

Ready-made Meal Master

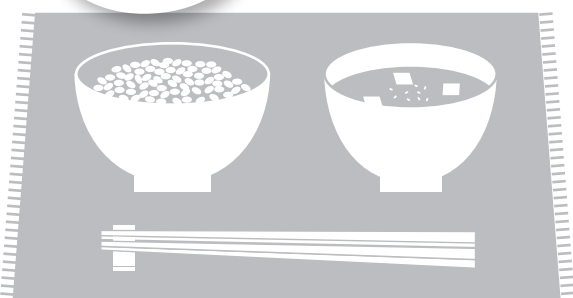
Ready-made Meal Junior

Ready-made Meal Senior

10月開講

惣菜管理士 資格取得のご案内

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。



惣菜管理士養成研修について

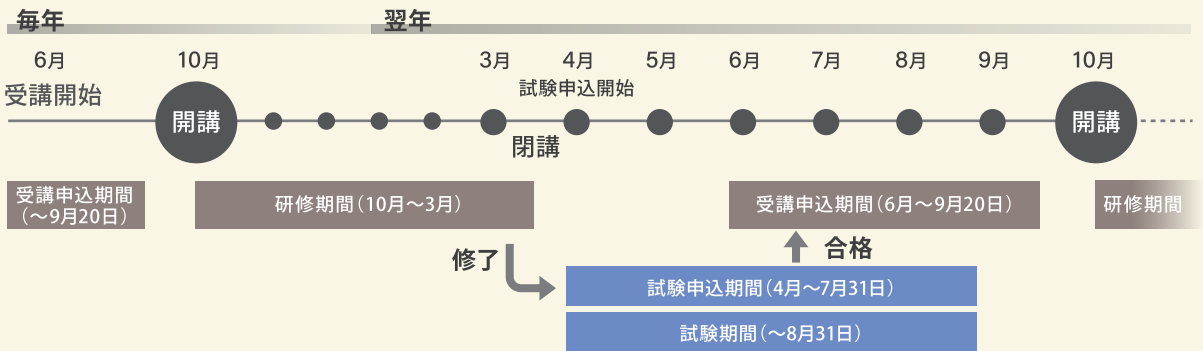
目的 この研修は、惣菜管理士を目指す者を養成する研修として実施するものです。

種別 この研修は、取得しようとする惣菜管理士資格と同じ級の研修を受講します。

受講資格

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 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)、または惣菜をはじめとする食品業界への就職を目指す方 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 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

スケジュール



研修内容

●添削課題 (6科目/毎月25日締×6ヵ月)

受講申込をすると、6冊のテキストが届きます。毎月、1科目ずつ学習し、添削問題をマイページ(web)で解答します。科目ごとに採点しマイページで解答を返却します。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。

翌年3月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。

●動画セミナー

マイページから、食に関する有益な知識や情報を動画にて視聴できます。

研修受講料

企業申込 … 教育担当者が受講申込を取りまとめて、請求書で受講料を後日振込み

*申込受付後、「請求書」を教育担当者へお送りします。

個人申込 … 受講料を事前支払い(クレジットカード、コンビニ決済が可能です)

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。

★当協会の会員企業にお勤めか否かで研修受講料が異なります。申込の際、勤務先をマイページでご確認ください。

★管理栄養士の方、学生の方は取得証明または在籍証明を提出してください。

2022年8月より全てwebからの申込となっています。マイページも新しくなりました。 <https://nsouzai-mypage.com>

セキュリティの強化

研修申込から
試験申込まで一括管理

クレジット決済可(個人申込)

