

令和8年食品衛生管理者の資格取得講習会 実施要領（食肉製品）

1. 対象業種

食肉製品製造業

2. 開催期日・時間

eラーニング及び集合形式を組み合わせた複合形式での開催を予定しています。(次の(1)及び(2)の両方を受講ください。)

(1) eラーニングにおける実施

① 日程：令和8年2月13日(金)～6月12日(金)

② 受講内容：一般共通科目及び専門科目の一部

(2) 集合形式における実施（定員を1回約50名とし、2回に分けて実施）

① 日程：

ア. 令和8年6月30日(火)～7月10日(金)

イ. 令和8年7月7日(火)～7月17日(金)

② 受講内容：一般共通科目及び専門科目の一部

※ 各科目修了後及び全課程修了後、試験を実施します。また、全課程終了後には修了証明書を交付いたします。

(参考1) eラーニングにおける実施内容

(1) 日程：令和8年2月13日(金)～6月12日(金)

(2) 受講内容：一般共通科目及び専門科目の一部

時間数	講習科目
一般共通科目	9 公衆衛生概論
	18 食品衛生法及び関係法令
	16 食品、添加物等の規格基準
	18 化学概論
	18 細菌学序論
	9 毒物学
	15 食中毒学
	18 食品学(栄養学を含む)
	9 施設における衛生管理
食肉製品関係科目	12 食肉製品の規格基準
	6 食肉製品検査法

※科目ごとに試験を実施。

(参考2) 集合形式における実施内容

(1) 日程：①令和8年6月30日(火)～7月10日(金)

②令和8年7月7日(火)～7月17日(金)

(約50名で2回実施)

注) ①又は②のご希望は受付いたしかねます

(2) 実施場所：日本食品衛生協会食品衛生研究所

(3) 受講内容：一般共通科目の一部及び専門科目の一部

① 令和8年6月30日(火)～7月10日(金)

日程		時間数	講習科目
6月30日	火	6	細菌学実習
7月1日	水	6	細菌学実習
7月2日	木	6	細菌学実習
7月3日	金	7.5	施設見学及び臨地訓練
7月4日	月	7.5	施設見学及び臨地訓練
7月7日	火	6	食肉製品検査実習
7月8日	水	6	食肉製品検査実習
7月9日	木	6	食肉製品検査実習
7月10日	金	2	食品、添加物等の規格基準
			一般共通科目試験
			食肉製品関係科目試験
			修了証 授与

※7月13日(月)～7月17日(金)を予備日として設定する。

②令和8年7月7日(火)～7月17日(金)

日程		時間数	講習科目
7月7日	火	6	食肉製品検査実習
7月8日	水	6	食肉製品検査実習
7月9日	木	6	食肉製品検査実習
7月10日	金	7.5	施設見学及び臨地訓練
7月11日	月	7.5	施設見学及び臨地訓練
7月14日	火	6	細菌学実習
7月15日	水	6	細菌学実習
7月16日	木	6	細菌学実習
7月17日	金	2	食品、添加物等の規格基準
			一般共通科目試験
			食肉製品関係科目試験
			修了証 授与

※7月20日(月)～7月24日(金)を予備日として設定する。

3. 集合形式における会場

公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所
(東京都町田市忠生2-5-47)

4. 定員

100名

5. 受講料

283,800円(消費税を含む)

※ 教材・テキスト代を含む。なお、開催会場までの交通費、宿泊費、食事代等の個人の費用は含まれておりません。

注) 本講習会受講料の納入期限等の詳細については、申込書類受領後の受講決定通知送付の際にご案内いたします。

6. 受講資格

食品衛生法施行規則第 56 条第 3 号により、学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令に基づく中等学校を卒業した者又は食品衛生法施行規則第 48 条各号に掲げる者で、食品衛生法第 48 条第 1 項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に2 年以上従事した者。

注) 食品衛生管理者の資格を取得するためには、本講習会の課程を修了することに加え、資格を取得しようとする製造業(食肉製品)において衛生管理の業務に 3 年以上の実務経験を有することが必要です。この実務経験は、本講習会を受講する以前の経験も加算されますので、3 年未満の経験で受講された方は、本講習会修了後も計 3 年間の経験を満了するまでは、資格を取得することができません。

