

# HACCP導入への取り組み

石川県立翠星高等学校  
食品科学コース HACCPチーム

## 目的

- ・2020年6月に施行された改正食品衛生法を順守し、HACCPの制度化に対応することで、本校の加工品を安心してお客様に食べて頂く
- ・生徒自身がHACCPの考え方を身につけ、卒業後の進路先で対応できるようになる

## HACCP実践の主なカリキュラム

## 食品科学コースで身につく力

### 1年次

- ・コース選択後、一般的衛生管理(5S)の実践
- ・HACCPの7原則12手順についての講義

食品衛生に関する  
ルールを理解し**遵守する力**

### 2年次

- ・HACCPの考え方に基ついた「翠星クッキー」製造
- ・外部講師によるHACCP講習会
- ・JFS-B規格(FSM・HACCP・GMP)についての講義

HACCPプランに基づき  
ルールを理解し**実践する力**

### 3年次

- ・翠星高校加工品におけるHACCPプランの検討
- ・重大事故管理訓練
- ・食品衛生実験(導入を検討)

学んできたことを基に  
HACCPプランを**考える力**

### 卒業後

- ・地元の食品関連企業への就職
- ・専門学校、短大、4年制大学への進学

各事業所のルールに対応する  
**応用力の身に付けた人材に!**

## 地域食品産業の即戦力


## ☆地元企業様からの声


「HACCPを学んだ生徒に期待することは何でしょうか？」（アンケート調査を実施 令和2年9月）

A社	食品衛生に対して今後ますます消費者の関心が高まってくると思います。HACCP義務化になる以上、食品製造に欠かせないシステムになりますから、 <b>しっかりと学んだ方がよい</b> と思います。 <b>社会に出てからHACCPを学ぼうとしても、日々の仕事に追われ、なかなか浸透しないのが現実</b> です。基礎的な知識を学んでいることで雇用する側の負担軽減になると思います。
B社	実際に現場の中で実践していただくことは、それぞれの会社で異なった危害分析に基づいて定められたルールになるので、学校で学んできたこととは異なる部分も出てくると思います。しかし、 <b>基本的な7原則12手順や一般的衛生管理プログラムについての知識があれば理解が早い</b> のではないかと思います。
C社	HACCPの考え方に基ついた衛生管理を学ばれた生徒さんであれば、入社後改めて基本的な教育をする時間も短縮できることが期待されるため、 <b>食品製造業としては即戦力として採用したい</b> と思います。

～他にもたくさんのご回答を頂きました。ご協力ありがとうございました。本校のHACCP教育の参考とさせていただきます～

# HACCP導入までの経緯

2019年	10月	HACCP推進チーム（課題研究2年）結成	
	11月	HACCP（手順1～6）指導助言	 
	12月	HACCP（手順6～8）指導助言 HACCP講習会 対象：食品科学コース2年 石川県立大学 中口准教授による食品衛生実験	 
2020年	1月		
	2月	HACCP（手順9～12）指導助言 JFS-B規格 ギャップ分析	 
	3月	<b>休校中</b> 職員で対応 食品棟整備 （敷地内溝さらい、施設内の割れ目補修など）	 
	4月	<b>休校中</b> 職員で対応 株式会社スギヨ 澤田氏 JFS-B規格指導助言 JFS-B規格 コンサル①②（FSM・GMP） 食品棟整備 （器具保管棚のカバー取り付け、サッシなど）	 
	5月	<b>休校中</b> 職員で対応 JFS-B規格 コンサル③（HACCP） 食品棟整備 （壁のペンキ塗り、更衣室整備など）	 
	6月	HACCP講習会 対象：食品科学コース2年・農学分野2・3年	 

7 月	<p>JFS-B規格          コンサル④ (FSM・GMP関連書類)          JFS-B規格 コンサル⑤          (製造現場確認・ATPふき取り検査)</p>	
8 月	<p>JFS-B規格 コンサル⑥ (仮審査)</p>	
9 月		
10 月	<p>JFS-B規格 本監査          株式会社BMLフードサイエンス 藤田氏  <b>JFS-B規格 認証取得</b></p>	

※指導助言およびコンサルティング 講師：石川県予防医学協会 川口氏