web受験申込

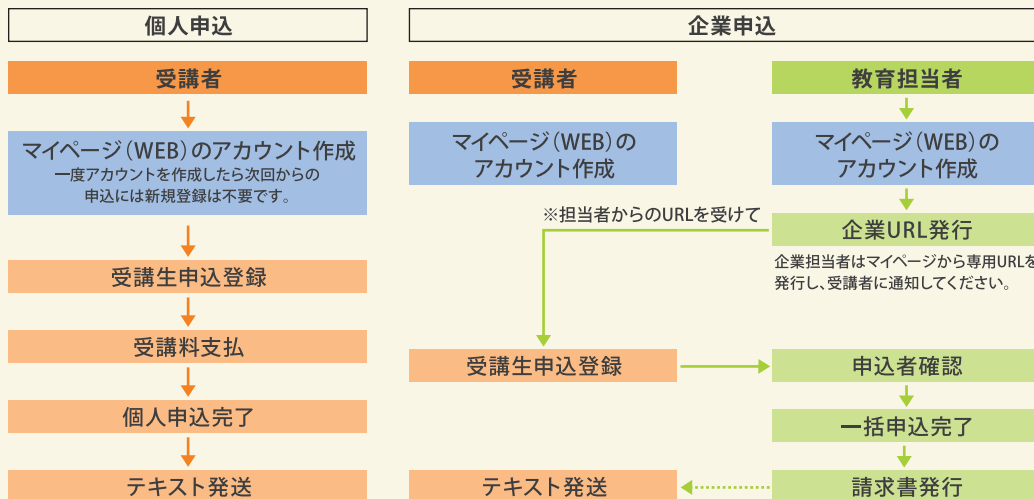


各種申込手続き

養成研修

申込期間：
毎年6月～9月20日

申込方法はこちらから
動画でも紹介しています



惣菜管理士資格試験について

2023年より試験方法変更
(マークシート方式 → CBT方式)

受験資格 受験する級の養成研修を修了している者

- 試験について** **CBT方式***により実施(※CBT方式とはテストセンターでコンピュータを使い受験する試験)
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(2年以内に3回)に再受験(科目受験)ができます。(同年内に複数回の受験が可能)
- 受験手数料:6科目 15,700円(税込) ※科目受験の方は異なります。
 - 試験会場:試験実施を委託する(株)シー・ビー・ティ・ソリューションズの全国のテストセンター
<https://cbt-s.com/testcenter/>
 - 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。
試験時間は90分(6科目)です。※科目試験は試験時間が異なります。
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。

合否判定 ●惣菜管理士試験委員会が定めた基準により出題します。1科目60点以上で合格です。

- 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等で公表します。(非掲載可能)
 - 合格者は惣菜管理士の名称とロゴマークを名刺に記載することができます。
 - 試験の成績優秀者を公表し表彰します。



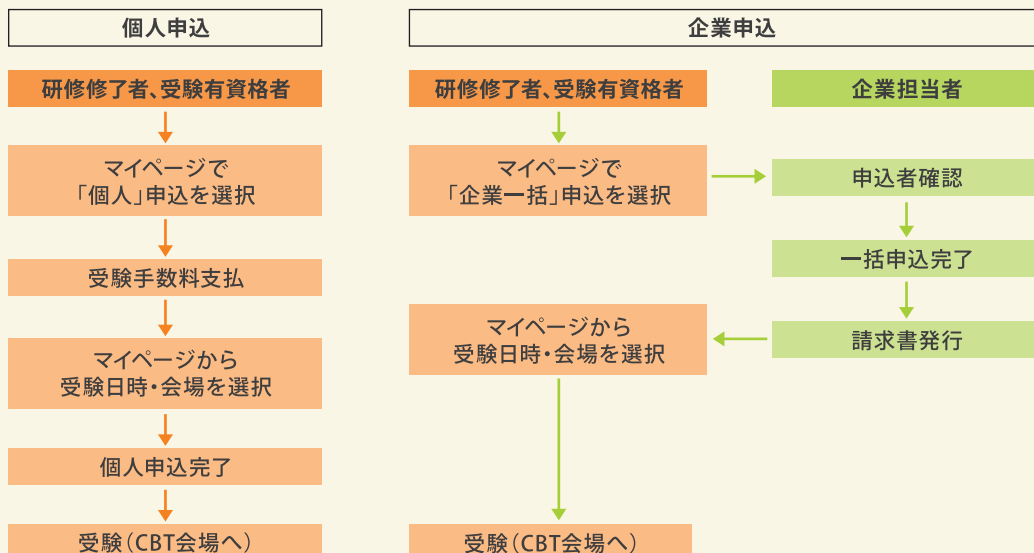
一級惣菜管理士(英語表記 Ready-made Meal Master または RMM)
二級惣菜管理士(英語表記 Ready-made Meal Senior または RMS)
三級惣菜管理士(英語表記 Ready-made Meal Junior または RMJ)

