

**「通信教育講座」  
弁当サービス管理士認定要項**

社団法人 日本弁当サービス協会

## 弁当サービス管理士認定要項

<u>目 次</u>	<u>ページ</u>
資格認定制度の改正について .....	1
認定証授与および更新までの流れ .....	2
資格認定要項 .....	3
認定資格の更新について .....	4
弁当衛生士資格認定について .....	4
通信教育講座カリキュラム一覧 .....	5

## 通信教育講座実施要領

<u>目 次</u>	<u>ページ</u>
教材・演習問題 .....	6
受講申込み・入金方法 .....	6
受講料 .....	6

### (添付書類)

- 1．推薦書
- 2．受講申込書
- 3．受講資格証明書
- 4．受講料明細書

## 「弁当サービス管理士」資格認定制度の改正について

社団法人日本弁当サービス協会  
認定委員会

弁当製造技法及びマネジメントに関する専門知識や管理技法を習得して、企業の自主衛生管理体制を担う弁当サービス管理士は、平成9年に発足以来、平成21年現在844名の有資格者を認定し、それぞれが所期の役割を果たしているところであります。

現行管理士の認定講習と認定試験は「受験者は、施設衛生管理体制の管理ポストに必要な知識を有する」ことを前提として、HACCP思考を導入した自主的な衛生管理体制や業界の基盤拡大、活性化に必要な総合マネジメントなど枢要でタイムリーなテーマを講習させ、理解度判定のための筆記試験を課して認定の有効性を確保してきました。

一方、我々を取り巻く事業環境は本制度発足時とは格段に厳しさを増してきており、特に近年の食に関わる事件の多発傾向は放置できるものではなく、1日も早くこうした現状からの脱却を図る必要があります。また、管理職の世代交代も進んでいることを鑑み、最前線部門の充実を図ることが急務となっているところから、受講者に基本的な原理・原則を体系的に習得させ、日常の業務にこれを応用できる能力をつけさせることが重要であり、管理士、企業双方にとってより有効であると考えられます。

今回の改正は、全国何処にあっても研修の機会が得られることを念頭に3ヶ月間の通信教育を通して基本業務の全般を学習し、これを300問の演習問題で身につけていただいた上で、修得した知識の理解度などを筆記試験及び論文(特級のみ)にてテストするように認定方法を改正いたしました。資格の更新は3年毎で、通信講座を修了した者が更新登録されます。ただし、2級資格者については、この通信講座の受講により1級に昇級できます。また、新たに「弁当衛生士」を新設し、食品衛生管理に携わる従業員全体のレベルアップを図り、行政の示すボーダーラインよりワンランク上を目指すことで、消費者の「安心」と「信頼」を得たいと考えます。

## 認定証授与および更新までの流れ

通信教育講座への申し込み



(社)日本弁当サービス協会会員、賛助会員の確認と登録



通信教育講座を3ヶ月間受講(演習問題300問を5回に分けて解答)  
認定試験受験資格を獲得



認定試験の受験



認定委員会による合否決定



認定証授与



3年ごとに更新



更新のための通信講座で演習問題を100問解答  
(認定試験は行わず)



更新基準をクリア



更新登録の完了

## 資格認定要項

### 1. 対象者

弁当サービス管理士としての所定の実務経験と資質を有する、と所属企業が認めた者

### 2. 受験要件

通信教育講座を修了した者

### 3. 認定試験(年1回)

通信教育講座で習得した知識の理解度や現場での役割の認識・自覚度などを図る。

1級は認定試験のみ(三択形式で60問)

特級は認定試験+論文

試験会場は、下記の10会場を予定。

北海道、山形県、東京都、群馬県、新潟県、静岡県、岐阜県  
京都府、愛媛県、福岡県

### 4. 合否の判定は、審査委員会が行う。

### 5. 更新は、3年毎とする。

### 6. 現行制度から新制度への移行について

「特級」及び「1級」の2階級とする。

2級資格者は、通信講座の受講により1級に昇級することができる。

一定期間の後、2級は廃止とする。

調理業務に携わる職員及びパート従業員を対象に「弁当衛生士」を新設する。

## 認定資格の更新について

3年ごとの更新とし、通信講座で演習問題(100問)を解答し、一定の水準を確保した者が更新登録される。認定試験は行わない。

登録更新料：10,000円（教材費、通信費を含む。）

## 弁当衛生士資格認定について

テキストは、（社）日本食品衛生協会発行の「食品衛生の12章」を使用する。

講習会と試験により合否を決定。会場は、下記の10会場を予定している。

〔 北海道、山形県、東京都、群馬県、新潟県、静岡県、岐阜県  
京都府、愛媛県、福岡県 〕

プログラムは次の通りとする。

講習会：60分

試験：60分（三択形式で20問）

## 【弁当サービス管理士通信教育講座 カリキュラム一覧】

科 目	執筆者		問題数	回数
1. 弁当給食サービス (1) 意義 (2) 特定給食の定義と社会的意義 (3) 従事者の役割 (4) 業界概論	山本辰芳	HDS 研究所所長	5	1
	古畑 公	和洋女子大学教授	20	
	堀田宗徳	(財)外食産業総合調査研究センター主任研究員	10	
2. 法規、通知類、「法令集」 (1) 総論 法概念、法解釈 (2) 各論 食品衛生法 健康増進法 JAS 法 食品リサイクル法 食品安全基本法 食育基本法 ほか	土肥由長	二葉栄養専門学校教授	30	1
3. 衛生管理 (1) 微生物の知識と時間・湿度の管理 (2) HACCP の理論と実際 (3) 弁当そうざいの衛生規範 (4) 大量調理施設衛生管理マニュアル (5) 特定給食の衛生管理 福祉弁当 学校給食 病院給食等	小沼博隆	東海大学海洋学部教授	25	2
	東島弘明	日本冷凍食品検査協会 常務理事	55	
	登坂三紀夫	和洋女子大学准教授	10	
4. メニュー管理 (1) 基本メニューの作成要領 (2) メニュー構成の実際 ア. 対象別 (乳幼児から高齢者まで) イ. 食種別 スタンダード (健常者) 減塩食 (高血圧) 低カロリー (糖尿病・肥満) 高カロリー (スポーツ関係) 低たんぱく食 (腎透析)	高橋興亜	二葉栄養専門学校教授	10	3
	大澤繁男	鎌倉女子大学教授	10	
	田中寛	国立国際医療センター 栄養管理室長	10	
5. 弁当調製の実際 (1) ケータリング別 クイックサーブ クックチル クック フリーズン レトルト (2) 原材料 (3) 調理 (4) 配送 (5) 設備・機器 (6) 品質・工程管理	長谷川典男	長谷川クッキングスクール校長	10	4
	西野洋一	HDS 研究所主任研究員	40	
7. 施設・設備とその管理	小山義治	日本厨房工業会顧問	25	5
8. 経営資料の作成方法と読み方 (1) 経営資料の種類と作成要領 (2) データの読み方	韓順子	東海学園大学講師	10	
	定司哲夫	フードサービスマネジメント研究所所長	15	
9. 喫食者サービスと食育	山本辰芳	HDS 研究所所長	15	5
計			300 問	5 回

