

小売業
全般

食品表示
管理士

食品
安全衛生

2025年

第Ⅰ期

申込開始日▶2月10日(月)～

申込締切 **5月30日** 金

受検終了日▶7月31日(木)

第Ⅱ期

申込開始日▶6月2日(月)～

申込締切 **9月30日** 火

受検終了日▶12月1日(月)

※「食品表示管理士 更新」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(<https://retail-hrd.com>)をご確認ください。

当協会の会員・非会員
問わず受検可能です

本検定は、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、

のべ**10万人**
以上が受検しました!!

個人での受検も可能です。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。

活用メリット

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

小売業全般（入門講習・ベーシック級） （マネジャー級・バイヤー級）

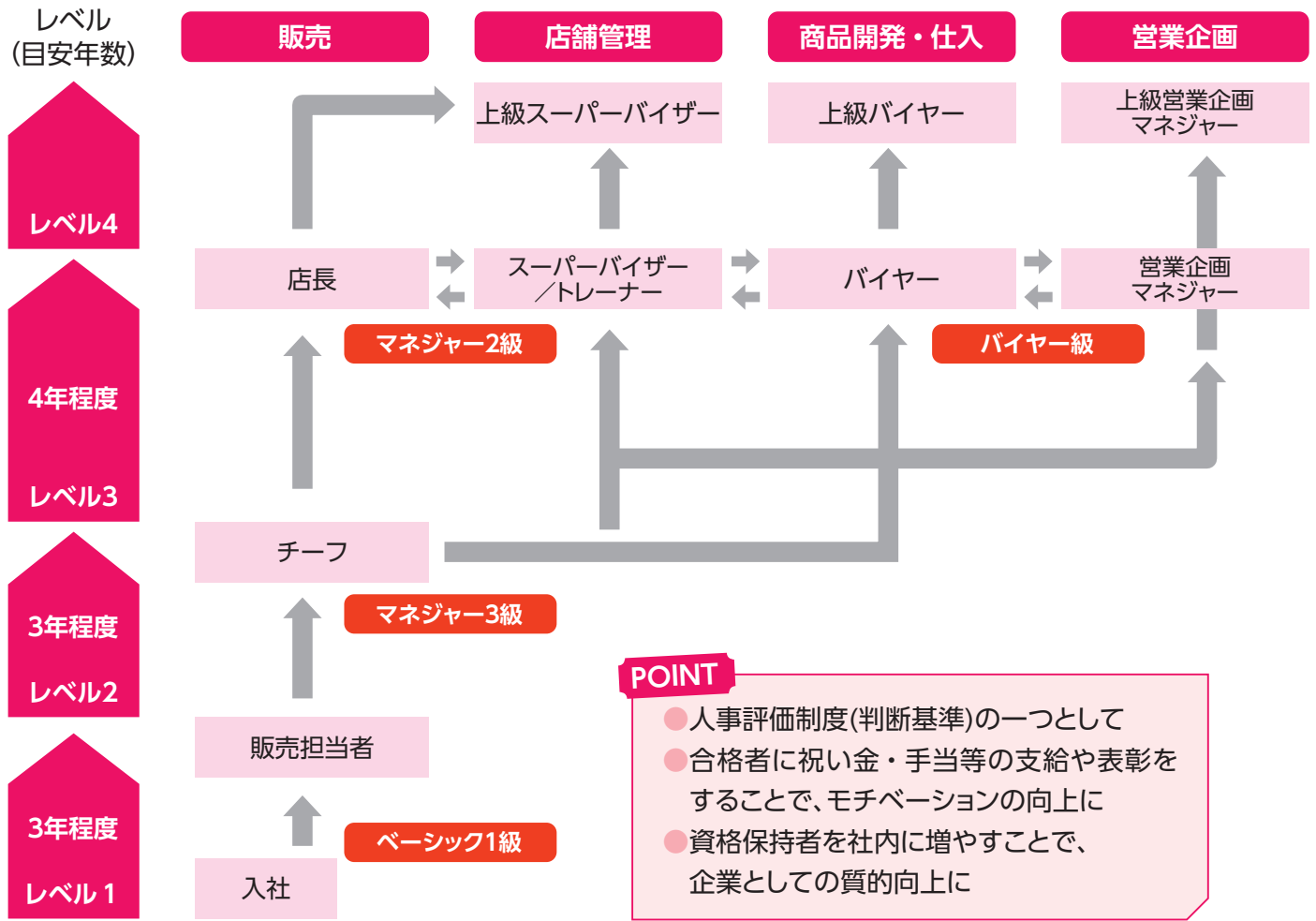
- ① 業界の基礎知識から応用まで幅広く小売業・流通業について学べる
- ② スーパーマーケットの数字に強くなる
- ③ 日々の業務の改善に取り組める

