託することができます。この場合、委託先の個人情報の取り扱いが適切なものとなるよう管理いたします。

(4)情報の開示等

お預かりした個人情報の開示、訂正、削除については、以下のようにお取り扱いいたします。

①研修受講期間中及び惣菜管理士資格試験の受講資格を有する間は、本人又は申込責任者からの申し出により開示、訂正及び削除の対応をさせていただきます。

なお、削除了した場合は、当該研修の実施・運営を継続いたしかねる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

②惣菜管理士名簿に登録された以後においては、本人又は申込責任者からの申し出により開示、訂正及び削除の対応をさせていただきます。

(5)企業(団体)からの受講の特例

企業(団体)を通じて受講申し込みをされた場合、受講希望者が、該当企業(団体)の取りまとめ部署への研修受講を申し込まれたことを以って、研修の受講・運用に必要な受講者の個人情報は当該等企業(団体)の受講責任者様に開示及び授受することを同意したものとみなします。

一般社団法人 日本惣菜協会

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 ヒューリック平河町ビル2F

TEL:03-6272-8515 FAX:03-6272-8518

URL <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp>

E-MAIL kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp