

小売業全般 (バイヤー・マネジャー級
ベジック級・入門講習)

食品表示管理士

食品安全衛生 (食品安全リーダー)

スーパーマーケット検定
Supermarket Examination

S検

2024年

第Ⅰ期

申込開始日 2月1日(木)～
申込締切
5月31日(金)
受験終了日 7月31日

第Ⅱ期

申込開始日 6月3日(日)～
申込締切
9月30日(月)
受験終了日 12月2日

※「食品表示管理士 更新講習」および、「食品安全衛生 (食品安全リーダー)」は
期間が異なります。
※詳細はWEBサイト (<http://s-kentei.com/>) をご確認ください。

「S検」は、スーパーマーケット検定の略称で

スーパーマーケットをはじめとする小売業や流通業で働く方々の知識と技術の向上や、
業界全体のレベルアップを図ることを目的とした検定試験として、多くの方に活用頂いております。

本試験は、厚生労働省が策定した「職業能力評価基準」に準拠しており、
人材育成や昇進(昇格)試験の一部としても広くご活用いただいております。

のべ10万人以上が受験(受講)しました!!

事業者

- 自社の強みや弱さの把握
- 採用すべき人材の明確化
- 人材戦略の計画・実施
- 人材育成への効果的な投資
- 能力に基づいた人事評価



従業員

- 能力の客観的な把握
- キャリア形成の目標設定
- モチベーションアップ
- スキルアップ



2024年より個人での受講ができるようになりました。

学生や消費者の皆様の業界理解、知識習得や、社内の自己啓発としてご活用ください。

〈主催〉



一般社団法人
全国スーパーマーケット協会

小売業全般（バイヤー・マネジャー級） （ベーシック級・入門講習）

- ① 業界の基礎知識から応用まで幅広く小売業・流通業について学べる
- ② スーパーマーケットの数字に強くなる
- ③ 日々の業務の改善に取り組める

	講座名	概要
仕入業務	バイヤー級 バイヤースキルを上げたい方の試験 企業の商品政策、人材育成、利益管理など、 バイヤーに必要な能力の有無を試します。	●対象者 バイヤー候補・店舗仕入責任者などのバイヤー ●試験科目 第1部 第1章：バイヤーの使命と求められる能力 第2章：マーチャンダイジング 第2部 第3章：計数管理（バイヤーの数字） ●学習教材 S検テキスト バイヤー級 （別途ご購入ください）
	マネジャー2級 店長を目指す方のための試験 店長になるために必要な能力の有無を試します。	●対象者 店長候補者向け ●試験科目 第1部 第1章：人の育成とチームワーク 第2章：店舗管理とマーケティング 第2部 第3章：計数管理（店の数字） ●学習教材 S検テキスト マネジャー2級 （別途ご購入ください）
店舗マネジメント	マネジャー3級 チーフを目指す方のための試験 スーパーマーケットの店舗運営に必要な人の マネジメントや店舗運営の知識を学習。 チーフ・売場責任者になるために必要な能力の有無を試します。	●対象者 店舗管理職候補者など売場チーフ向け ●試験科目 第1部 第1章：人の育成と活用 第2章：商品管理と販売の実務 第2部 第3章：計数管理 ●学習教材 S検テキスト マネジャー3級 （別途ご購入ください）
	ベーシック1級 基本を身につけるための試験 小売・流通業界に携わるものとして身につけておくべき 一般知識・商品知識・計数管理の基礎を試します。	●対象者 新入社員、パート・アルバイトなど小売業に対して営業をされる方 ●試験科目 第1部 第1章：業界一般知識 第2章：売場・商品知識 第2部 第3章：計数管理 ●学習教材 S検テキスト ベーシック1級 （別途ご購入ください）
店舗業務	小売業 入門講習 これから流通業界で働く方のための講習 初めて流通業界で働く人が最初に身につけるべき 「小売業全般の知識」を学びます。	●対象者 入社前・新入社員研修など ●講習科目 スーパーマーケットの基礎知識 ●学習教材 オンラインテキスト付き
	★NSAJ会員限定 流通用語 入門講習 流通業界未経験者のための講習 小売流通業界で働く人が最低限身につけておきたい 基礎用語を学びます。	●対象者 入社前・新入社員研修など ●講習科目 スーパーマーケットの基礎用語 ●学習教材 オンラインテキスト付き

