

# 「食品微生物検査技士（1級・2級・学生）」

## 令和2年度養成講座のご案内

- ◎「食品微生物検査技士」制度は、わが国で唯一の食品微生物の検査技術資格認定制度であり、本講座は「食品微生物検査技士1級又は2級」を体系的に養成するものです。
- ◎公定法・標準法・通知法等による正確な検査技術の習得と、検査データをもとに食品衛生管理の改善・指導が出来る実務能力を養成します。
- ◎食品の「安全・安心」が今日ほど重要視される時代はありません。この資格を修得することにより、食の「安全・安心」に大きな貢献をすることが出来ます。
- ◎本講座は、厚生労働省のアドバイスと農林水産省の事業承認を得て平成17年度にスタート致しました。
- ◎想定する受講対象者は、品質管理・微生物検査・安全管理等の担当者・責任者・管理者及びこれらの職務を目指す人です。
- ◎募集期間 令和2年7月10日（金）～令和2年8月10日（月）

### 1. 制度の概要

#### (1)「食品微生物検査技士」認定資格の級分け

	食品微生物検査技士2級	食品微生物検査技士1級
検査実技対象菌	汚染指標菌 一般生菌数 大腸菌群、大腸菌等 黄色ブドウ球菌	サルモネラ、 腸管出血性大腸菌 O157、 腸炎ビブリオ、セレウス菌、 カンピロバクター等、
検査技術研修と 実技試験	汚染指標菌等の定性・定量 ・検査技術研修実施(3日) ・実技試験実施	主に病原菌の分離・同定試験 ・検査技術研修実施(3日) ・実技試験実施
通信講座の科目と 筆記試験	(1) 食品微生物検査法(基礎編) (2) 関連法規 (3) 食品衛生学 ・筆記試験実施	(1) 食品微生物検査法(応用編) (2) 食品微生物学 (3) 衛生管理システム ・筆記試験実施

※ 通信講座および検査技術研修概要は別紙をご参照ください。

・当年度は、コロナ禍の影響を受け、当初の予定が実施不可能となり、変更を余儀なくされる場合があります。

※ 1級の資格認定試験(筆記、実技)の範囲は、2級の範囲を含みます。

※ 養成講座の受講は一人一講座です。

※ 1級の「食品微生物学」を活用し、別途通信講座「ISO22000 審査員(補)の登録条件の一つとなる基礎微生物学研修コース」(7月開講)を実施しています。同研修コースを受講する場合には後記の優遇措置を設けております。

## (2) 制度の基本システム

### 1) 「食品微生物検査技士」通信講座の受講

- ① 資格毎に定められた前頁1(1)の科目につき通信講座(通信講座用のテキストによる学習と宿題問題の解答提出)を受講する。
- ② 資格毎に定められた「食品微生物検査技術研修」(実技研修・3日間)を受講する。

### 2) 資格認定試験

- ① 通信講座履修内容につき筆記試験を受験する。
- ② 食品微生物検査技術に関する実技試験を受験する。

## (3) 受講資格

### 1) 受講資格

- ・受講資格に制限はありません。なお、通信講座及び食品微生物検査技術研修の片方だけの受講は認められません。

## (4) 受験資格

- ・上記(2)の1)による所定の「食品微生物検査技士」養成講座(通信講座と検査技術研修)の受講修了が認められた者で、下記1)の資格認定試験受験資格を満たす者とする。

### 1) 資格認定試験受験資格

#### A. 「2級食品微生物検査技士」(①～⑥の何れかに該当する者)

- ① 「3級食品微生物検査技士」の資格を有する者。
- ② 食品微生物に関する専門教育を履修した者。
  - a. 保健所等の公的機関で食品衛生及び微生物検査を延べ1年以上経験した者
  - b. 食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格要件を満たしている者
  - c. 臨床検査技師・管理栄養士・栄養士・調理師の資格を有する者
- ③ 当協会会員企業の従業者で食品微生物の検査、品質管理・品質保証等の業務に延べ1年以上携っていた者。
- ④ 当協会会員企業以外の食品関係企業等で食品微生物の検査、品質管理・品質保証等の業務に延べ2年以上携っていた者。
- ⑤ 次の資格を取得出来ることが見込まれる大学、専門学校に在籍する者。  
大学、短期大学、専門学校に在籍し、食品衛生学等を履修している者で、卒業時に臨床検査技師、栄養士又は調理師の資格を取得出来る見込の者。
- ⑥ 「資格試験委員会」で認められた者。

