

CONFECTIONERY HYGIENE SPECIALIST EXAM

2026年10月版

製菓衛生師試験 想定問題集

全240問【解説つき】

7

問収録

無料サンプル版

製品版は全240問

SKILL BASE CAMP

本書は非公式の学習教材です。試験を実施する団体の公認・監修を受けたものではありません。
公的機関の公表資料および一般に公開された情報のみに基づき、著者が独自に作成しています。

本書について

本書は、製菓衛生師試験の想定問題集（全240問）の**無料サンプル版**です。製品版の構成・難易度・解説の書き方を確認していただくため、7問を抜粋しています。

対象	製菓衛生師試験の受験者
出題形式	4肢択一（東京都の受験案内による）。製菓理論及び実技は、和菓子・洋菓子・製パンの3分野から当日に1分野を選んで解答する
収録数	7問（各章の問題のあとに解答・解説）
準拠	製菓衛生師試験基準（平成12年厚生省告示第270号）の科目と割合、製菓衛生師法・同施行令・同施行規則、養成施設の教科内容（平成27年3月31日食安発0331第11号 別表第2）、令和8年度東京都製菓衛生師試験の実施について（東京都保健医療局、2026年3月6日更新）

出題範囲について（必ずお読みください）

試験の科目と割合は、製菓衛生師試験基準（告示）で全国共通に定められています。一方、科目の中でどの項目を出題するかという**出題の中項目は、公表されていません**。本書は、製菓衛生師の養成施設で教える教科の内容（上記の通知 別表第2）を中項目の代わりに用い、各項目について官公庁等が公開している資料から作問しています。本試験の出題項目と一致するとは限りません。

実施主体・日程・受験料について

製菓衛生師試験は、都道府県知事が実施します（試験事務を指定試験機関に行わせることができます）。全国で一括して実施する団体はなく、**日程・受験料・申込**

方法は、受験する都道府県ごとに異なります。問題も都道府県ごとに異なることがあります。受験を申し込む前に、受験する都道府県が公表する受験案内を必ずご確認ください。参考として、令和8年度の東京都の例を示します。本書は東京都以外の都道府県の日程・手数料を確かめていません。

試験日時	令和8年6月20日（土）11時から13時
------	----------------------

合格発表	令和8年8月3日
------	----------

受験料	9,500円
-----	--------

本試験の形式と時間配分

告示は、試験時間を120分以上、設問数を60問以上と定めています。東京都は6科目計60問、試験時間は2時間で、単純計算では1問あたり2分です。本書を解くときも、1問2分を目安に時間を計ることを勧めます。合格基準は、本書が参照した資料に記載がないため、本書では扱っていません。

科目と配点

告示は、6科目の出題割合を次のように定めています（「おおむね」の割合で、幅は示されていません）。本書は、この割合から2ポイント以内のずれで240問を配分しています。各問の見出しの横にある科目名を手がかりに、科目単位で到達度を確かめてください。

衛生法規	5%（本書 15問）
------	------------

公衆衛生学	15%（本書 35問）
-------	-------------

食品学	10%（本書 24問）
-----	-------------

食品衛生学	20%（本書 50問）
-------	-------------

栄養学

10%（本書 24問）

製菓理論及び実技

40%（本書 92問）

製菓理論及び実技のうち、理論と実技の問題数の内訳は、資料に記載がありません。本書では理論63問、実技29問（和菓子9問、洋菓子9問、製パン11問）としています。これは本書の配分であって、本試験の内訳ではありません。

製菓実技の3分野

本試験では、製菓実技は和菓子・洋菓子・製パンの3分野から1分野を選んで解答します。本書は3分野とも収録していますので、受験する分野の設問だけを解くこともできます。実技の設問は、見出しの頭に分野名を付けています（和菓子は第10章 Q10-18からQ10-26、洋菓子は第11章 Q11-08からQ11-16、製パンは第11章 Q11-17からQ11-27）。

解き方の目安

統計の数値を問う設問には、設問文に年または年度を書いています。数値は年ごとに変わるため、解説の年次とあわせて確認してください。計算問題は、人口動態の率の算式、エネルギーや栄養成分の計算、パンや菓子の配合の計算など、表から必要な数値を選び出して求める形です。どの欄が計算に使う数値なのかを先に確定させてから計算に入り、単位（グラム、キログラム、パーセント）の取り違いにも注意してください。

