

公益社団法人日本べんとう振興協会
令和3年度 食品微生物検査技士 合格者発表

当協会は、本日(令和4年3月25日)、後記の「令和3年度養成講座受講申込書 個人情報保護方針」に基づき、令和3年度食品微生物検査技士の合格者を発表致します。

個人情報保護の観点から各受験生の受講者コードのみの発表とさせていただきます。

本年度も昨年同様に、新型コロナウイルス感染症予防対策による収容人数規制のため、試験会場は収容定員の半数以下で実施致しました。

「食品微生物検査技士資格認定制度」は、通信学習と食品微生物検査技術の実技研修(1、2級のみ)を養成講座とし、資格認定試験により資格認定を行う制度です。

「食品微生物検査技士1級及び2級」においては、4か月にわたる通信講座により、1級は食品微生物検査法(応用編)、食品微生物学、食品衛生管理システムを、2級は食品微生物検査法(基礎編)、食品関連法規、食品衛生学を学習し、更に実技研修により、1級はサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157 他や腸炎ビブリオなどの病原菌を対象とした分離・同定試験などの検査技術を、2級は生菌数の測定、大腸菌群、E.coli など衛生指標菌、黄色ブドウ球菌の定性・定量試験等の検査技術を身につけるものです。また3級は、4か月にわたる通信講座で基礎的な知識等を修得するものです。

この制度の狙いは、食品微生物検査技術の中核として、安全・安心な食品衛生管理を普及・向上させることにあります。1級から3級までの全ての級において、実践的な人材の開発を最大の課題とし、例えば1級では、検査データの解析により食品衛生管理等の改善策を立案・指導出来る高度な専門的知識・技術を有する実践的な人材の開発を目指しております。2級では、食品微生物を公定法・標準法に基づき検査出来る専門的知識・技能を有する実践的な人材の開発を目指し、3級では、専門的な学習を修得するための基礎的な知識を有し、かつ食品企業等において、食品の安全な製造・取扱いを行い得る実践的知識を有する人材を幅広く養成することを目指しております。

今回発表された合格者は、養成講座を経て令和4年2月19日(土)、2月20日(日)に実施された資格認定試験で優秀な成績を修めた方々です。

食品微生物検査技士1級、2級の合格者は、食品微生物検査、食品衛生管理・品質保証等の管理者、責任者として、また、食品微生物検査技士3級の合格者は食品製造・取扱いの現場の責任者・担当者として有力な即戦力となるものと思います。

また、当協会は食品微生物検査技士1級養成講座の「食品微生物学」を活用し、通信制の「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」を食品安全マネジメントシステム評価登録機関(JRCA)の承認を得て開設している為、1級及び2級食品微生物検査技士の有資格者及び受講者(修了した年度から3年以内の者)に受講上の特典を付与しておりますのでご活用下さい。

<ご参考>

令和3年度養成講座受講申込書

個人情報保護方針

公益社団法人日本べんとう振興協会（以下、協会という）が申込者より収集する情報（以下、個人情報という）について以下の通りとします。

【情報の収集と利用】

ご提供いただいた個人情報に関しては、法的義務を伴う要請を受けた場合を除いて、無断で第三者に預託又は提供は致しません。

但し、次の何れかの該当する場合は、その限りではありません。

1. 申込者の同意があるとき
2. 本検査技士認定制度の運営上必要とされる事務連絡等の情報（資格更新案内、法令改訂）
3. 統計的なデータとして申込者を識別できないよう加工した状態であるとき
4. 当協会が受講申込した方にする刊行物案内、セミナー等の案内
5. 資格認定試験の合格者名及び勤務先等を公表する場合