講座名	概要
<p>★会員限定 流通用語入門</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none">●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 PDFテキスト付き 
<p>小売業入門</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none">●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 PDFテキスト付き 
<p>ベーシック1級</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none">●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 会 員：4,400円 非会員：5,500円 
<p>マネジャー3級</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none">●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 会 員：5,720円 非会員：7,150円 
<p>マネジャー2級</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none">●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 会 員：6,160円 非会員：7,700円 
<p>バイヤー級</p> <p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none">●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 会 員：6,160円 非会員：7,700円 

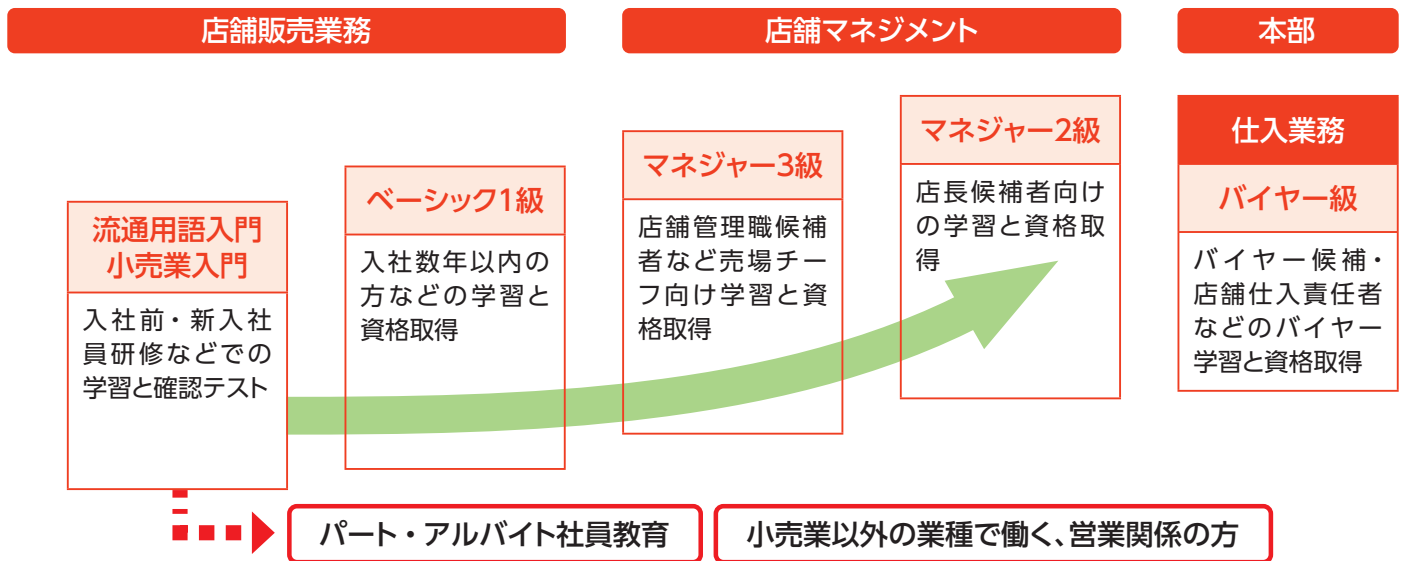
★お申込は（一社）全国スーパーマーケット協会会員に限ります

※価格は消費税10%込

キャリアマップ



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

検定名	概要
食品表示管理士 入門 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。	●対象者 入社前のインターン研修、消費者など ●学習教材 PDFテキスト付き 
食品表示管理士 初級 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。	●対象者 新入社員から店舗チーフ・仕入れ担当者等 ●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 PDFテキスト付き 
食品表示管理士 中級 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。	●対象者 店長・SV・バイヤー・経営企画マネージャー等 ●試験科目 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 PDFテキスト付き 
食品表示管理士 上級 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。	●対象者 上級SV・上級バイヤー・上級経営企画マネージャー等 ●試験科目 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 PDFテキスト付き 
★会員限定 売場点検講習 惣菜部門 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。	●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。
★会員限定 売場点検講習 水産部門 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。	
★会員限定 売場点検講習 畜産部門 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。 	

★お申込は(一社)全国スーパーマーケット協会会員に限ります



更新制度

食品表示管理士は頻繁な法律改正にも対応できるよう、2年ごとの更新制としており、最新情報を習得していただけます。

食品表示に関わる環境の変化

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(アレルギー、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

事例1

スーパーマーケットの店頭で「卵不使用」とPOP表示された未包装の調理パンを食べたところ、全身に蕁麻疹が出た。

調理方法を確認したところ、表面に卵が塗られていた。

店頭で販売される未包装の食品には表示義務がないため、アレルギー患者の方はPOP表示や説明を聞いて食べられるか否かを判断。

- ・POP表示には、紛らわしい表示をしないことが必要
- ・説明を求められた場合、店員は正しい説明をすることが必要

事例2

スーパー10店舗で販売したイカの加工品の産地を不適正に表示

商品ラベルには原料として青森産の赤いかと表示されていたが、実際はチリ産やペルー産のイカを使用していた。仕入先を変更した際、店舗側に十分に情報が伝わっておらず、11か月間に合計6,300点余りを販売。