本書で扱っていない内容

本書は、公開されている資料で裏付けが取れる範囲で作問しています。次の内容は設問にしていません。これらを学習するときは、養成施設の教材や参考書などで補ってください。

試験科目の外	養成施設の教科にある「社会」（菓子と食生活、菓子店経営論）は、試験科目に含まれないため扱っていません
衛生法規	法の分類と解釈（公法・私法、成文法・不文法など）、製菓衛生師法の制定の背景
公衆衛生学	環境衛生の定義と環境要因の分類、衛生害虫・ねずみが媒介する疾病、免疫と潜伏期間・消毒と滅菌の定義
食品学	植物性食品・動物性食品ごとの成分の特徴、変敗・酸敗の定義と腐敗との区別、酵素による変質、包装による変質防止の原理
製菓理論及び実技	凝固の原理（卵・ゼラチン・寒天の温度など）、生地 of 仕込み・成形・仕上げの技法、製造機械・器工具、品質管理・製品検査の方法、パンの老化

都道府県が公開している過去の試験問題は、作問の根拠にも、問題の形式の手本にも使っていません。

収録内容

サンプル問題	7問	8
---------------	----	---

本書のご利用にあたって

本書をお読みになる前に、以下の事項をご確認ください。ご購入・ご利用をもって、これらに同意いただいたものとみなします。

- 1. 本書は非公式の学習教材です。** 製菓衛生師試験を実施する機関（都道府県知事、または試験事務を行う指定試験機関）の公認・監修・推奨を受けたものではなく、同機関および関係する事業者と本書の著者との間に、資本関係・提携関係・その他一切の関係はありません。
- 2. 本書の問題・解説は、すべて著者が独自に作成したものです。** 試験問題を再現・引用したものではありません。また、公式テキスト、講座資料、他社の教材から文章を転載した箇所也没有ありません。作成にあたっては、官公庁等が公表している資料、法令、各種基準など、一般に公開されている情報のみを参照しています。
- 3. 本書は試験に出題される内容を予測・保証するものではありません。** 収録した問題は、告示が定める科目と割合、および養成施設の教科内容をもとに著者が独自に構成した想定問題であり、実際の出題との一致を意図したものでも、保証するものでもありません。出題の中項目は公表されておらず、日程・受験料・問題は都道府県ごとに異なります。本書を学習しても合格を保証するものではありません。
- 4. 内容は制作時点の情報に基づきます。** 製菓衛生師法、食品衛生法などの法令、食品の規格基準、食事摂取基準、各種の統計は改正・更新されます。本書の記述が最新の状況と異なる場合がありますので、実際の受験および実務にあたっては、必ず官公庁等が公表する一次情報をご確認ください。
- 5. 内容の正確性について。** 著者は内容の正確性に努めていますが、誤りがないことを保証するものではありません。本書の利用によって生じたいかなる損害についても、著者は責任を負いかねます。

6. **複製・再配布の禁止。** 本書は購入者ご本人が学習に利用する目的で提供されています。全部または一部を問わず、複製、転載、譲渡、貸与、公衆送信（インターネット上での共有・アップロードを含む）、翻案することを禁じます。
7. **商標について。** 本文中に記載される試験名、団体名、製品名、サービス名は、各社の商標または登録商標です。本文中では ™ および ® を省略しています。これらの表示は、当該商品・サービスを説明する 目的で用いているものであり、権利者による本書の承認を示すものではありません。

サンプル問題

製品版の構成・難易度・解説の書き方を確認していただくため、全収録問題から抜粋しています。計算問題は、表の数値から率やエネルギーを求める形式で出題しており、その例も収めています。

問 1

衛生法規

製菓衛生師試験基準

製菓衛生師試験基準（平成12年厚生省告示第270号）は、科目ごとの出題割合のほか、試験の問題数を（イ）問以上、試験時間を（ウ）分以上と定めている。次の表の（ア）と本文の（イ）（ウ）に入るものの組合せとして、最も適切なものはどれか。