テキストのご紹介

※価格は消費税10%込



S検テキスト
バイヤー級
会員：5,500円
非会員：7,150円



S検テキスト
マネジャー2級
会員：5,500円
非会員：7,150円

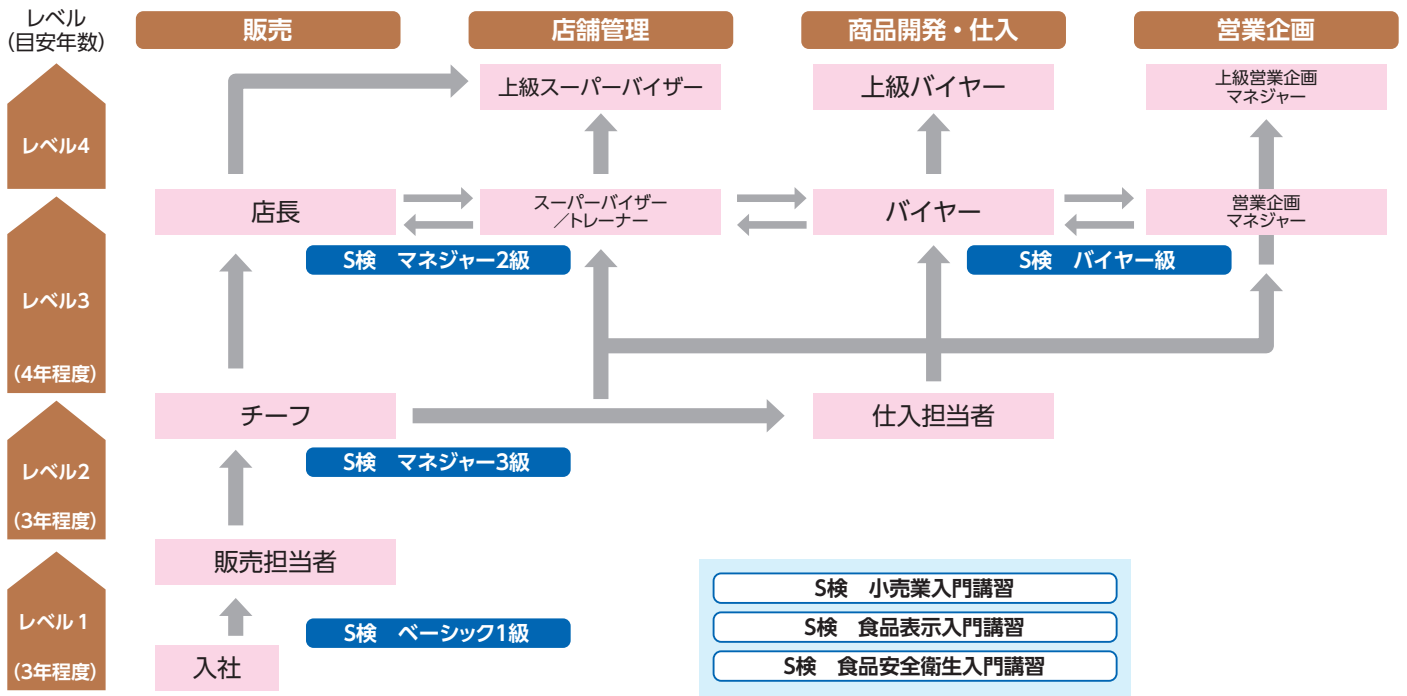


S検テキスト
マネジャー3級
会員：4,950円