また、食品衛生管理者の任用資格は、該当事業の衛生管理の業務に 3 年以上従事した製造業又は加工業と同種の施設においてのみ得ることができます。

7. 受講申込み手続き等

講習会受講申込みに際しては以下の書類が必要となります。

提出すべき書類に虚偽の事項を記載し、講習を受けようとした者又は受けた者に対しては、その受講を停止します。

また、申込書類に不備がある場合は、講習を受けられない場合があります。申込みの際に、よくご確認ください。

(1) 提出が必要な書類

① 提出書類チェックリスト(別紙1)

② 申込書(別紙2)

③ 写真2枚(縦4cm×横3cm、上半身・正面無帽、1枚は申込書の所定の欄に貼付し、もう1枚は裏面に氏名を記入して同封してください。)

④ 身分証明書(顔写真が付いたもので、運転免許証、マイナンバーカード、在留カードなど)のコピー(別紙3)

⑤ 高等学校又は大学の卒業証明書

・ 専門学校・専修学校等は対象外

・ 卒業証書は不可

・ 統廃合により卒業した学校が存在しない場合は、事務等引き継ぎされた学校に問い合わせてください

(ただし、婚姻等により⑤の名前に変更がある場合は、変更の履歴が確認できる書類(住民票(旧姓が記載されているもの)、戸籍抄本等)も併せて提出してください。)

⑥ 業務経験を積んだ事業所が発行した雇用証明書(別紙4)

⑦ 業務経験を積んだ施設の営業許可証のコピー(食肉製品製造業)

※ 資格を取得しようとする製造業において2年間以上の業務経験が確認できる必要があります。詳細は(3)業務経験の期間を確認するための書類について(p.5)をご確認ください。

(2) 上記①～⑦のほかに、以下のア. 又はイ. に該当する場合は⑧又は⑨をご用意ください。

ア. 業務経験を積んだ施設が廃業している等により⑦が入手できない場合

⑧ 営業許可又は営業証明書(別紙5)

注) この書類は業務経験を積んだ施設を管轄する保健所において取得してください。保健所により様式が異なる場合は必要な内容が含まれていれば結構です。

イ. 大学、短期大学(自然科学系の学科等)を卒業している場合

⑨ 成績証明書(大学院の成績証明書は対象外となります)

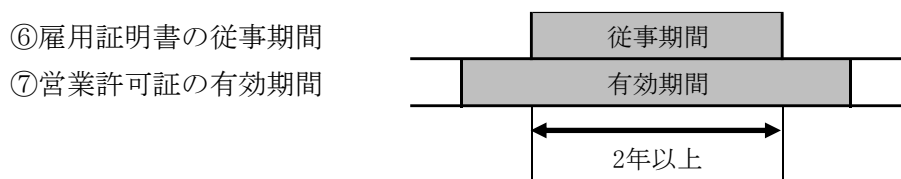
注) 提出いただいた短期大学又は大学(自然科学系の学科等)の「成績証明書」により、単位取得が確認できた科目については、本講習会での受講を免除することができます(大学院の成績証明書は対象外となります)。免除された科目分の受講料につきましても免除いたします。受講免除に係る手続き等については、別途ご案内いたします。

(3) 業務経験の期間を確認するための書類について

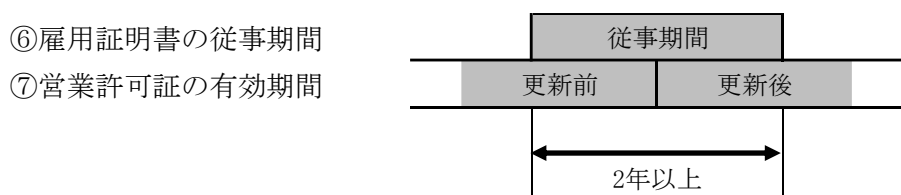
2年間以上の業務経験を確認するため、(1)の⑥雇用証明書及び⑦営業許可証のコピーの提出にあたっては、以下に注意してください。

なお、営業許可証のコピーが入手できない場合は、別紙5の「営業許可又は営業証明書」を管轄の保健所より取得してください。保健所により様式が異なる場合は必要な内容が含まれていれば結構です。

