

平成21年1月19日

日本百貨店協会 「食」の安全・衛生に関する検定資格制度スタート

～ 「食」への不安感が高まる中、食品販売のスペシャリストを育成へ ～

昨年来、各種食品に関する消費・賞味期限、原材料、原産国、産地などの品質表示偽装が社会問題となっており、特に中国製冷凍ギョーザによる中毒、事故米転売など食の安全を揺るがす問題が相次いでいることから、現在、「食」に対する不安感が非常に高まりを見せています。

このような状況を受け、日本百貨店協会（会長：鈴木弘治・㈱高島屋社長）では、「百貨店に対する安心、安全、信頼を確保するための事業」として、このたび「百貨店食品安全アドバイザー検定資格制度」を創設いたしました。

同制度は、「安全管理はメーカー責任」という販売現場の固定概念を打破し、法律、衛生管理、表示などに関して、百貨店自らが、デパ地下・レストランなどの食品部門担当者を対象に徹底した教育活動を展開することで、

- お客様からのお問い合わせに的確に対応し、お客様に安心してお買い物をしていただくことを可能とする食品販売のスペシャリスト
- 食品表示や衛生管理のための手法等を確実に理解し、現場販売員を指導教育できるスペシャリスト

の育成を図り、顧客の百貨店に対する高い期待感に応えることができる体制を整備し、接客・販売を主体とする百貨店の業態価値を高めることを目的としています。

なお、当協会では、当面3,000名の受講目標を掲げていますが、今月からスタートする第1回講座には、百貨店及び百貨店のお取引先企業から、早速、586名の受講申し込みがありました。また2月からの第2回講座には、1,000名を上回る受講見込みが立っていることから、「食」の安心・安全に関する百貨店各社の意識の高さがうかがえます。

「百貨店食品安全アドバイザー検定資格」制度の概要

1. 名 称 : 「百貨店食品安全アドバイザー」
2. 学習方法 : 通信教育による課題添削方式
テキストでの自己学習の上、3回の添削課題[マークシート方式]を提出
3. 標準学習期間 : 3ヶ月
4. 対象者 : ① 百貨店において食品を扱う売場に勤務する従業員（雇用形態問わず）
② 取引先企業の営業担当、製造・品質管理担当等も受験可能
③ 指導的立場にあるリーダークラスの受講を想定した教育内容
5. 開 講 : 毎月開講

「百貨店食品安全アドバイザー検定資格」制度の教育内容

第1章 食品を取り巻く法令

食品衛生法、消費者保護関連法規、食品に関わる事件、法令改定などを学習します。

第2章 食品による危害の防止

食中毒や感染症の予防、食品の品質劣化などを学習します。

第3章 衛生管理・品質管理

営業の許可と自主衛生管理、食品、器具、添加物の基準、輸入食品の安全性確保などを学習します。

第4章 品質表示

生鮮食品や加工食品の表示と表示例、及び不当表示等の禁止表示などを学習します。

第5章 表示の実務

品質表示の作成、品質表示のチェック、輸入食品の表示方法、ポップ、チラシ、広告、カタログ表現の注意点などを学習します。

第6章 品質管理基準の考え方

品質管理基準の事例、催事の衛生管理と品質管理、問題発生時の対応などを学習します。

第7章 食べ物と栄養

食事と栄養素、食事バランスガイドなどを学習します。

◇ 本件に関するお問い合わせ先

日本百貨店協会 検定資格担当（中山・高橋・岡部）

電話 : 03-3272-1666