非会員：6,600円



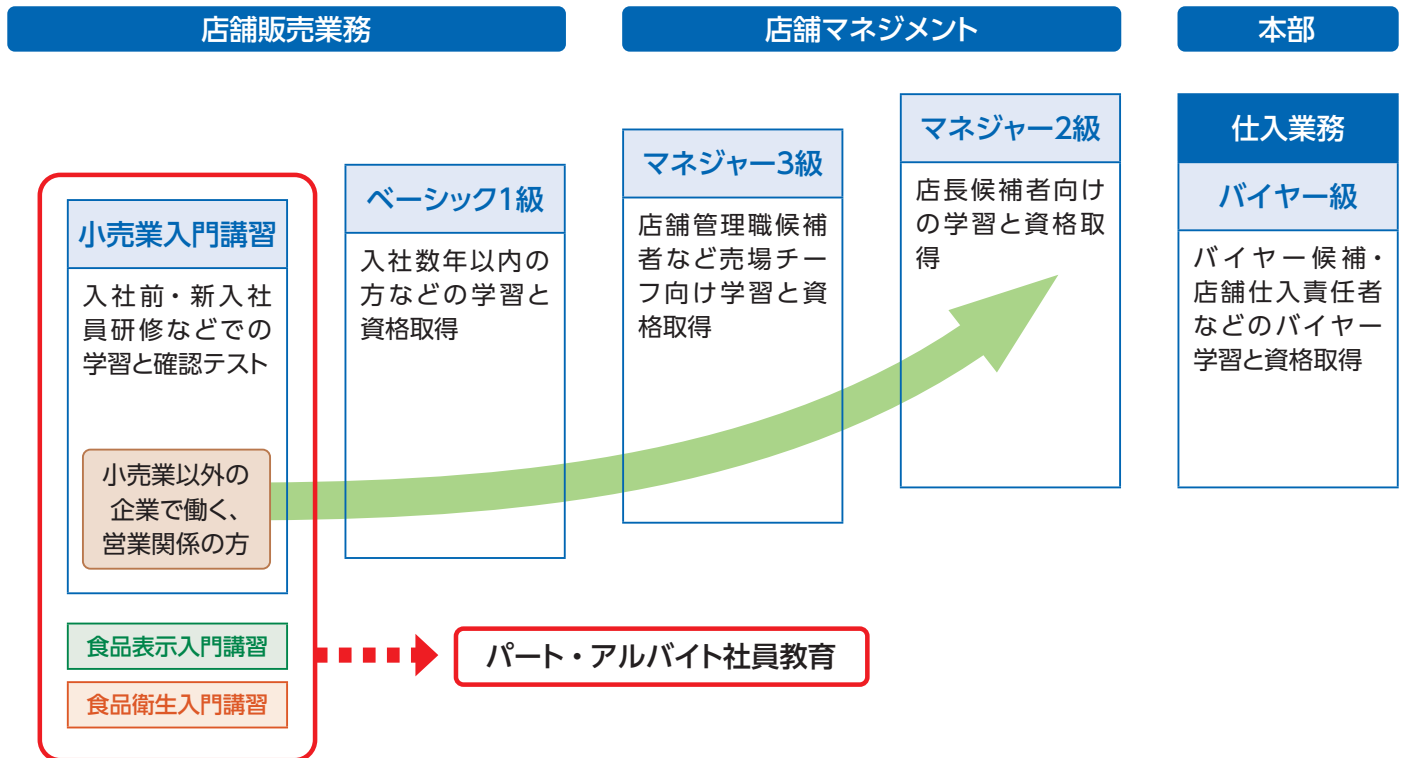
S検テキスト
ベーシック1級
会員：3,850円
非会員：4,950円

キャリアマップ



※厚生労働省「スーパーマーケット業の人材育成のために」よりキャリアマップ図引用

受験対象イメージと目的



過去問題に挑戦!!

