

食にたずさわる方の必修科目

食品安全検定



食中毒起因微生物、自然毒、化学物質、食品添加物、食物アレルギーなど

- ✓ 食の安全を網羅的、体系的に学習できる
- ✓ 社員教育のメニューに活用

年2回、3月と9月に実施

初級検定

対象	食品に関わるすべての方
出題数	50問
出題形式	択一問題
試験時間	60分
受講料	6,000円(税別)
公式テキスト	食品安全検定テキスト初級 2,200円(税別)
実施方法	CBT方式 (Computer Based Testing)

中級検定

対象	食の安全のエキスパート
出題数	50問
出題形式	択一、正誤、事例問題の組合せ
試験時間	90分
受講料	8,000円(税別)
公式テキスト	食品安全検定テキスト中級 2,800円(税別)
実施方法	CBT方式 (Computer Based Testing)

受験組織 の声

- 食品の安全について体系的に勉強できるので品質保証部門を中心に受験を推奨しており、合格者には人事評価ポイントを与えている。(食品流通)
- 食品安全のキーパーソンであるHACCP運用チームには中級、現場のスタッフには初級検定を受験させている。(菓子製造)
- 知識の習得に加え、食の安全に対する風土を高めていく狙いがある。今後、品質保証だけでなく製造現場、開発現場、全社に広めていきたい。(健康食品製造)
- 食の安全は、全社員が身に着けるべきものなので、入社3年以内に初級検定合格を制度化している。(冷凍食品製造)
- テキストは食品安全に関して全般的に網羅しており、衛生管理の基礎となる科学的知識を学ぶために、品質保証部員と主要な契約工場に受験を推奨している。(大手コンビニ)
- 洗剤メーカーだが、お客様に食の安全の指導をしており、そのための知識を得るために受験させている。(洗剤製造)



食品安全検定
Food Safety Kentei

検定協会ホームページ

<http://fs-kentei.jp>



初級検定 体験版 
CBT試験を模擬体験しよう!

まずは、協会ホームページにアクセスし、
初級検定 CBT試験を疑似体験してみませんか。

合格までの道のり

事前準備

テキストによる学習。テキストはネット等でご購入ください。
学習のポイントを協会ホームページからダウンロードできます。

食品安全検定 テキスト

初級

- A5判・178頁
- 定価2,376円
(本体2,200円+税8%)
- 2015年5月発行
発行：中央法規出版



食品安全検定 テキスト

中級

- A5判・322頁
- 定価3,024円
(本体2,800円+税8%)
- 2014年8月発行
発行：中央法規出版



受験申込

3月試験は1月から、9月試験は7月から申し込みを受け付けます。
詳しい日程、お申込み方法はホームページをご参照ください。

団体受験(5名以上)は受験料を10%割引いたします。

受験

試験実施期間は、3月及び9月のそれぞれ1か月間です。
受験者は、CBTポータルサイトにアカウント登録し、受験予約します。

CBT方式ってなんですか？



CBT(Computer Based Testing)方式とは、コンピューターを利用して実施する試験方式のことです。受験者はコンピューターに表示された試験問題に対して、マウスやキーボードを用いて解答します。全国の主要都市160カ所に設置された試験センターの中から、お近くの会場を選び、開催日・時間、空状況等を確認した上で予約します。

合格

試験終了後、即座に合否判定し、合否はその場でわかります。
試験結果レポートを試験会場でプリントアウトし、持ち帰ります。
合格者には、後日、合格証をお送りします。



お申込み方法など詳しい内容は、食品安全検定協会のホームページをご参照ください。

検定試験に関するお問い合わせ

ホームページ：<http://fs-kentei.jp>



一般社団法人
食品安全検定協会

〒106-0045
東京都港区麻布十番2-11-5 麻布新和ビル4F
TEL:03-5442-8423 FAX:03-6683-2927
メールアドレス: fs-info@fs-kentei.jp