令和９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)の両方を受講してください）

（１）eラーニングにおける実施

① 日程：令和9年3月5日(金)～7月5日(月)

② 受講内容：一般共通科目及び食肉製品関係科目の一部

（２）集合形式における実施

① 日程：令和9年8月17日（火）～8月27日（金）

② 受講内容：一般共通科目及び食肉製品関係科目の一部

※ 各科目修了後、試験（合格基準点あり）を実施します。また、全課程修了後（合格者）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 9 年 3 月 5 日(金)～7 月 5 日(月)

（２）受講内容：一般共通科目及び食肉製品関係科目の一部

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
	18	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 9 年 8 月 17 日（火）～8 月 27 日（金）

（２）実施場所：日本獣医生命科学大学　第一校舎（東京都武蔵野市）

（３）受講内容：一般共通科目の一部及び食肉製品関係科目の一部

① 令和 9 年 8 月 17 日（火）～8 月 27 日（金）

日程		時間数	講習科目
8/17	火	6	食肉製品検査実習
8/18	水	6	食肉製品検査実習
8/19	木	6	食肉製品検査実習
8/20	金	7.5	施設見学及び臨地訓練
8/23	月	7.5	施設見学及び臨地訓練
8/24	火	6	細菌学実習
8/25	水	6	細菌学実習
8/26	木	6	細菌学実習
8/27	金		一般共通科目試験
			食肉製品関係科目試験
			修了証　授与

※8 月 30 日（月）～9 月 3 日（金）を予備日として設定する。

３．集合形式における会場

日本獣医生命科学大学　第一校舎（東京都武蔵野市境南町1-7-1）

４．定員

100名

５．受講料

337,700円(消費税を含む)

※ 教材・テキスト代を含む。なお、会場までの交通費、宿泊費、食事代等の個人の費用は含みません。

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厚生労働省令の定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、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4㎝×横3㎝、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 学校教育法に基づく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、事務等を引き継が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 学力認定に関する書類（⑤の書類を提出できない方（外国で教育を受けられた方等、学校教育法第 90 条に規定される者に該当しない方等））

- 卒業証書は不可

※学力認定については当面、当協会公益事業部にお問い合わせください（TEL：03-5830-8803）。

⑦ 業務経験を積んだ事業所が発行した雇用証明書(**別紙4**)

⑧ 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.4)をご確認ください。

（2）上記①～⑧のほかに、以下のア．又はイ．に該当する場合は⑨又は⑩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⑧が入手できない場合

⑨ 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

⑩ 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

2年間以上の業務経験を確認するため、（１）の⑦雇用証明書及び⑧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を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。

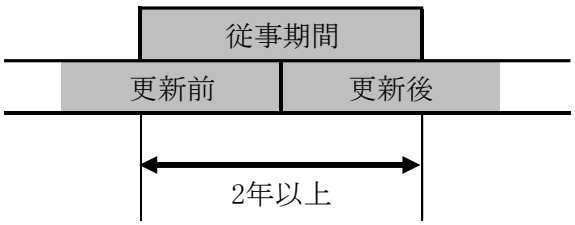
ア．⑦雇用証明書の従事期間と⑧営業許可証の有効期間が2年間以上重なっていることをご確認ください。

⑦雇用証明書の従事期間
⑧営業許可証の有効期間



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。

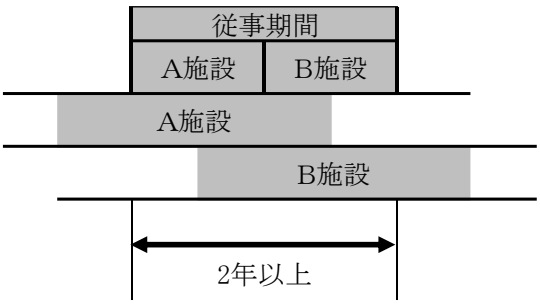
⑦雇用証明書の従事期間
⑧営業許可証の有効期間



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。

⑦雇用証明書の従事期間
⑧営業許可証の有効期間
（両方の施設のものが必要です）



８．修了証明書

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 ｅ ラーニング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、関係科目の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、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、受講不適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け付けとなります(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。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、当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ならびに一般社団法人日本食肉加工協会では、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9年1月29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：澁谷、吉田

TEL：03-5830-8803

E-mail：jigyouka@jfha.or.jp

以　　上