Q1

小売業全般ベーシック1級【「スーパーマーケットの基本原則」の中の「陳列」からの出題】

文中の空欄に該当する最も適切な語句を選択肢の中から選んでください。





先に入れた商品から順に販売できるようにする陳列を()という。

1. 環境陳列 / 2. 先入れ先出し陳列 / 3. 前進陳列

解答はP.6をご確認ください。

食品表示管理士

- ①食品表示についての基本的な知識を身につける
- ②法令遵守(コンプライアンス)の徹底を図る
- ③お客様への信頼・安全を確保

講座名	概要
食品表示管理士 上級 <p>食品表示に関する法律その他を熟知し、表示の読み取り、作成だけでなく製造工程の情報から表示の不備を指摘し、改善できるかを試します。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●対象者 上級SV・上級バイヤー・上級経営企画マネジャー等 食品表示の責任者(不備の指摘、修正を行う方) ●試験科目 法令遵守/食品表示基準改正(内閣府令)/食品表示の規格/食品表示の作成 ●学習教材 オンラインテキスト付き(約90分) 
食品表示管理士 中級 <p>食品表示に関する法律および関連法規に関する知識を網羅的、体系的に習得し、表示ラベルの読み取り・作成を正確にできるかを試します。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●対象者 店長・SV・バイヤー・経営企画マネジャー等 食品表示を作成する担当者 ●試験科目 食品表示法概要/食品表示基準概要/加工食品の表示/生鮮食品の表示 ●学習教材 オンラインテキスト付き(約100分) 
食品表示管理士 初級 <p>食品表示に関する法律の基礎知識を有し、食品の一括表示ラベルの内容を読み取る力が身についているかを試します。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●対象者 消費者・新入社員から店舗チーフ・仕入れ担当者等 業務として食品表示に初めて触れる方、理解を深めたい方 ●試験科目 食品表示の基礎/食品表示制度/加工食品の表示/生鮮食品の表示 ●学習教材 オンラインテキスト付き(約60分) 
食品表示管理士 入門講習 <p>初めて流通業界で働く人、パート・アルバイト・学生・消費者等が幅広く「食品表示の基礎」を学びます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●対象者 入社前・新入社員研修、消費者など ●学習教材 オンラインテキスト付き 
★NSAJ会員限定 売場点検講習 惣菜部門① <p>店舗で、弁当・惣菜部門での業務をされる方向け(ラベル作成、添付、品出し等)業務理解を深めたい方の学習。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●対象者 新入社員・パートタイマー・アルバイト等 ●学習教材 最初に、食品表示違反件数推移、分野別・業態別など表示違反のデータをお示しします。その後、実際の店舗の各部門で作成された表示ラベル4種について、一つずつ質問・解答・解説をナレーション入りで進めていきます。最後に、この講習のまとめを行います。 ※オンラインスライド画像(約40枚)はダウンロードも可能です。 ダウンロード画像には音声(ナレーション)は入りません。
★NSAJ会員限定 売場点検講習 水産部門① <p>店舗で、水産品の商品取扱をされる方向け(ラベル作成、添付、品出し等)業務理解を深めたい方の学習。</p>	
NEW ★NSAJ会員限定 売場点検講習 畜産部門① <p>店舗で、畜産品の商品取扱をされる方向け(ラベル作成、添付、品出し等)業務理解を深めたい方の学習。</p>	

店舗マネジメント・店舗業務



更新制度

頻繁な法律改正に対応し、最新情報を習得していただくため、**2年ごとの更新制度**をとっています。

食品表示に関わる環境

①消費者の食品表示への関心の高まり

食品表示にはそれぞれの消費者健康被害に影響を及ぼす項目もあり、昨今、消費者の方々の関心は一層高まってきています。

②頻繁な法律改正

2020年に食品表示法が本施行され、その後も食品関連の様々な法規が追加・改正されています。常に消費者に対して正しい情報が提供されなければなりません。

2020年3月から3年間で14基準

③食品表示の違反の厳罰化

食品表示では、安全性に関する(命にかかわる)表示事項(アレルゲン、期限表示、保存方法など)の違反、および、原産地の虚偽表示に対しては、厳しい直罰規定があります。

“法令”は理解しにくい、「知らなかった」は通用しない
表示関係のリコールは衛生関係の2倍以上です

▶食品等の自主回収を行った場合に届出が義務化 ⇨ 公表

報告対象

●食品衛生法違反または違反のおそれ

- (1)食品衛生法に違反する食品等
- (2)食品衛生法違反のおそれがある食品等

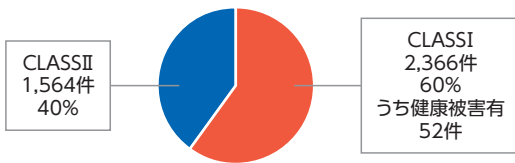
●食品表示法違反

アレルゲンや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告		
	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合(腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など)	喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合(一般細菌数などの成分規格不適合の食品など)	喫食により消費者の生命又は身体に対する危害の発生可能性があるものであってCLASS IIに分類されないもの
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合(添加物の使用基準違反など)	