#### B. 「1級食品微生物検査技士」(①～⑤の何れかに該当する者)

- ① 「2級食品微生物検査技士」の資格を有する者。
- ② 食品微生物に関する専門教育を履修した者。
  - a. 保健所等の公的機関で食品衛生に関する微生物検査を延べ1年以上経験した者
  - b. 食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格要件を満たしている者
  - c. 臨床検査技師・管理栄養士の資格を有する者
- ③ 当協会会員企業の従業者で、食品微生物の検査、品質管理・品質保証等の業務に延べ3年以上携っていた者。
- ④ 当協会会員企業以外の食品関係企業等の従業者で、食品微生物の検査、品質管理・品質保証等の業務に延べ5年以上携わっていた者。
- ⑤ 「資格試験委員会」で認められた者。

## (5) 受験コースの変更

1級受講者で、2級にコースを変更する時又は、2級受講者で3級にコースを変更する時に限り、受験申し込み締め切り日までは、受験コースの変更が認められます。

## (6) 本制度を運営する機関

本制度は後記の「資格認定委員会」と「資格試験委員会」の権限で運営されています。

### 1) 食品微生物検査技士資格認定機関

公益社団法人日本べんとう振興協会

### 2) 食品微生物検査技士資格認定委員会

〔資格認定委員会〕(五十音順)(◎は委員長)

伊藤 武氏 一般財団法人東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 名誉所長  
HACCP システム認定委員長 麻布大学客員教授 獣医学博士

小久保 彌太郎氏 公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与 獣医学博士

◎ 小沼 博隆氏 公益社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問 医学博士

森田 邦雄氏 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 顧問

### 3) 食品微生物検査技士資格試験委員会

〔資格試験委員会委員〕(五十音順)(◎は委員長)

伊藤 友子氏 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問

大西 吉久氏 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 農学博士

尾上 洋一氏 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 医学博士

NPO 法人食品の安全性を確保するための微生物検査協議会 理事  
元神奈川県衛生研究所微生物部長

川村 堅氏 女子栄養大学 栄養学部教授 博士(医学)

◎ 中川 弘氏 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 獣医学博士  
文教大学、服部栄養専門学校 非常勤講師  
前株式会社 BML フード・サイエンス常務取締役

並木 章氏 前一般社団法人日本農林規格協会 事務局長

美馬 典城氏 元公益社団法人 日本食品衛生協会 主任相談員

## (7) その他

### A. 通信講座について

通信講座用テキストによる学習

- ・ WEB により毎月所定のテキスト毎に宿題問題を配信
- ・ 宿題問題の解答を送信(採点結果90点未満は送信不可 再度提出)
- ・ 期間 4ヶ月(4ヶ月目は全テキスト対象)
- ・ スクーリング(1日、任意参加)令和3年1月18(月)に実施予定

B. 受験資格の有効期間・・・受験資格を取得した日から3年を経過した日の属する年度末まで。

### C. 受講免除

①当協会が実施している「ISO22000 審査員(補)の登録条件の一つとなる基礎微生物学研修コース」で、一定の学習条件を満たす者は、認定後3年を経過した日の属する年度末まで、1級の「食品微

生物学」の受講が免除されます。なお、1級の場合、申し出でにより同研修コースと併行して受講することができます。

- ②当協会以外の機関が実技研修を実施し、資格試験委員会がカリキュラム等による検証で当協会の食品微生物検査技術研修(2級コース)と同等以上の内容と承認した検査技術研修に限り、2級の検査技術研修の受講が免除されます。その場合は受講申込時に申告し、後日履修内容を示す書類並びに履修を証明する書類を検査技士事務局へ提出することにより受講免除の承認を得ることが出来ます。

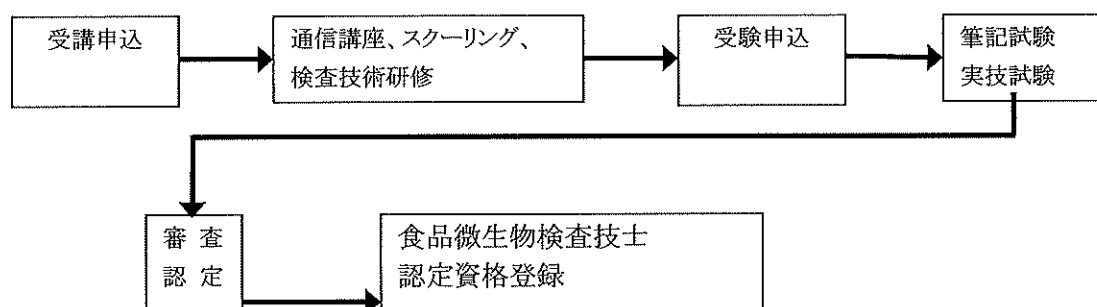
#### D. 合格基準

- ①食品微生物検査技士1級 筆記試験 原則70点以上 かつ実技試験 原則70点以上  
②食品微生物検査技士2級 筆記試験 原則60点以上 かつ実技試験 原則60点以上