食品の検査を行う農林水産省の関係機関から情報提供があり、自治体が調査したところ誤った表示が確認された。

自治体は食品表示法に基づき、販売しているすべての食品を点検し、適正に表示するよう指示するとともに、再発防止策などの報告を求めている。

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よいかわからない
- ・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100万文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、レベル別に認定されているので、必要に応じたレベルにて受験が可能です。

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

合格後に名刺に記載すると、相手に与える印象が変わります

食品表示管理士 中級

〇〇 〇〇

〇〇〇〇〇〇〇〇
〇〇〇〇〇〇

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

検定名	概要
<h2 style="color: #f4a460;">食品安全衛生 入門</h2> <p>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。</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 ●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 PDFテキスト付き 
<h2 style="color: #f4a460;">食品安全衛生管理士 食品安全リーダー</h2> <p>旧称：食品安全リーダー資格取得Aコース</p> <p>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。</p>	<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/危害要因特性/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) ※ ()内は資料発行元 ●学習教材 PDFテキスト付き 
<h2 style="color: #f4a460;">食品安全衛生管理士 食品安全リーダー【通信講座】</h2> <p>6回に分けられた通信講座。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。</p>	<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HACCP 2 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 HACCP 5 青果部門 HACCP/鮮魚部門 HACCP 6 惣菜部門 HACCP ●学習教材 PDFテキスト付き ●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 

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

受験について

S検のお申込み～受験は全て「オンライン」で実施しています



オンラインにて
受験

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～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

オンライン受験によりこんなメリットが

- ・受験者様の都合のいい場所・日時で受験いただくことが可能です
- ・受験会場までの移動時間と経費の削減ができます
- ・合否発表、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
- ・企業の担当者(管理者)は従業員の様々な資格を簡単に管理することができます
- ・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

企業ごとに受験スタイルのアレンジができます

<受験実施場所・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
- 4 各自の都合に合わせて、
いつでも、どこでも

<受験環境>

- 5 監督官をつける
- 6 店長や、担当者が適宜確認
- 7 個人にまかせる

<受験スタイル>

- 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が可能です。

「過去問題に挑戦」解答
① ②「先入れ先出し順列」：ペーパークラフト1級「スノーボード」の基本原則
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。」

スケジュール(予定)

		2025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▶	申込期間 2月10日(月)～5月30日(金)					受検期間 受検料お支払いの翌日～7月31日(木)						
	第Ⅱ期▶						申込期間 6月2日(月)～9月30日(火)						
食品表示管理士	第Ⅰ期▶	申込期間 2月10日(月)～5月30日(金)					受検期間 受検料お支払いの翌日～7月31日(木)						
	第Ⅱ期▶						申込期間 6月2日(月)～9月30日(火)						
食品表示管理士(更新)							申込期間 7月1日(火)～9月30日(火)						
							受検期間 受検料お支払いの翌日～12月1日(月)						
食品安全衛生管理士(試験)	第Ⅰ期▶	申込期間 2月10日(月)～5月30日(金)					受検期間 受検料お支払いの翌日～7月31日(木)						
	第Ⅱ期▶						申込期間 6月2日(月)～9月30日(火)						
(通信+試験)	通年▶	申込期間 2月10日(月)～8月29日(金)					受検期間 受検料お支払いの翌日～12月1日(月)						

受験に係る費用

※価格は消費税(10%)込みです

分野名	講座名	級	受検料	テキスト費用	備考
小売業全般	流通用語入門		3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	★会員限定
	小売業入門		3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
	ベーシック	1級	4,950円	会員：4,400円 非会員：5,500円	
	マネジャー	3級	4,950円	会員：5,720円 非会員：7,150円	
		2級	7,920円	会員：6,160円 非会員：7,700円	
	パイヤー級		9,900円	会員：6,160円 非会員：7,700円	
食品表示	管理士検定	入門	3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
		初級	8,360円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
		中級	10,450円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
		上級	12,540円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
	更新	初級	3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
		中級	5,500円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
		上級	5,500円	左記費用に含む ※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	左記費用に含む ※ダウンロード方式	★会員限定
	水産部門①		3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	★会員限定
	畜産部門①		3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	★会員限定
食品安全衛生	食品安全衛生入門		3,300円	左記費用に含む ※ダウンロード方式	
	食品安全リーダー(検定)		22,000円	左記費用に含む ※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	左記費用に含む ※ダウンロード方式	

★お申込は(一社)全国スーパーマーケット協会会員に限ります

お申込み方法

S検 WEBサイト
<https://retail-hrd.com>

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)