「消費者庁」食品表示法に基づく自主回収の届出状況(速報値) 令和3年6月1日～令和5年9月末時点

食品表示法に関する公開件数 3,930件



(注) CLASS IIには食品衛生法におけるCLASS IIIに分類され公開されたもの4件を含む。

回収の理由	詳細	件数
食品表示法違反	6条8項府令に該当(特定原材料、保存の方法、期限表示等)するものの違反	3,356
食品表示法違反のおそれ	アレルゲン表示について、特定原材料に準ずるものの違反	380
その他(食品表示法)	上記以外の違反	194

【①回収理由別の発生原因】

発生要因 回収理由	回収理由					理由の記載なし	計 (%)
	ラベルの貼り間違い	ラベルの誤入力・入力漏れ 印字機の不具合	使用原材料の間違い	ラベルの貼り忘れ	その他		
アレルゲン 28品目(シフェルアラニン 化合物を含む旨を含む)	1,228	197	141	48	42	255	1,911 (58.8%)
期限表示 (保存方法の重複を含む)	86	712		57	38	119	1,012 (31.1%)
保存方法 (温度帯変更を含む)	4	73		1	2	23	103 (3.2%)
個別的義務表示 (別表第19・24関係)	7	10		1	3	4	25 (0.8%)
その他	42	33		79	22	25	201 (6.2%)

▶▶▶ お客様からの信頼を獲得するために「食品表示管理士」検定の活用をおすすめいたします ◀◀◀

食品表示法に関する措置状況(令和3年度)

(参考)食品表示の適正化に向けた一斉取組の実施状況(令和元年度)

時期	施設数	収去検体数	命令	指示	指導等
夏期	356,205ヵ所	15,658検体	0件	0件	1,941件
年末	243,148ヵ所	9,789検体	0件	0件	2,029件
年度計	599,353ヵ所	25,447検体	0件	0件	3,970件

※食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期・年末において、都道府県等が取組んだ監視指導の実施状況を整理したもの。
(新型コロナウイルスの影響で令和2・3年度は自治体等からの実績を求めなかったことから、令和元年度実績を計上)

※[第15回食品表示連絡会議【消費者庁報告資料】P.3:食品表示法に関する措置状況(令和3年度)違反の概要]参照

食品表示管理士検定活用のおすすめポイント



悩み1

- ・どうやって勉強するといいかわからない
- ・人材育成にはお金と時間がかかる

体系的な学習

- ・法令や行政の通知文、Q&Aまで含めると、文字数にして100万字以上になるといわれています。これらをすべて読み解いていくのは至難の業です。
- ・入門・初級・中級・上級とレベル別に講座があるので、必要に応じたレベルにて受験が可能。

悩み2

- ・法律改正が多くてなかなかついていけない

最新情報の取得

2年に1度の“更新”制度

過去問題に挑戦!!

Q2

食品表示管理士検定 中級【「生鮮食品横断的義務表示A・B」からの出題】




輸入アサリの原産地表示について、誤った説明を選択肢の中から一つ選んでください。

1. 現在、アサリの稚貝を輸入し、放流して、その成貝を採捕している実態はないことから、輸入アサリ(成貝)の原産地は輸出国となります。
2. アサリの稚貝を輸入し、国内で1年半以上の育成(養殖)を行い、育成に関する根拠書類を保存している場合は、例外として国内の育成した産地が原産地となります。
3. アサリの成貝を輸入し、国内の共同漁業権の設定された区域で一時的に放流した場合は、放流地が原産地となります。
4. 出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保管する蓄養は、育成期間には含まれません。

解答はP.6をご確認ください。

食品安全衛生管理士

- ① 食品安全を確保する担当者の知識と技術を身につける
- ② HACCPは当然として、微生物学や環境科学も含む
- ③ 現場に対し応用力のあるルール作成を実践