製菓衛生師試験基準の科目と割合（抜粋）

科目	問題数に占める割合
衛生法規	5%
公衆衛生学	15%
食品衛生学	（ア）
製菓理論及び実技	40%

- A** ア 20% イ 50 ウ 90
B ア 15% イ 60 ウ 90
C ア 20% イ 60 ウ 120
D ア 15% イ 50 ウ 120

問 2

公衆衛生学

周産期死亡率の算出

次の表は、ある市の1年間の人口動態を示したもの（仮の数値）である。この市の周産期死亡率として、最も適切なものはどれか。

ある市の1年間の人口動態（仮の数値）

項目	数
出生数	4975
死産数	100
うち妊娠満22週以後の死産数	25
新生児死亡数	9
うち早期新生児死亡数	5

- A 5.0
- B 6.0
- C 6.8
- D 20.7

問 3

食品学

エネルギー値の計算 (kcal)

ある菓子の可食部100g当たりの成分値は次のとおりである。日本食品標準成分表（八訂）増補2023年のエネルギー換算係数を用いて求めたエネルギー値として、最も適切なものはどれか。小数点以下を四捨五入する。

可食部100g当たりの成分値（エネルギー計算に用いる項目）

成分	成分値 (g)
アミノ酸組成によるたんぱく質	6.0
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	20.0
利用可能炭水化物（単糖当量）	50.0
食物繊維総量	2.0

- A 404kcal
- B 392kcal
- C 408kcal
- D 396kcal

問 4

食品衛生学

菓子製造業の衛生管理計画の例

B菓子店では、カステラを殺菌できる条件で焼成した後、従業員が包丁で切り分けて包装している。菓子業界団体の手引書（厚生労働省確認）の菓子の分類と衛生管理の考え方として、最も適切なものはどれか。

- A 「仕上げ工程後に加熱する菓子」に当たり、包装した後に行う加熱殺菌を、工程の要として重点的に管理する。
- B 焼成で殺菌しているので、切り分け方にかかわらず「生地調整後加熱する菓子」に当たり、機械で切る場合と同じ分類として扱う。
- C 殺菌のための加熱工程がない「加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子」に当たり、包装と期限の設定が特に重要になる。
- D 人が包丁で切るので「加熱後手細工加工等が入る菓子」に当たり、焼成後に従事者から汚染させない手順の励行が重要になる。

問 5

栄養学

菓子・嗜好飲料のとり方

食事バランスガイドにおける菓子・嗜好飲料の扱いに関する記述として、最も適切なものはどれか。

- A 菓子・嗜好飲料は食事に欠かせないものとしてコマの軸で描かれ、1日400kcal程度が目安とされている。
- B 菓子・嗜好飲料はコマを回すヒモとして描かれ、1日200kcal程度を目安に楽しく適度にとるものとされている。
- C 菓子・嗜好飲料は主食の区分に含めて数え、せんべい3～4枚をごはん1杯と同じ1つ（SV）として扱う。
- D 菓子・嗜好飲料はイラストに描かれず、油脂・調味料と同じように料理の中に含まれるものとして扱われる。

問 6

製菓理論及び実技

菓子の製法による分類

菓子業界団体の手引書（厚生労働省確認）は、製造工程の共通性に着目して菓子類を5つに分類している。分類と、そこに該当する主な菓子の組合せとして、最も適切なものはどれか。

- A 第1分類（生地調整で加熱する菓子）――もち菓子、米菓
- B 第2分類（生地調整後加熱する菓子）――蒸し菓子、自家製あん
- C 第3分類（加熱後手細工加工等が入る菓子）――おかもの、打ち菓子
- D 第5分類（加熱加工しない又は低加熱加工の菓子）――流し菓子、ゼリー類

問 7

製菓理論及び実技

鶏卵の重量区分

次の表は、鶏卵4個の重量である。農林水産省告示の鶏卵の取引規格に定める重量区分に当てはめたとき、ア～エの区分の組合せとして最も適切なものはどれか。

鶏卵4個の重量

鶏卵	重量 (g)
ア	71.0
イ	64.0
ウ	57.5
エ	46.0

- A ア LL・イ L・ウ MS・エ S
- B ア LL・イ M・ウ MS・エ SS
- C ア L・イ L・ウ M・エ S
- D ア L・イ M・ウ M・エ SS

