

## 〈記入例〉

虚偽の記載が判明した場合は受験及び合格を無効とすることがある。受験者本人は記入・訂正しないこと。  
 受験案内、留意事項及び記入例をよく読んで証明者が記入すること。  
 訂正箇所は二重線で抹消し、正しい事項をその周囲に記載すること。修正液等で修正しないこと。  
 \*欄は記入しないこと。

埼玉県

\*

### 菓子製造業従事証明書

従事者 (受験者)	住所	鴻巣市東4-5-10			
	氏名	鴻巣 太郎			
	生年月日	昭和・平成・西暦	48年2月1日	性別	男・女
従事した施設 (店名)	名称	埼玉株式会社 さいたま支店 電話 048 (〇〇〇)××××	菓子製造業 許可年月日 許可保健所 許可番号 (最新のもの)	令和●●年●●月●●日 さいたま市 保健所 第 ×××× 号	
	所在地	さいたま市浦和区高砂3-15-1			
業務の内容 ※あてはまる作業 3か所以上を ○で囲む。	製造しているもの ( 洋菓子 ) 材料を切る 材料を混ぜる 生地を成形する 生地を焼く クリームやあんを作る 生地にクリームやあんをはさむ 盛りつける その他 ( ) ※「その他」については、具体的な作業内容を記入する。				
従事期間	昭和(平成)令和 26年6月16日 から 昭和・平成・令和 5年6月15日 日まで 計 9年0月間				
勤務日数及び時間	① 正規職員 (正社員)	② 経営者(施設 長)本人	③ パート・アルバイト (右欄に日数・時間を記入)	1週間当たり業務日数 _____日 1日当たり業務時間 _____時間	
上記のとおり菓子製造業に従事したことを証明する。 令和 5年 6月 15日					
証明者	住所	さいたま市浦和区高砂3-15-1 電話 048 (〇〇〇) ××××			
	施設名	埼玉株式会社			
	地位	代表取締役	氏名	埼玉二郎	

菓子製造業の許可番号を記入。更新されている場合には最新のものを記入。飲食店許可番号は不可。廃業の場合は、欄内に、「〇年〇月〇日廃業」と記入。

受験者が製造しているものを具体的に記入し、従事している作業を○で囲む。(あてはまるものがない場合は「その他」のカッコ内に具体的に記入する。)

パート・アルバイトの場合は、週4日以上一日6時間以上、又は、週5日以上一日5時間以上の、連続した勤務が必要。

受験者が勤務している施設(店)の名称、所在地、電話番号を記入する。

受験者が菓子製造業務に従事した期間を記入する。現在に至る場合には、証明日までの期間とする。

この証明書を作成した日

「店主」、「代表取締役」など、地位を必ず記入すること。

証明者が施設長でない場合の理由(該当するところに○印を付けること。)

- |                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 1. 受験者と施設長が同一人の場合  | 2. 施設長が受験者の夫・妻・親子・孫・兄弟・祖父母の場合 |
| 3. 廃業等で元の施設長がいない場合 | 4. その他( )                     |

注) 1. 原則として当該施設の経営者(施設長)が証明する。ただし、経営者(施設長)が従事者(受験者)と同一人又は配偶者若しくは二親等以内の血族の場合、廃業等によって元の経営者(施設長)がいない場合は、同業者(経営者)又は所属団体(菓子製造組合等)の長が証明すること。  
 2. 許可番号は菓子製造業の許可番号を記載する。飲食店営業許可の施設は不可。

## 菓子製造業従事証明書の留意事項

### 〈 証明者について 〉

○経営者(施設長)と受験者が  
夫婦又は二親等以内の血族の場合  
(例)親子、兄弟、祖父母など  
○経営者(施設長)が受験者本人の場合



証明者として  
認められない



次のいずれかの者に証明をもらってください。

- ① 同業種の経営者(施設長)
- ② 所属団体(菓子製造組合等)の長

○施設が廃業になり、証明が得られない場合  
(当時の経営者に証明が得られる場合を除く。)



- (ア) 義父母、義祖父母が経営者(施設長)の場合は、証明者として認めます。「証明者が施設長でない場合の理由」の「4 その他」の欄にその旨を記入してください。  
(イ) 派遣社員の場合には派遣先の施設長が証明してください。

### 【主な業務内容の具体例】

#### 洋菓子製造(ショートケーキなど)

- ① スポンジ焼成(卵と砂糖をホイップ、粉を加えて混ぜる、オーブンで焼く)
- ② スポンジを切り、生クリームを挟む
- ③ フルーツを洗い、切る

#### 製パン

- ① 小麦粉を篩分して配合する
- ② 生地をこねる
- ③ 生地を分割して成形する
- ④ 温度を調節しながら焼き上げる

#### 和菓子製造(あん練り、饅頭、カステラなど)

- ① 生あんに砂糖、水を加え火にかけて練る
- ② 砂糖、水、小麦粉、膨張剤を混ぜてこねる
- ③ あんを包み、蒸し上げる
- ④ 卵、砂糖、蜂蜜、水飴、小麦粉を加えあわせる
- ⑤ 木枠に流し込み、オーブンで泡切りガス抜きして焼き上げる