講座名	概要
食品安全衛生管理士 食品安全リーダー 旧称：食品安全リーダー資格取得Aコース HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入するに当たって 必要なHACCP構築スキル、食品安全基礎知識、 一般衛生管理等の知識を試します。	<ul style="list-style-type: none">●対象者 チーフ・仕入担当者●試験内容 スーパーマーケット概論/一般衛生管理/有害要因特性/HACCP●出題範囲<ol style="list-style-type: none">1 改正の概要(厚生労働省)2 食品衛生法施行規則(厚生労働省) (昭和23年厚生省令第23号)(抄) ※令和2年6月1日施行分3 HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A(厚生労働省)4 食品等事業者団体による 衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス(第3版)(厚生労働省)5 HACCP(危害分析・重要管理点) システムとその適用のためのガイドライン (コーデックス委員会 作成、日本食品衛生協会 訳)6 スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を 取り入れた衛生管理のための手引書 (全国スーパーマーケット協会)●学習教材 ※()内は資料発行元 オンラインテキスト付き(約60分) 
食品安全衛生管理士 食品安全リーダー【通信講座】 6回に分別された通信講座。各回の確認テストは100点満点で合格 合格するまで受験でき、修了テストで知識を試します。	<ul style="list-style-type: none">●対象者 チーフ・仕入担当者●試験科目<ol style="list-style-type: none">1 食品安全管理とHACCP2 スーパーマーケット・食品販売施設の食品安全運営体制3 一般衛生管理4 仕入販売 HACCP/生肉部門 HACCP5 青果部門 HACCP/鮮魚部門 HACCP6 惣菜部門 HACCP●学習教材 オンラインテキスト付き(約60分)●検 定 受講期間内に、必要に応じ3回まで資格試験の 受験が可能 
食品安全衛生 入門講習 流通業界で働く人が身につけておくべき「食品衛生に関する知識」 食品の加工・販売に関わる入門者向けに幅広く簡潔に学べます。	<ul style="list-style-type: none">●対象者 新入社員・パートタイマー・アルバイト等●試験科目 食品安全衛生入門講習テキストに準ずる●学習教材 オンラインテキスト付き(約60分) 

背景

改正食品衛生法が成立し、これまで以上の食の安全確保を図るため、すべての食品事業者に対し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を義務付け、制度化されました。

当協会では、従前より「安心・安全サポート事業」を立ち上げ、同時に「食品安全技術専門会議」を設立しておりましたが、政府の方針を受け、厚生労働省、農林水産省等の指導のもと2018年6月28日に「スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を公表いたしました。

「スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」の発行元として食品安全の専門スキル習得への教育コンテンツの提供及び資格の創設が有効と判断し2021年度より実施を開始いたしました。

「スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」は
お店ごとにありますか？
きちんと運用されていますか？

品質管理担当者が
本部にいるから
大丈夫

衛生関係の
メーカーさんに
お願いしているから
大丈夫

では通用しません

S検について

S検のお申込み～受験(受講)は全て「オンライン」で実施しています



オンラインにて
受験(受講)

パソコンやタブレットがあれば
ブラウザからいつでも、どこでも
受験(受講)が可能



すべての
プロセスを
管理画面から
コントロール

申込み～受験(受講)～採点～
合格証発行までオンラインで管理



従業員の
キャリア形成を
先々まで
サポート

受験履歴や検定結果はいつでも
閲覧可能。従業員のキャリア形成の
計画策定をサポート

オンライン受験(受講)によりこんなメリットが

- ① 受験(受講)者様の都合のいい場所・日時で受験(受講)いただくことが可能です
- ② 受験(受講)会場までの移動時間と経費の削減ができます
- ③ 可否発表、認定証、その他書類がデータ管理できるので、紛失や引き継ぎの手間が軽減できます
- ④ 従業員の様々な資格を簡単に管理することができます
- ⑤ 講座によってはテキストが一体化されているので、テキストを持ち運ぶことなく学習できます

企業ごとに受験(受講)スタイルのアレンジができます

<試験実施場所・日時>

1	各企業で実施日時、場所を決め、 一斉に実施
2	各店舗や部署で実施日時を決め、 小さい単位で一斉に実施
3	各自の都合に合わせて、 企業や店舗で受験(受講)
4	各自の都合に合わせて、 いつでも、どこでも

<試験環境>

5	試験監督官をつける
6	店長や、担当者が時々様子を見に行く
7	個人にまかせる

<試験スタイル>

8	受験資格は3回までだが、 今回は1度だけの受験とする
9	個人のスキルアップのため、 知識を習得するまで、合格するまで チャレンジする(3回まで受験可能)



昇格試験に使っているので、
厳格に試験を行いたい

1 & 5 & 8



パート、アルバイトの方に
受けてもらいたい

3 & 6 & 9

Q&A

Q.カンニングや、替え玉など不正ができないような仕組みになっているか?

