

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回実施(3月、9月)

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 | 6,600円(税込) |
| 公式テキスト | 食品安全検定テキスト初級 2,640円(税込) |
| 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 | 8,800円(税込) |
| 公式テキスト | 食品安全検定テキスト中級 3,080円(税込) |
| 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)
- 店長・現場リーダーを教育する品質保証部門やセントラルキッチンスタッフに受験させている。(外食チェーン)



食品安全検定
Food Safety Kentei

検定協会ホームページ

<https://fs-kentei.jp>

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。
模擬試験問題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 第3版

初級

- A5判・140頁
- 定価2,640円
(本体2,400円+税10%)
- 2023年10月発行
発行: 中央法規出版



食品安全検定 テキスト 第3版

中級

- A5判・320頁
- 定価3,080円
(本体2,800円+税10%)
- 2022年2月発行
発行: 中央法規出版



食品安全
検定

スマホで受験対策!

食品安全検定 受験対策アプリ(基礎編)

協会ホームページの補助教材のページをご参照ください。

受験申込

試験開始の約2か月前から申し込みを受け付けます。(年末・年始を除く)
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、それぞれ1か月間です。
受験者専用サイトにマイページアカウントを作成し、受験予約をします。

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300カ所以上に設置されたテストセンターの中から、お近くの会場を選び、開催日・時間、空き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。
合格された方は、受験日の翌日より、マイページから「デジタル合格証」をダウンロードいただけます。

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: <https://fs-kentei.jp>



一般社団法人
食品安全検定協会

〒105-0011
東京都港区芝公園1-1-1 住友不動産 御成門タワー7F
株式会社ナレッジリー内
TEL: 03-6823-3988
メールアドレス: fs-info@fs-kentei.jp