



養成研修の申込
6月1日～9月15日

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。



各種申込手続き

養成研修

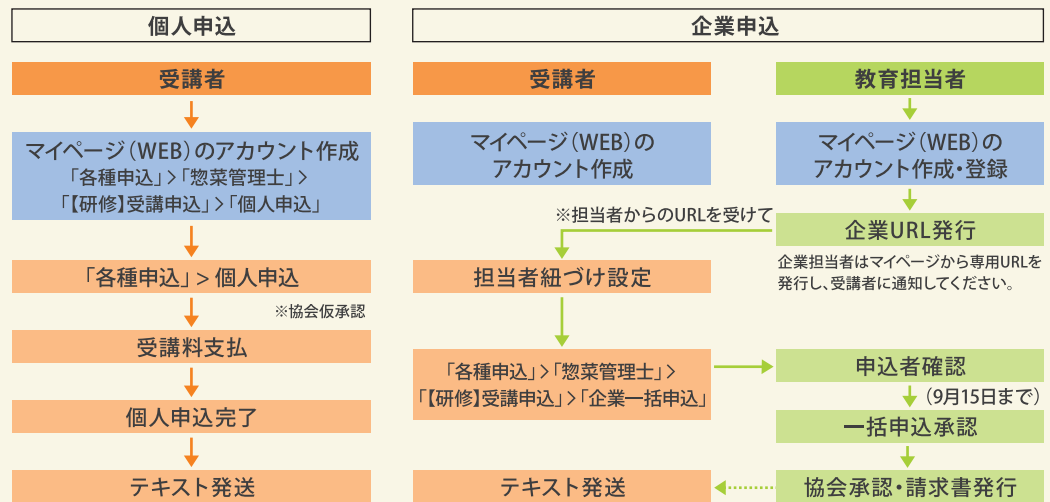
申込期間：
毎年6月～9月15日



マイページ



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

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。受験有効期間内(2年以内に3回)に受験ができます。
(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/15分出題とし、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