ア. ⑥雇用証明書の従事期間と⑦営業許可証の有効期間が2年間以上重なっていることをご確認ください。

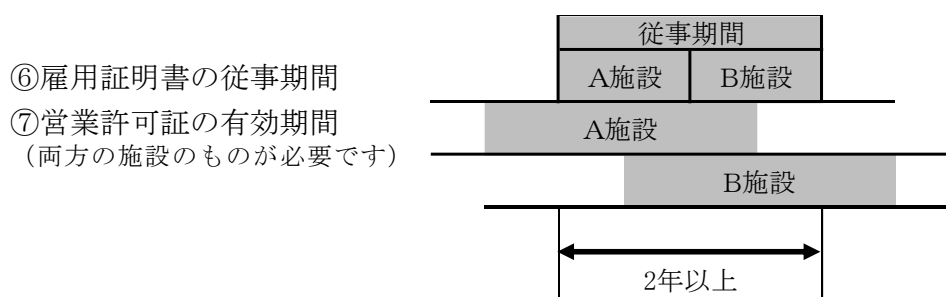


イ. 2年間の従事期間が、営業許可証の更新前と更新後にまたがる場合は、更新前の営業許可証のコピー、更新後の営業許可証のコピー、雇用証明書が必要になります。



ウ. 2年間の従事期間が、複数施設にわたる場合は、両方の施設の営業許可証のコピー、雇用証明書が必要です。

また、営業許可証のコピーは、従事していた期間と有効期間が重なっているものが必要です。



8. 修了証明書について

本講習会の修了者(eラーニングの全課程を修了し、かつ、集合形式による講習の全講習時間の90%以上の時間を出席し、かつ、各科目についてその講習時間の50%以上を出席した者に限る。)に対しては、食品衛生法第48条第6項第4号に規定される講習会の課程を修了したことを証明する「修了証明書」を交付いたします。

9. 受講のお願い・注意事項

(1) eラーニングの受講について

- ① 受講管理のため顔認証を行います。カメラ付きのパソコン又はタブレットを各自でご用意ください。別紙6の動作環境に適したものをご用意ください。
- ② 受講期間内に e ラーニングの全ての科目の受講が修了し、各科目の試験に合格しなければ集合研修に進むことができません。また、顔認証により適切な受講が確認されない場合にも、集合研修に進むことができませんので、あらかじめご了承ください。
- ③ 一般共通科目の e ラーニング受講テキスト及び顔認証機能の操作上の留意事項は、受講開始までに送付いたします。また、専門科目の e ラーニング受講テキストは、追って送付いたします。

(2) 集合形式での受講について

講習会においては、食品衛生管理者に求められる(人格者として)必要な知識、技術を修得するため、次のような真摯な気持ちでの受講をお願いいたします。

- ① 講義、実習に熱心に取り組み、講習内容を修得すること。
- ② 講義及び実習の受講にあたっては、受講するにふさわしい服装、態度であること。
 - ・ 講師や他の受講生に不快感を与えるような服装はご遠慮ください
 - ・ 病欠、忌引、遅刻、欠席、早退は、受講時間には含まれません
 - ・ 講義中の携帯電話、スマートフォン、タブレット、パソコン等電子機器類の使用は、原則禁止です(講義中の途中退出による利用も禁止します)
 - ・ 酒気帯び、飲酒、講習に関係ない本を読む等の態度は、受講不相当者として途中退場していただきます
- ③ 受講中の怠慢、故意又は過失によって当協会に金銭上、信用上の莫大な損害を与えたときは、直ちにこれを賠償すること。

(3) 集合研修に進めなかった場合又は途中退場等により受講必要時間数を満たすことができなかった場合は、本講習会の修了証明書をお渡しすることができません。また、受講料の返金もいたしかねます。あらかじめご了承ください。

10. 受講申込にあたっての注意事項

- (1) 原則として先着順で受付となります(すべての書類がそろってからの受付となります)。

なお、受講者多数の場合は1社1名とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。

- (2) 受講要件を満たしていない場合、定員を超えた場合など、ご受講いただけない場合がございます。宿泊、旅費等の個人費用に関しましては、弊協会では責任は負いかねますのであらかじめご了承ください。
- (3) 宿泊施設のあっせんは行っておりません。
- (4) 公益社団法人日本食品衛生協会では、ご提供をいただいた個人を識別できる情報(氏名、住所、年齢、電話番号等)について、適正な管理・利用とその保護に努めています。また、当協会で実施する講習会等の情報を提供させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。

11. 申込書類の提出期限及び送付先

提出期限：令和7年12月26日(金) (必着、先着順にて受け付けます)
すべての書類がそろってからの受け付けとなります。

送付先：〒111-0042

東京都台東区寿4-15-7 食品衛生センター8階
公益社団法人日本食品衛生協会
公益事業部 公益事業課
TEL 03-5830-8803

12. 本講習会に関するお問い合わせ先

公益社団法人日本食品衛生協会
公益事業部公益事業課 担当：山崎、岡本
TEL：03-5830-8803
E-mail：jigyouka@jfha.or.jp

以 上