E. 合格者に「食品微生物検査技士1級又は2級資格認定証」を授与

F. 資格の有効期間……資格認定の日から3年後の年度末。ただし、3年毎に所定の更新講座を受講し、資格を更新する。

## 2. 認定資格取得までの手続き(1級並びに2級)



※ 資格認定者は、食品微生物検査技士登録者名簿に登録され、認定証が授与されます。3年後、申請により更新講座を受講し、更新されます。

## 3. 受講申込みのご案内

### (1) 申込受付期間

令和2年7月10日(金) 午前10:00 ~令和2年8月10日(月)午後11:59

### (2) 申込方法

当協会ホームページよりの申込みとなります。

当協会ホームページ <http://www.bentou-shinkou.or.jp>

「食品微生物検査技士 養成講座受講生」の受講申請フォームに必要事項を入力し送信してください。受講申請後速やかに受講料のお振込をお願い致します。(振込用紙の送付はございません。)

受講料振込先は最終ページをご参照下さい。

申請後取消をされる場合はホームページのお問い合わせフォームよりご連絡下さい。

振込が未済の場合、入金確認後にテキストの送付をいたします。

なお、会社振込み等によるご連絡は、お問い合わせフォームの検査技士等に関するお問い合わせをご使用ください。

(3) 定員 1級、2級合わせて 120名

実技試験会場の制約及びコロナ禍の状況下、受講者数を限定せざるを得ないため、定員となり次第、受講申込みの受け付けを締め切らせていただきます。定員に達した場合は、その旨を当協会のホームページに掲載します。

(4) その他

- ・過年度の受講者で、通信講座又は食品微生物検査技術研修を改めて受講し、受験資格を得ようとする場合も受講申し込みが必要です。
- ・受験有資格者で、今年度の資格認定試験のみを受験される方は「受講申込」の必要はありません。

4. 受講料

(1) 会員及び賛助会員の従業者(2級受講の学生は会員価格に準じます。)

(税込)

食品微生物検査技士2級	通信講座受講料	33,000円
	検査技術研修料	55,000円
	合計	88,000円
食品微生物検査技士1級	通信講座受講料	33,000円
	検査技術研修料	60,500円
	合計	93,500円

(2) 非会員の従業者及び個人

(税込)

食品微生物検査技士2級	通信講座受講料	55,000円
	検査技術研修料	60,500円
	合計	115,500円
食品微生物検査技士1級	通信講座受講料	55,000円
	検査技術研修料	71,500円
	合計	126,500円

(注1) 資格試験の受験料は令和3年1月(予定)の受験申し込み時に改めて申し受けます。

- ・筆記試験と実技試験を受験する場合 16,500円
- ・筆記試験のみの場合(過年度に実技試験をパスし、再受験する場合) 11,000円
- ・実技試験のみの場合(過年度に筆記試験をパスし、再受験する場合) 14,300円

(注2) 当協会が実施している「ISO22000 審査員(補)の登録条件の一つとなる基礎微生物学研修コース」の受講者で、1級食品微生物検査技士養成講座の「食品微生物学」を受講免除される場合は、受講料から、11,000円(税込み)減額されます。

## 5. 受講申込後のスケジュール(予定)

### (1) 通信講座期間

令和2年9月1日～令和2年12月末日(4か月間)

### (2) 食品微生物検査技術研修(予定)

令和2年11月上旬頃～12月中旬の予定(連続3日間)

#### 【1級】

1組	11月5日(木)	11月6日(金)	11月7日(土)
2組	11月19日(木)	11月20日(金)	11月21日(土)
3組	11月23日(月)	11月24日(火)	11月25日(水)

#### 【2級】

1組	11月2日(月)	11月3日(火)	11月4日(水)
2組	11月11日(水)	11月12日(木)	11月13日(金)
3組	11月16日(月)	11月17日(火)	11月18日(水)
4組	11月30日(月)	12月1日(火)	12月2日(水)
5組	12月1日(火)	12月2日(水)	12月3日(木)