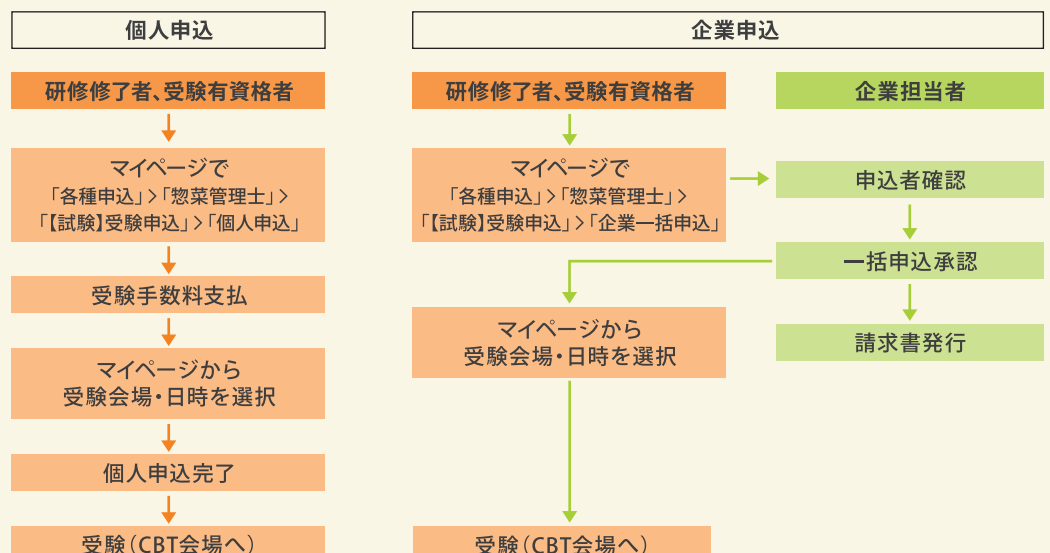
資格試験申込：
毎年4月～7月31日

受験(CBT試験)期間：
毎年4月～8月31日

※同年内に再受験が可能
※研修修了者には3月頃
受験要項を通知します。



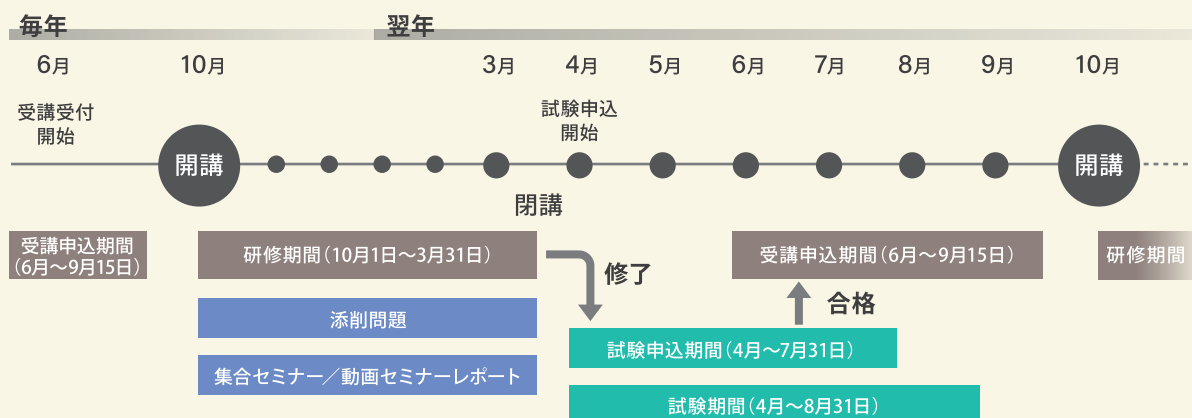
テストセンター



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む）、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 通信教育の全科目に合格＆集合セミナー修了の方は、養成研修全課程修了となり、資格試験の受験資格が得られます。

●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、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。

●集合セミナー／動画セミナーレポート

期間中開催のセミナーに参加し、講義を受けるか、動画視聴し、レポート提出をする。

*集合セミナーは、午前(10時)開催と午後(14時)開催があり会場によって異なります。セミナー時間(質疑応答含)90分

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。)

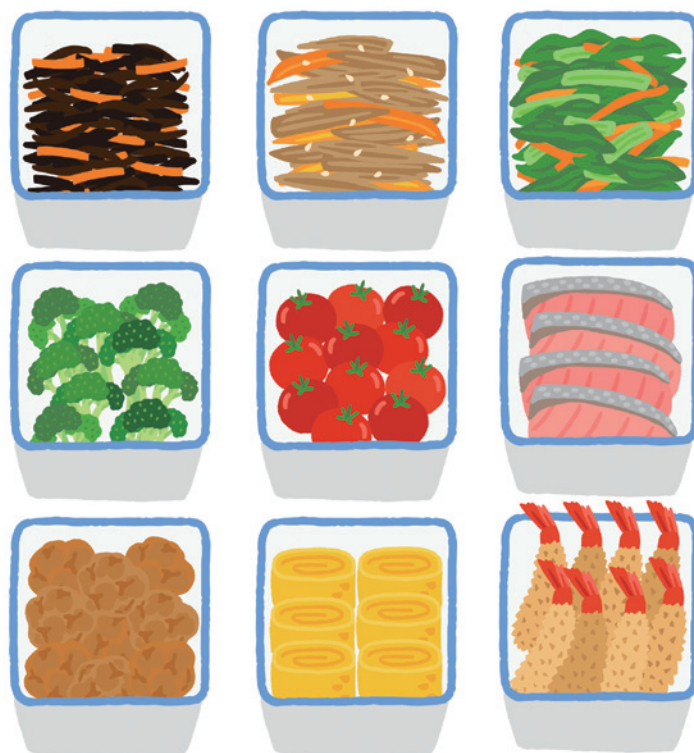
研修の種別	会員*	賛助会員* 協力会員*	一般	学生
三級養成研修	33,000円 30,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	33,000円 30,000円(本体)
二級養成研修	38,500円 35,000円(本体)	49,500円 45,000円(本体)	60,500円 55,000円(本体)	38,500円 35,000円(本体)
一級養成研修	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	66,000円 60,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)

※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。★賛助会員で100名以上の一括申込の場合、正会員価格の受講料を適用します。

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

(株)Cqree 管理本部総務管理室 杉山 宗優 さん

組織力強化プロジェクト研修の一環として

当社は、中食総合事業(プロデュース・コンサルティング、および各種プラットフォーム運営)を通じて、^{*}特別な時間の創出を支援する企業です。高級弁当、ケータリング、宅配食、シニア向け高級弁当、冷凍自販機の代理店など、さまざまな事業を展開し、14年の創業以来、「中食」の可能性に挑戦し続けています。

24年度には、組織力強化プロジェクト研修の一環として、「惣菜管理士養成研修」の受講を社内募集したところ、非常に多くの関心を集め、社員の半数を超える65名が受講しました。

当社ではこの取り組みを、「食のプロフェッショナル」としての知識をさらに深めるための施策と位置づけており、取引先である飲食店や食品メーカー、そしてご注文いただくお客様に対し、より専門性の高いサービスを提供できるよう努めています。私たちが提供する高級弁当は、全国のレストランや飲食店が製造しています。弁当は、外食に比べて喫食されるまでの時間が長くなる傾向があるため、特に衛生管理において万全の体制が求められます。製造店舗には衛生指導も行い、安全性を確保しています。

今後も、惣菜管理士養成研修を継続的に実施し、社内全体の食の知識と意識を高めていくことで、製造者も喫食者も安心できる体制づくりを進め、企業力の向上につなげてまいります。

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が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。