解答・解説

問 1 正解 C 衛生法規 製菓衛生師試験基準

試験基準は、問題数を60問以上とし、科目ごとにおおむね次の割合によるとしている。試験時間は120分以上である。

製菓衛生師試験基準の科目と割合

科目	問題数に占める割合
衛生法規	5%
公衆衛生学	15%
食品学	10%
食品衛生学	20%
栄養学	10%
製菓理論及び実技	40%

したがって C が正しい。

他の選択肢 A は誤り。(ア) は正しいが、問題数の下限は60問、試験時間の下限は120分である。B は誤り。15% は公衆衛生学の割合で、食品衛生学は20% である。試験時間も120分以上である。D は誤り。(ア) は20%、問題数の下限は60問である。なお、試験基準は菓子製造に係る1級又は2級の技能検定に合格した者について、製菓理論及び実技を免除できるとしている。

出典 製菓衛生師試験基準（平成12年厚生省告示第270号）1・2・3

問 2 正解 B 公衆衛生学 周産期死亡率の算出

周産期死亡率の分子は「妊娠満22週以後の死産数＋早期新生児死亡数」、分母は「出生数＋妊娠満22週以後の死産数」で、率は出産千対で表す。

計算の過程

段階	計算	結果
周産期死亡数	$25 + 5$	30
出生数	$4,975 + 25$	5,000
周産期死亡率	$30 \div 5,000 \times 1,000$	6.0

したがって B が正しい。

他の選択肢 A は誤り。分子に早期新生児死亡数を入れず、 $25 \div 5,000 \times 1,000 = 5.0$ とした値である。C は誤り。分子に早期新生児死亡数ではなく新生児死亡数を入れ、 $(25 + 9) \div 5,000 \times 1,000 = 6.8$ とした値である。D は誤り。妊娠満22週以後に限らず死産数の全部を使い、 $(100 + 5) \div (4,975 + 100) \times 1,000 = 20.7$ とした値である。

出典 人口動態統計とは（厚生労働省、平成20年版）比率の解説「周産期死亡率」／令和6年人口動態統計月報年計（概数）の概況 統計表の注2

問 3 正解 D 食品学 エネルギー値の計算 (kcal)

換算係数は、アミノ酸組成によるたんぱく質 4kcal/g、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 9kcal/g、利用可能炭水化物（単糖当量）3.75kcal/g、食物繊維総量 2kcal/g である。

計算

成分	式	kcal
たんぱく質	6.0×4	24.0
脂質	20.0×9	180.0
利用可能炭水化物（単糖当量）	50.0×3.75	187.5
食物繊維総量	2.0×2	4.0
合計	$24.0 + 180.0 + 187.5 + 4.0$	395.5

小数点以下を四捨五入して 396kcal となる。したがって **D** が正しい。

他の選択肢 A は誤り。単糖当量に 4kcal/g を用い、食物繊維を計算から外した値 ($24.0 + 180.0 + 200.0 = 404$) である。B は誤り。食物繊維総量を計算から外した値 ($24.0 + 180.0 + 187.5 = 391.5$) である。C は誤り。単糖当量に差引き法の係数 4kcal/g を用いた値 ($24.0 + 180.0 + 200.0 + 4.0 = 408$) である。

出典 日本食品標準成分表（八訂）増補2023年（文部科学省）第1章 2 2)(4) エネルギー、表2 適用したエネルギー換算係数

問 4 正解 D 食品衛生学 菓子製造業の衛生管理計画の例

焼成で殺菌したカステラでも、人が包丁で切り分けるなら、手引書の分類では**第3分類（加熱後手細工加工等）**になる。焼成後に機械で切るなら第2分類（生地調整後加熱）で、同じ菓子でも切り方によって分類が分かれる。菓子による食中毒で件数の多いノロウイルス・サルモネラ属菌・黄色ぶどう球菌は、作業する人の手などから菓子に病原体が移ることが主な原因なので、焼成後に人が触れる工程の管理が要になる。したがって **D** が正しい。

他の選択肢 **A** は誤り。第4分類は充填・巻き締め後に加熱する缶入りようかんなどで、包装後に加熱しないこの例は当たらない。**B** は誤り。切り分け方で分類が変わり、人が包丁で切る場合は第2分類ではない。**C** は誤り。第5分類は殺菌に必要な加熱工程が無い又は低加熱（75℃・1分間相当未満）の菓子で、殺菌できる条件で焼成したカステラは当たらない。

出典 HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書（厚生労働省確認 平成31年2月8日、令和6年6月4日改定）菓子類の区分及び製造工程図の概略・参考資料-2／食品衛生法施行規則 別表第18 八