資格試験

資格試験申込：
毎年4月～7月31日
受験(CBT試験)期間：
毎年4月～8月31日

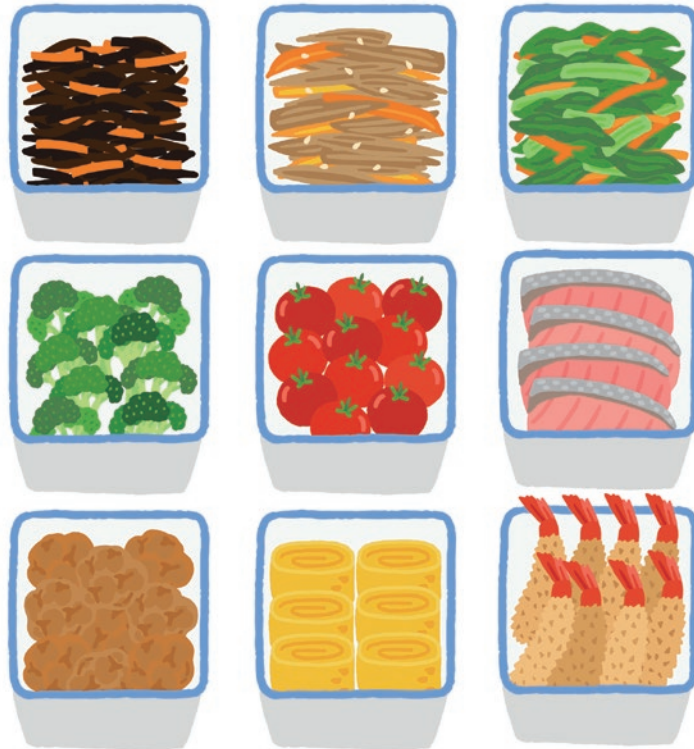


テストセンター



惣菜管理士養成研修では、三級、二級、一級の順に
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。

惣菜はほとんどの食品分野を網羅しており、
食品に関係する製造業、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

東海澱粉(株) 代表取締役社長 葉山 裕 氏

グループ企業を含めたすべての社員教育の一環に

東海澱粉(株)は1947年(昭和22年)、静岡市で澱粉類の販売を目的にスタートしました。以来、澱粉用途の多様性を生かし、現在は食品総合商社としてさまざまな業種・業態の「食」に関わるお客さま・お取引先さまを通じて数多の商材を取り扱うとともに、国内・海外の新産地や新商品を開拓・開発をしています。お客さまの課題解決に、新機能を加える提案で全国展開をまいりました。現在は国内65拠点・海外11拠点をはじめ、グループ企業の21社を含め国内外で合計117拠点のネットワークを整備し製販連携した事業展開を行っております。

当社は13年に日本惣菜協会に賛助会員として加盟させていただき10年が経過しようとしております。現在はグループ企業を含めた全ての社員へ教育の一環として惣菜管理士養成研修、ならびに資格取得を奨励して資格制度を活用させていただいており、社員には惣菜管理士の研修で身に付けた知識を生かし食品業界の発展ならびにお客さまの課題解決に貢献できるよう、今後も積極的な資格取得を勧めていきたいと考えております。

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**

●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飲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)日本アクセス
関東生鮮デリカ・営業部第3課

