

事 務 連 絡
令和 7 年 2 月 26 日

各都道府県知事 殿

厚生労働省健康・生活衛生局総務課

製菓衛生師試験における高等学校入学資格の確認について（再周知）

製菓衛生師試験については、製菓衛生法（昭和 41 年法律第 105 号）第 4 条第 1 項の規定に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行なうこととされており、その受験資格については、同法第 5 条において、学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 57 条に規定する者であること（以下「高等学校入学資格」という。）等が定められています。

また、製菓衛生師試験の実施に当たって留意すべき点は、別添「「製菓衛生師試験について」の一部改正について」（平成 12 年 6 月 27 日付け生衛発第 1073 号厚生省生活衛生局長通知）の別紙「製菓衛生師試験実施要領」（以下「実施要領」という。）でお示ししています。

令和 6 年の地方分権改革に関する提案募集において、地方公共団体等から、製菓衛生師試験受験の際に受験者の高等学校入学資格を中学校卒業証明書等の提出により確認することが、出願者及び試験実施機関双方の負担となっているとの意見が出されました。

このことについては、実施要領「7 その他」の「(3) 受験申請書類について」において、「受験者の負担軽減等を考慮して、原則として提出書類は、受験願書、養成施設校（終了）証明書又は、2 年以上菓子製造業に従事したことを証する書類とするよう配慮願いたい」としており、高等学校入学資格を証する書類の提出は求めないこととしていますので、本通知をもって再周知します。

各都道府県におかれては、実施要領で示した内容について十分に御留意の上、引き続き、適切に御対応いただきますようお願い申し上げます。

生衛発第1073号
平成12年6月27日

各都道府県知事 殿

厚生省生活衛生局長



「製菓衛生師試験について」の一部改正について

製菓衛生師を巡る最近の社会的状況等を踏まえ、「製菓衛生師試験について」（昭和42年4月7日環食第7109号厚生省環境衛生局長通知）の一部を下記のとおり改正し、平成13年4月1日から適用することとしたので、平成13年度以降の試験等については、これを参考として行うようお願いします。

なお、製菓衛生師試験を実施した場合は、翌年度の5月末までに別紙様式により当該試験の実施状況報告書を作成の上、当職あて送付願いたい。

記

「製菓衛生師試験実施要領」を別紙のとおり改正する。

(別紙)

別 添

製菓衛生師試験実施要領

1 試験の基本方針

製菓衛生師法（昭和41年法律第115号）第4条に規定する製菓衛生師試験は、筆記により行い、製菓衛生師となるのに必要な基本的知識（技術を含む。）の有無を評価できるよう工夫する。

2 試験委員会の設置

試験の実施に当たっては、複数の試験委員を委嘱し、その主掌のもとに試験を行うものとする。その際、各都道府県菓子工業組合（中小企業団体の組織に関する法律（昭和32年法律第185号）第42条に基づく設立の許可を受けたもの（以下「組合」という。））の推薦により菓子製造上の専門的知識及び実技の点で当該都道府県における指導的人物を加えることを考慮する。

3 出題範囲

各試験科目の出題範囲は別表に準拠して出題するものとする。

4 出題の基本方針

- (1) 偏った特殊の学説に基づくような解釈や理論は避けて、一般的に認められている定説に従ったものを出題する。
- (2) 試験の問題数及び試験科目ごとの出題割合は、製菓衛生師試験基準のとおりとする。
- (3) 試験時間については、1問あたり1～2分程度で問題を理解し、解答できる問題であることを前提とし、試験時間は2時間以上とする。
なお、試験は、1日で終了できるものとする。
- (4) 出題形式は客観式（四肢択一）とする。四肢択一とは、一つの設問に対して四つの選択肢を作り、適当と考えられる答が一つのみある出題形式である。
 - ① 各問は、試験科目ごとに出題範囲の中から平均して出題するようにし、偏りのないようにする。
 - ② 用語は、普遍的なもの、または学術的に確定されているものを用い、一部の者にしか理解されない用語や誤解を招くような文章、表現は避けるようにする。

5 各試験科目別の出題方針

(1) 衛生法規

抽象的な法理論に関するものは避け、製菓衛生師の日常業務に関連して知っておくべき法規を理解しているかどうかをみるべく出題する。

(2) 公衆衛生学

環境衛生、疾病の予防など公衆衛生の基本的かつ実地的な知識と国民の公衆衛生の向上のため行われている現行の施策についての知識をみるべく出題する。

(3) 食品学

食品学についての基礎的理論を理解しているか否か、また食品を科学的、経済的、能率的にどの程度まで実際の製菓業務に反映することができるかどうかをみるべく出題する。

(4) 食品衛生学

食品の腐敗、食中毒等食品衛生学の基礎的理論と製菓衛生師としての日常の活動に不可欠の実地的知識が十分理解されているかどうかをみるべく出題する。

(5) 栄養学

各種の栄養素の化学的性質、生理的作用、栄養所要量栄養欠陥症等栄養学の基礎的理解と製菓衛生師としての日常の活動に不可欠の実地的知識が十分理解されているかどうかをみるべく出題する。

(6) 製菓理論及び実技

食品学、食品衛生学、栄養学の知識を基礎に菓子製造の基本的理論を正しく理解しているかどうかについて、製菓実技を含めて具体性のあるものとして出題する。

なお、製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1を選択させるものである。

6 合否判定について

合否判定は、問題別正答率、平均点等に基づき、試験問題の難易度を勘案して、必要に応じ問題の一部を採点除外した上で、試験委員会において合格点を決定する。

なお、その際、原則として全科目の合計点が満点の6割以上であるものを合格とし、1科目でも得点が当該科目の平均点を著しく下回る場合は、不合格とする。

7 その他

(1) 菓子製造業に関する従事期間の確認

製菓衛生師法第5条第2号及び附則第2項の規定による菓子製造業に従事している者に関するその従事期間の確認は、組合等の証明に基づいて行うこととする。

なお、製菓衛生師法第5条第2号及び附則第2項に規定する菓子製造業に従事した者及び従事する者とは、実際に菓子を製造する過程に従事した者をさすものである。

(2) 菓子製造業務について

専ら菓子製造品の運搬、配達、食器洗浄等に従事している者（菓子の製造に従事しない事務員、運転手等）は、菓子製造業務に従事しているものとは認められないものであること。また、パートやアルバイトで菓子製造業務に従事している者（原則として週4日以上かつ1日6時間以上勤務している者を除く。）は、菓子製造業務に従事している者とは認められないものである。

(3) 受験申請書類について

受験申請に当たって提出書類が、各自治体において差異があるところであるが、受験者の負担軽減等を考慮して、原則として提出書類は、受験願書、養成施設校（終了）証明書又は、2年以上菓子製造業に従事したことを証する書類とするよう配慮願いたい。

(4) 合格通知について

合格通知については、各自治体において差異があるところであるが、合格者の負担軽減等を考慮して、原則として合格通知を合格書として免許の申請ができるよう配慮願いたい。