ひかり味噌(株)
品質保証本部品質保証係
ヴォン ティ フェン チャン さん

学びが日々の業務精度向上につながっている

私は、主に各種認証の管理や監査対応のサポート(特に有機認証品の申請・格付業務など)、食品パッケージ表示案の確認、原材料や包装資材の仕様変更に伴う社内規格書の改訂業務などを担当しています。

ベトナムのハノイ工科大学で食品科学を専攻しており、食品分野には強い関心があります。初めて日本の食品メーカーに就職した当初は、知識面での不安も多く仕事をしながら勉強を重ねました。

当社では、惣菜管理士養成研修をスキルアップ講座として推奨しており、中でも品質保証本部全員の取得を目指していることから私も受講しました。研修では食品における衛生管理や表示・関連法令に関する知識を体系的に学ぶことができ、法令順守や表示内容の確認、衛生面でのリスク評価など、学んだ知識が日々の業務の精度向上につながっています。

研修の途中で産休に入りましたが、復帰後に2級と1級を取得しました。子育てをしながらの勉強は大変でしたが、受験の1カ月前から毎晩、子どもを寝かした後に1時間ほど勉強を続けました。特に1級は幅広い知識が求められ、日本語の漢字も難しく、習得にはかなり苦労しましたが、合格できたときの喜びはひとしおでした。

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。

日清食品ホールディングス(株)
フューチャーフード研究開発部
上田 あみる さん

栄養素の身体への効果など 興味深い内容満載

私は「完全メシ」などの最適化栄養食の開発を行う部署で、栄養素のマスキングをする技術を磨きつつ、栄養成分が整っている上においしい商品設計を目指して日々業務に取り組んでいます。

大学では食品科学を専攻していましたが、再度学び直すことでより理解を深めたいと思い、会社からの推進で惣菜管理士養成研修を受講しました。学生時代は漠然と学んでいたことも食品企業で働く立場から視点を変えて勉強することで、より真剣により興味を持って知識定着に進進することができました。

特に、工場的大量生産における工程や建物内の基準・殺菌条件などは、食の安全において重要な指標が多く、管理意識を高める新たな発見がありました。また、栄養成分については食事摂取基準で定められた33種類の栄養素が、身体にどのような効果をもたらすのかなど、多面的に把握することができました。

大量生産かつ、栄養面をケアした、安心安全でおいしい食品をもっと開発していくためにも、今回学んだ知見を活かしつつ、次回一級にも挑戦したいと思っています。

三級惣菜管理士

Ready-made Meal Junior

惣菜の製造等に関する知識を修得した者

●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。わが国の食中毒の発生状況と、食中毒を発生させる細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質について、増殖や毒素産生、食中毒発症のメカニズムと予防方法の理解を深める。

●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。

(株)ナリコマフード
製造本部関東工場包装課
西岡 優佑 さん

衛生管理の理由を学んで 職場で共有

当社はセントラルキッチンで病院給食・介護食をニュークックチル方式で提供しています。

私は大学時代に食品と関係の無い学部を専攻していたため、入社してからの1年間は目先の仕事に慣れることに精いっぱい毎日でした。入社2年目で惣菜管理士養成研修を受講し、半年の通信教育による食品の基礎知識はとても身に染みる学習でした。私の所属する包装課は食品をパッキングするため、衛生に関してとても厳しい部署です。例えば、黄色ブドウ球菌などの対策としてアルコールを20分ごとに手に吹きかけるのですが、テキストではその理由がしっかりと解説されていて、マニュアルどおりに日々単純にルーティンで行っていた作業の重要性をパートさんにも伝えたことで、パートさんの衛生に関する意識も高まりました。

当工場は、朝・昼・晩の主菜・副菜などを365日異なる献立で作っているの、1つの機械で10種類以上の食品を生産します。その為、より清掃や衛生面が重要になってきます。最近では人手不足という背景から職場には外国籍の方も増えてきました。職場で働く全員が、衛生管理の理由と生産性の意識を共有して、よりお客様さまに安全で喜んでいただける食事を提供できるように励んでいます。



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、研修等申し込み時の氏名、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、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、jmNews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・運営を継続し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。

キャンセルポリシー

- 受講申込日(企業一括申込:請求書発行日、個人申込:入金日)から8日を超えた受講のキャンセル・返金はできません。
- 受講をキャンセルする場合は、申込日から8日以内に日本惣菜協会へメール(kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp)で通知してください。
- テキスト等の発送物を使用した場合は、キャンセル対象にはなりません。未使用の状態で返品してください。(返送料はご負担ください)
- 8日経過後は、受講料の返金はいたしません。翌年度への受講料の振替や、他の方が代わりに受講することもできません。
- 受験申込(企業一括申込:請求書発行日、個人申込:入金日)後、申込者の都合によるキャンセル・返金はできません。
- 詳細は協会HP(<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/youkou/>)をご覧ください。



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