

2024年7月22日

報道関係各位

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

**スーパーマーケット検定において、今年より新たに個人受験が可能に
食生活をより安全に、豊かに
第Ⅱ期受験・受講申込は9月30日まで受付中**

一般社団法人全国スーパーマーケット協会[東京都千代田区／会長:横山 清((株)アークス 代表取締役会長・CEO)]は、スーパーマーケットをはじめとする小売・流通業界従事者の知識と技術の向上や、業界全体のレベルアップを図ることを目的とした検定試験「スーパーマーケット検定」(以下、S検)において、今年より新たに個人受験(受講)が可能となりましたことのお知らせします。

日本社会における人手不足は深刻化し、小売・流通業界もその例外ではありません。各社では新しい技術や設備の導入など、多岐にわたる取り組みが行われていますが、人材獲得や育成、従業員のやりがい・モチベーションを高めることも、大きな課題の一つです。S検を通じて、事業者は自社の強みや弱みを把握し、人材戦略や人事評価に活かし、また、受験(受講)者は能力の客観的な把握、キャリア形成における目標設定やモチベーション・スキルアップに活用しています。1999年以来、のべ10万人以上の方が受験(受講)しています。

また、本年よりS検は、一般消費者、学生をはじめとした個人での受験(受講)が可能となりました。小売・流通業界の理解、知識取得とともに、食の安全に関わる知識を学ぶ機会として、実生活にも役立てていただきたいと考えています。S検では、3つの分野で受験(受講)が可能で、「食品表示管理士」においては、一般消費者にとっても食品表示についての基本的な知識を身につけることができ、健康被害や食の安全を脅かす事案から身を守るために大変有用な講座となっています。

食品表示法の施行から5年が経過しましたが、食品表示違反は年々増加しています。そのなかでも、原産地及び原料原産地表示の不適正な表示が増加しております。業界従事者にとって、食品表示や衛生管理に関する正しい情報と知識を身につけることは、お客様と店舗・企業、そして従事者自身を守る上で有効です。

当協会会長の横山清は、「S検の受験資格を、本年より個人に拡大いたしました。より多くの方に関心を持っていただけましたら幸いです。S検を、消費者の皆様、業界従事者が、小売・流通業界の理解を深め、また、食の安心・安全を一緒に考えるきっかけとすることで、業界のさらなる発展に寄与してまいります」と述べています。

S検とは

スーパーマーケット等の小売業界、流通業界全体のレベルアップを図ることを目的とした資格認定制度です。厚生労働省が策定した「職業能力評価基準(従業員は自らの職業能力を、企業は従業員に求める職業能力を“互いに分かちやすい形”で示す基準)」に準拠しており、人材育成や昇進(昇格)試験の一部として、自己啓発の一環として、これまでにのべ 10 万人以上が受験(受講)しています。「小売業全般」「食品表示管理士」「食品安全衛生」の 3 つの分野(別紙参照)があり、興味のある分野やキャリアに合わせた受験(受講)が可能です。

詳しくは、[S検公式サイト](#)よりご確認ください。

試験概要

- ◆検定名：スーパーマーケット検定
- ◆主催：一般社団法人全国スーパーマーケット協会
- ◆受験形式：オンライン
- ◆第Ⅱ期申し込み期間：6月3日(月)～9月30日(月)
- ◆第Ⅱ期受講期間：受講料お支払いの翌日～12月2日(月)
- ◆公式サイト：<https://retail-hrd.com/>

主催団体について

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

【URL】<https://www.super.or.jp/>

〒101-0047 東京都千代田区内神田 3-19-8 櫻井ビル

設立：昭和 33 年(昭和 38 年に社団法人化、平成 30 年 9 月に新日本スーパーマーケット協会より名称変更)

代表者：会長 横山 清((株)アークス 代表取締役会長・CEO)

会員規模：正会員 311 社、賛助会員 1,053 社(2024 年 6 月現在)

事業内容：スーパーマーケットに関する調査研究及び広報活動、教育研修・資格検定の実施、出版物の発行、商談展示会の主催、ビジネスマッチング事業等

<本リリースに関するお問い合わせ>

一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 S検事務局

Tel: 03-4400-9327

Mail: sken@retail-hrd.com

<取材に関するお問い合わせ>

S検事務局

広報担当 株式会社エイレックス

Mail: smts-pr@arex-corp.com

別紙「S検」の科目一覧(2024年)

分野	講座名	概要	
小売業全般	流通用語 入門講習	小売流通業界で働く人が最低限身につけておきたい基礎用語を学びます。	
	小売業 入門講習	初めて流通業界で働く人が最初に身につけるべき「小売業全般の知識」を学びます。	
	ベーシック1級	小売・流通業界に携わるものとして身につけておくべき一般知識・商品知識・計数管理の基礎を試します。	
	マネジャー3級	スーパーマーケットの店舗運営に必要な人のマネジメントや店舗運営の知識を学習。チーフ・売場責任者になるために必要な能力の有無を試します。	
	マネジャー2級	店長になるために必要な能力の有無を試します。	
	パイヤー級	企業の商品政策、人材育成、利益管理など、パイヤーに必要な能力の有無を試します。	
食品表示	入門講習	初めて流通業界で働く人、パート・アルバイト・学生・消費者等が幅広く「食品表示の基礎」を学びます。	
	管理士検定	初級	食品表示に関する法律の基礎知識を有し、食品の一括表示ラベルの内容を読み取る力が身についているかを試します。
		中級	食品表示に関する法律および関連法規に関する知識を網羅的、体系的に習得し、表示ラベルの読み取り・作成を正確にできるかを試します。
		上級	食品表示に関する法律その他を熟知し、表示の読み取り、作成だけでなく製造工程の情報から表示の不備を指摘し、改善できるかを試します。
	売場点検シリーズ講習	惣菜部門①	店舗で、弁当・惣菜部門での業務をされる方向け(ラベル作成、添付、品出し等)業務理解を深めたい方の学習。
		水産部門①	店舗で、水産商品の商品取扱をされる方向け(ラベル作成、添付、品出し等)業務理解を深めたい方の学習。
畜産部門①		店舗で、畜産商品の商品取扱をされる方向け(ラベル作成、添付、品出し等)業務理解を深めたい方の学習。	
食品安全衛生	入門講習	流通業界で働く人が身につけておくべき「食品衛生に関する知識」食品の加工・販売に関わる入門者向けに幅広く簡潔に学びます。	
	食品安全リーダー検定	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入するに当たって必要なHACCP構築スキル、食品安全基礎知識、一般衛生管理等の知識を試します。	
	食品安全リーダー通信講座・検定	6回に分別された通信講座。上記「食品安全リーダー検定」もセットになっています。	

2024年
新設!

※ 紫色の枠で囲まれている4講座は、当協会会員限定講座です