問 5 正解 B 栄養学 菓子・嗜好飲料のとり方

食事バランスガイドのイラストで、菓子・嗜好飲料は**コマを回すヒモ**にあたる。とる量は**1日200kcal程度**が目安で、食生活の楽しみとして量を守ってとるものと位置づけられている。したがって **B** が正しい。

他の選択肢 **A** は誤り。コマの軸として描かれるのは水・お茶である。**C** は誤り。菓子・嗜好飲料は5つの料理区分には入らず、せんべい3～4枚は200kcalの目安量の例である。**D** は誤り。イラストに描かれず料理の中に含まれるものとして扱われるのは油脂・調味料で、菓子・嗜好飲料はヒモとして描かれている。

出典 農林水産省「食事バランスガイド」（実践食育ナビ）料理区分と数え方について（水・お茶、菓子・嗜好飲料）

問 6 正解 B 製菓理論及び実技 菓子の製法による分類

手引書は菓子を製造工程の共通性で5つに分け、第2分類（生地を調整した後に加熱する菓子）の主な菓자에**蒸し菓子**や**自家製あん**を挙げている。したがって **B** が正しい。

他の選択肢 A は誤り。もち菓子と米菓は、加熱の後に手細工加工等が入る第3分類に挙げられている。C は誤り。おかものと打ち菓子は、加熱加工しない又は低加熱加工の第5分類に挙げられている。D は誤り。流し菓子とゼリー類は、生地を調整する段階で加熱する第1分類に挙げられている。

出典 HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書（厚生労働省確認 平成31年2月8日）菓子類の区分及び製造工程図の概略

問 7 正解 A 製菓理論及び実技 鶏卵の重量区分

取引規格の重量区分は6段階で、下限を含み上限を含まない。

鶏卵の重量区分（取引規格の別表第一）

名称	重量区分
LL	70g以上76g未満
L	64g以上70g未満
M	58g以上64g未満
MS	52g以上58g未満
S	46g以上52g未満
SS	40g以上46g未満

アの71.0gはLL、イの64.0gはLの下限ちょうどなのでL、ウの57.5gはMS、エの46.0gはSの下限ちょうどなのでSになる。したがって **A** が正しい。

他の選択肢 B は誤り。64.0gは「64g以上70g未満」に入るのでMではなくLであり、46.0gは「46g以上52g未満」に入るのでSSではなくSである。C は誤り。71.0gはLの上限（70g未満）を超えるのでLLであり、57.5gは「52g以上58g未満」のMSである。D は誤り。ア・イ・エは区分を1段小さい側に、ウは1段大きい側に読んでいる。

出典 鶏卵の規格（昭和37年農林省告示第863号）別表第一

本章の出典

- ・ 製菓衛生師法（昭和41年法律第115号）
- ・ 製菓衛生師法施行令（昭和41年政令第387号）
- ・ 製菓衛生師試験基準（平成12年厚生省告示第270号）
- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・ 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- ・ 食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ・ 食品表示法（平成25年法律第70号）
- ・ 地域保健法（昭和22年法律第101号）
- ・ 国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針（令和5年厚生労働省告示第207号）
- ・ 健康日本21（第三次）推進のための説明資料（厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会、令和5年5月）
- ・ 健康寿命の令和4年値について（厚生労働省健康・生活衛生局健康課、第4回健康日本21（第三次）推進専門委員会資料1-1、令和6年12月）
- ・ 令和6年（2024）人口動態統計月報年計（概数）の概況（厚生労働省）
- ・ 人口動態統計とは（厚生労働省、平成20年版）比率の解説
- ・ 令和6年簡易生命表の概況（厚生労働省）
- ・ 生活習慣病とは？／メタボリックシンドロームの診断基準（厚生労働省 e-ヘルスネット）
- ・ 令和6年国民健康・栄養調査結果の概要（厚生労働省）
- ・ 健康増進法（平成14年法律第103号）
- ・ 日本食品標準成分表（八訂）増補2023年（文部科学省 科学技術・学術審議会資源調査分科会）第1章
- ・ 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- ・ 食品を科学する リスクアナリシス講座「食品の加工貯蔵中の化学変化と安全性」「食品の保存を理解する」「主な細菌性食中毒の特徴と対策」（食品安全委員会、2014～2015年配信）
- ・ 食品等事業者団体が作成した業種別手引書 付録 生菓子編（厚生労働省 公表）
- ・ 食品期限表示の設定のためのガイドライン（消費者庁 食品表示課、令和7年3月）
- ・ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1 食品 D 各条「冷凍食品」「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」