### (3) 資格認定試験(筆記、実技)

令和3年2月13日(土)、14日(日)の予定

### (4) 合格発表

令和3年3月下旬

## 6. 養成講座の補完

### (1) 食品微生物検査技術の『補講研修』の実施

食品微生物検査に必要な手技等を復習し、反復訓練する研修で、検査技術の向上を図る環境になり受講生のために実施するものです。特に食品微生物検査技術を復習したい受講生を対象と想定している補講研修です。募集人数は各級共12名とし、定員になり次第締め切ります。

- ・2級：令和3年1月19日(火) 1級：令和3年1月20日(水)に実施予定
- ・実費相当の研修参加料を別途申し受けます。

### (2) スクーリング

資格試験の受験に向けた知識の再確認の為に実施するものです。再受験する受験生もご活用いただけます。定員になり次第締め切ります。

- ・令和3年1月18日(月)に実施予定
- ・参加費用：無料

※ (1)及び(2)は当協会ホームページよりの申込みです。

## 7. その他

(1) この制度は、HACCP等の衛生管理システムのサブシステムとして位置づけられるもので、その特徴は以下のとおりです。

- ①検査データを解析し、衛生管理システムの改善指導が出来る実務的・実地的な能力を身につけること。
- ②各衛生規範の規格基準として定められている汚染指標菌(一般生菌数、大腸菌群、大腸菌など)、黄色ブドウ球菌の知識・検査技能に加え、取扱い危険度レベル2のサルモネラ、セレウス菌、カンピロバクターなどの検査・同定する知識・検査技能をも対象としていること。

(2) この制度が想定している学習対象者は以下のとおりです。

①『1級食品微生物検査技士』

食品に関する微生物検査、安全管理、品質保証等の管理者や責任者

②『2級食品微生物検査技士』

食品に関する微生物検査、安全管理、品質保証、製造現場等の担当者や管理者並びに食品衛生学、食品微生物学等を履修した大学、専門学校に在籍者で、卒業時に臨床検査技師、栄養士又は調理師の資格を取得出来る見込の者。

(3) この制度は当協会の公益事業の一環として行うものであり、弁当製造に限らず、食品製造業界全体の衛生管理システムのレベルアップとそれによる食品事故の減少への貢献をも企図しています。従って、公平性・透明性・専門性を担保にするため、上記のとおり日本食品微生物学会に所属するご高名で経験豊富な先生方を「認定委員」や「試験委員」に就任していただいております。

(4) 本養成講座の受講生が「ISO22000 審査員(補)の登録条件の一つとなる基礎微生物学研修コース」を受講する場合の特典

「基礎微生物学研修コース」の受講・受験料は66,000円(税込み)ですが、次の条件に該当する食品微生物検査技士1級、2級の受講者が同研修コースを受講する場合は33,000円と優遇されます。

①当協会の実施している「食品微生物検査技士1級又は2級」の有資格者

②「食品微生物検査技士1級又は2級」の養成講座を修了した者で、修了後3年を経過した日の属する年度末までに同研修コースの受講申込を受理された者

③食品微生物検査技士1級養成講座と同研修コースと併行して履修する者

## 8. 特記事項 (コロナ禍における特例について)

(1) 募集時には上記の予定にて当制度を実施いたしますが、状況の変化によってはスケジュール等を変更し、運営いたします。変更した場合は速やかにホームページに公開いたします。

①不可抗力により実技研修が実施されなかった場合

・検査技術研修料は返却いたします。

・令和3年度に実技研修を受講していただき、修了後受験資格を付与いたします。(あらためて検査技術研修料をお納め下さい。)

②受験可能期間は、実技研修終了後3年といたします。

③今年度、実技研修が中止となった場合、実技試験も中止いたしますが、通信講座は予定通り実施いたしますので、筆記試験は挙行政いたします。

④実技研修免除者につきましては、別途ご連絡いたします。

受講申込書送付先・連絡先	受講料等振込み先
公益社団法人日本べんとう振興協会 検査技士事務局 東京都中央区日本橋小伝馬町 15-15 食糧会館 5F TEL 03-5643-5611 FAX 03-5643-5612 Mail : kensa-shikaku@bentou-shinkou.or.jp HP : http://www.bentou-shinkou.or.jp	銀行・支店名 : 三井住友銀行 麴町支店 口座種類 : 普通預金 口座番号 : 8979477 預金口座名 : 公益社団法人日本べんとう振興協会