- ランダム出題で不正を防ぎます。設問は、実施するたびに都度変わるランダム出題となっています。隣で受験をしても同じ問題が同じ順番で出題されることはありません。
- テキストを読みながらでは時間が足りなくなるような試験時間の設定をしています。

Q.問題の難易度に不公平がでるのでは?

- 問題は細かく難易度別に管理しており、ランダム出題による難易度のばらつきがないよう設定されています。

Q.ネット環境による受験(受講)中のトラブルが心配

- 試験は1度のお申込みで3回まで受験が可能です。回線トラブルなどで試験が中断されても、回数内であればやり直すことが可能です。

Q.パソコンに慣れていないので、受験(受講)の不利になるのでは?

- 操作練習機能を搭載し、事前操作練習をしてから受験(受講)が可能です。

① ② 『先入れ先出し陣列』: パソコン1級「ネット」の基本原則
③ 『サーバ』の成員を輸入し、国内の共同漁業権の設定された区域で一時的に放流した場合は、放流地が原産地となります。』

「過去問題」掲載

スケジュール(予定)

申込・受験(受講)期間を昨年より長く設定いたしました

		2024年											
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
小売業全般	第Ⅰ期▶	申込・受験(受講)期間					受験(受講)期間						
	第Ⅱ期▶						申込・受験(受講)期間					受験(受講)期間	
食品表示管理士	第Ⅰ期▶	申込・受験(受講)期間					受験(受講)期間						
	第Ⅱ期▶						申込・受験(受講)期間					受験(受講)期間	
食品安全衛生管理士 (試験)	第Ⅰ期▶	申込・受験(受講)期間					受験(受講)期間						
	第Ⅱ期▶						申込・受験(受講)期間					受験(受講)期間	
(通信+試験)	通年▶	申込・受験(受講)期間								受験(受講)期間			
食品表示管理士 (更新)							申込・受験(受講)期間		受験(受講)期間				

	申込期間	受講期間
第Ⅰ期	2月1日(木)～5月31日(金)	受講料お支払いの翌日～7月31日(水)
第Ⅱ期	6月3日(月)～9月30日(月)	受講料お支払いの翌日～12月2日(月)
食品安全衛生(通信+試験)	2月1日(木)～8月30日(金)	受講料お支払いの翌日～12月2日(月)
食品表示管理士(更新)	7月1日(月)～9月30日(月)	受講料お支払いの翌日～12月2日(月)

受験(受講)に係る費用

※価格は税込みです

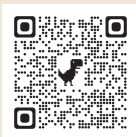
分野名	講座名	級	受験(受講)料	テキスト費用	備考	
小売業全般	流通用語入門講習		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	NSAJ会員限定	
	小売業入門講習		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式		
	ベーシック	1級	4,950円	会員:3,850円 非会員:4,950円		
	マネジャー	2級	7,920円	会員:5,500円 非会員:7,150円		
		3級	4,950円	会員:4,950円 非会員:6,600円		
食品表示	バイヤー級		9,900円	会員:5,500円 非会員:7,150円		
	食品表示入門講習		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式		
	管理士検定	上級		12,540円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	
		中級		10,450円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	
		初級		8,360円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	
	更新講習	上級		5,500円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	
		中級		5,500円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	
初級			3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式		
売場点検 シリーズ講習	惣菜部門①		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	NSAJ会員限定	
	水産部門①		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	NSAJ会員限定	
	畜産部門① NEW		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式	NSAJ会員限定	
食品安全衛生	食品安全衛生入門講習		3,300円	受講費用に含む ※ダウンロード方式		
	食品安全リーダー(検定)		22,000円	受講費用に含む ※ダウンロード方式		
	食品安全リーダー(通信講座・検定)		33,000円	受講費用に含む ※ダウンロード方式		

お申込み方法

S検 WEBサイト
<http://s-kentei.com/>

S検

検定詳細は
 WEBサイトを
 ご覧ください!



その他教育研修事業

- コーネル大学リテール・マネジメント・プログラム・オブ・ジャパン
- 大学寄付講座
- 酒類販売管理研修

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

[担当]事業部 教育研修課

TEL 03-3255-4825

<https://www.super.or.jp>

全国スーパーマーケット協会

お問合せ先

S検事務局 Mail: sken@retail-hrd.com / TEL: 03-4400-9327(平日10:00~16:00)