-
- 令和7年度 食料需給表（概算値）（農林水産省）
 - 令和7年度 食料自給率について（参考1）（農林水産省、令和8年8月）
 - 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2～第66条の4・第66条の7、別表第17・別表第18・別表第19・別表第20（e-Gov 2026-04-01施行版）
 - 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第34条の2・第35条（e-Gov 2025-04-01施行版）
 - 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準・C 食品一般の保存基準（消費者庁掲載）
 - 食品衛生監視行政に関する取組について（厚生労働省、2021年4月1日）
 - 業種別手引書 付録Ⅰ 生菓子編（厚生労働省）
 - HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書（全日本菓子協会ほか、厚生労働省確認 平成31年2月8日、令和6年6月4日改定）
 - 厚生労働省 e-ヘルスネット「ビタミン」「ミネラル」（最終更新 2025年12月1日）
 - 厚生労働省 e-ヘルスネット「脂肪 / 脂質」「エネルギー産生栄養素」（最終更新 2026年10月1日）
 - 厚生労働省 e-ヘルスネット「炭水化物 / 糖質」（最終更新 2019年6月14日）・「食物繊維」（最終更新 2026年2月16日）
 - 厚生労働省「食生活改善指導担当者テキスト 栄養指導・健康教育編」（令和3年）
 - 農林水産省「食事バランスガイド」「栄養素と食事バランスガイドとの関係」「他の指標との関係」（実践食育ナビ、ウェブページ）
 - 厚生労働省「登録販売者試験 試験問題の作成に関する手引き」（令和8年4月一部改訂）第2章
 - 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書
 - 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定のポイント（スライド集、令和7年2月）
 - 消費者庁「栄養成分表示のためのガイドライン」（第6版）
 - 農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」菓子類（ウェブページ）
 - 農林水産省 広報誌 aff 2021年2月号 特集「豆のこと、もっと知りたい。」
 - 文部科学省 日本食品標準成分表2020年版（八訂）第3章 15 菓子類
 - HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書（全日本菓子協会ほか、厚生労働省確認 平成31年2月8日）
 - 菓子製造技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目（厚生労働省職業能力開発局、平成17年2月）

-
- ビスケット類の表示に関する公正競争規約・施行規則（全国ビスケット公正取引協議会、令和7年3月5日認定及び承認）
 - チョコレート類の表示に関する公正競争規約及び施行規則（全国チョコレート業公正取引協議会）
 - 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1 食品 D 各条「生あん」（消費者庁掲載）
 - 農畜産業振興機構「あん製造における砂糖の役割」（砂糖類情報、2010年4月）
 - 畜産物の価格安定に関する法律施行規則の規定に基づく鶏卵の規格（昭和37年農林省告示第863号、最終改正 平成15年農林水産省告示第1540号）
 - 【まめ知識】卵の選び方（独立行政法人農畜産業振興機構、2016年9月）
 - 食品衛生法（昭和22年法律第233号、e-Gov 2026年10月1日時点）
 - 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について（2025年6月1日以降）（消費者庁）
 - 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号、e-Gov 2026年10月1日時点）
 - 容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（平成7年法律第112号、e-Gov 2026年10月1日時点）
 - HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書（厚生労働省確認、平成31年2月）
 - PPWR調査報告書（農林水産省 令和7年度輸出環境整備推進委託事業、2026年3月）

いずれも公的機関等が公表している資料です。制度は改正されるため、受験にあたっては必ず最新版をご確認ください。

製菓衛生師試験 想定問題集

2026年10月版（第1版）

発行：Skill Base Camp <https://skillbasecamp.com>

本書は非公式の学習教材であり、試験を実施する団体の公認・監修を受けたものではありません。

内容は公開情報に基づき著者が独自に作成しています。制作時点の情報に基づくため、制度の最新の状況は一次情報をご確認ください。

文中に記載される試験名・団体名・製品名は、各社の商標または登録商標です。本文中では ™ および ® を省略しています。