佐久間 叶子 さん

取引先さまと同等の知識を持つように学ぶ

「惣菜管理士」は、会社のキャリアアップの一環として資格取得を推奨しておりますが、管理栄養士の資格を取得済みであったことから昨年二級を受講しました。専門用語に馴染みはあったものの、惣菜の現場で実践できる知識が習得できることを実感しました。また、今年さらなるステップアップを目指して一級取得にチャレンジしました。一級では、惣菜工場のHACCP管理を詳細に学ぶことができたことに加えて、食に携わる企業として、食の安全・安心な提供は、大変重要な企業の責務であることを実感しました。今後、工場監査の際には、商品がどのようなHACCP管理・運用のもとで製造されているのかを重視して観察したいと思いますし、より良い商品のご提案だけでなく、お客さま・お取引先さまと同等レベルの知識を持ち、科学的根拠に基づいた安全・安心をお届けすること、そしてお客さまのご要望にスピーディーにお応えできるよう、仕事に活用していきたいと思っております。入社3年目で未熟ではありますが、経験が浅いという甘えを持つことなく、当社の企業理念でもある『心に届く美味しさ』を使命として、生活者の健やかな食生活を支えていけるようこれからも努めていきます。



二級

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

●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、コーデックス委員会の「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。

テーブルマーク(株)
品質保証部 表示管理チーム
横山 大樹 さん

【最優秀合格者】
試験勉強は解答・解説と
テキストで確認

現在の業務は開発部門から提示されたレシピをもとに、一括表示情報の作成と、一括表示を含めたパッケージ全体の法的チェック、他に原料規格書の確認や商品カルテ作成のための商品情報の整備などを行っています。表示作成で気を付けていることは、法令を順守し、健康危害を出さないこと、正しい情報を正確に伝えること、優良誤認とならないことです。

今回の受講・受験では、毎月提出する添削問題は、テキストを一通り読んでから解答をして解説を確認しました。試験に向けては、試験問題集を解いてから、解説とテキストを合わせて確認し、テキストを再度読み込んでポイントをマーカーでチェック、再度試験問題集を解答しました。二級の科目を受講して特に良かったことは、食品表示について仕事をする上で参考になりました。研修を通して得られた知識を業務に生かしていくのはもちろん、社内へ水平展開や提案などもしていきたいと思います。また、さらなるステップアップとして、一級の取得を通して品質管理知識の向上を目指したいと思います。



三級

惣菜管理士

Ready-made Meal Junior

惣菜の製造等に関する知識に**修得した者**

●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、消費者の信頼をそこない、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。

農業法人グリーンリーフ(株)
料理セット部
グエン ヴァン カー さん

**先輩のオリジナル問題集で
勉強、学びを仕事に生かす！**

私の会社では有機栽培・無添加加工・化学調味料不使用のコンニャク・漬物・冷凍野菜・お料理セットの製造販売を行っています。社員に資格取得を推奨しており、仕事に関わる資格であれば受験料や交通費を会社が負担してくれるので、さまざまな資格取得にみんなでチャレンジしています。私はカット野菜とタレや肉などをセットして簡単に調理できる「お料理セット」の製造業務全般に携わっています。同じ部署の先輩から勧められて惣菜管理士養成研修を受講し、受験しました。研修のテキストは当然のことながらすべて日本語で書かれています。私はベトナムから来日して4年、日常会話はできますが専門的な用語が日本語で書かれているので、日本語の文字習得と研修内容の勉強と両方を覚えるのが大変でした。困っていると、惣菜管理士の先輩が私のためにオリジナルの問題集を作ってください、そのおかげで勉強を進めることができました。私は資格で身につけた知識を生かして、鮮度を大切に、より安全・安心な商品を提供できるように頑張っていきたいと思います。





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あります。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
Japan Ready-made Meal Association

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 平河町フロントビル2F

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

URL <https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp> E-MAIL kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp