

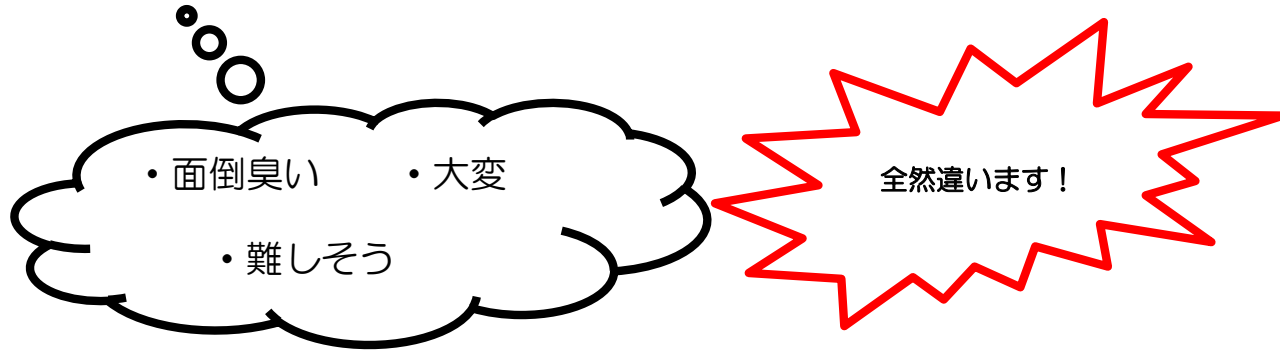
郡上高校の食品を守れ！

岐阜県立郡上高等学校

食品流通科3年 製造専攻 HACCP 班

HACCP とは？

〈HACCP のイメージ〉

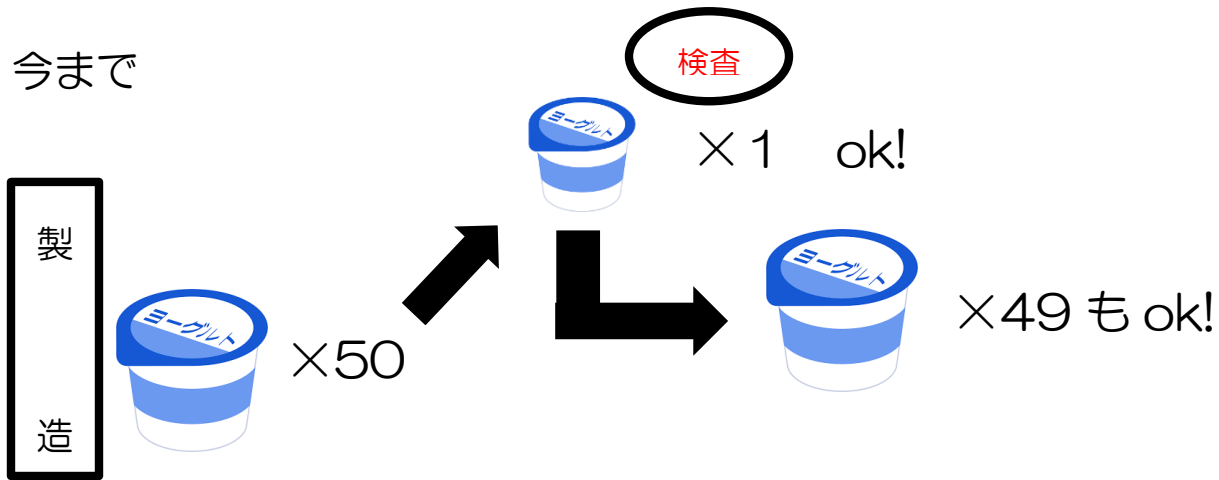


〈HACCP とは〉

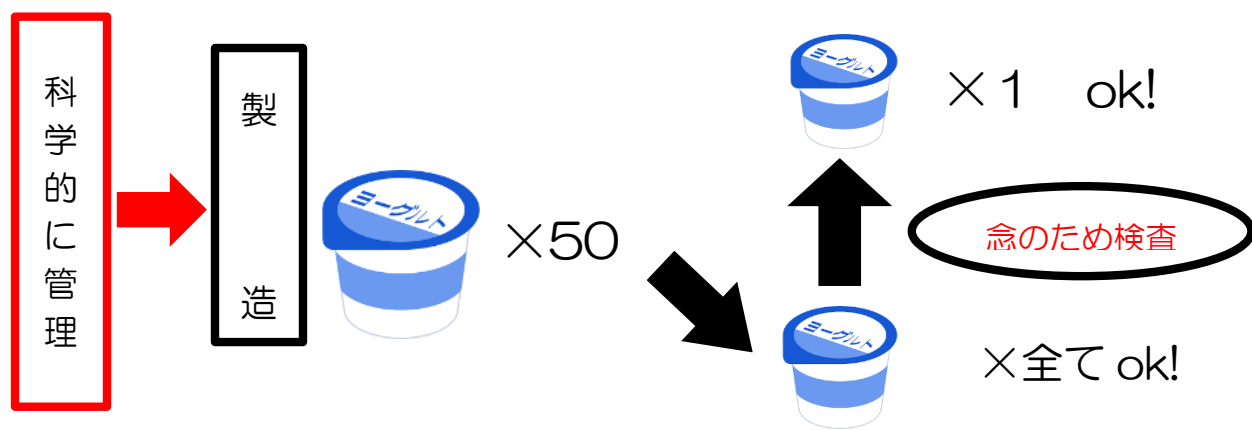
- **H**azard (危害要因)
- **A**nalysis (分析)
- (and)
- **C**ritical (重要)
- **C**ontrol (管理)
- **P**oint (点)

H
A
C
C
P

今まで

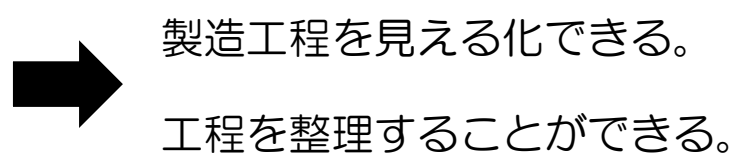


HACCP



郡上高校で取り入れるメリット

- よりあんな製品を作れるようになること。



〈大事なこと〉

- HACCP にそった製造をすること。

〈目的〉

- 安全な実習製品を作ること。

〈目的を達成するために〉

郡上高校の製造方法に対応したパウンドケーキ（プレーン）の HACCP システムを作る

フローダイヤグラム

①フローダイヤグラムとは・・・

手順4 製造工程一覧図 (フローダイヤグラム)
パウンドケーキ (プレーン)

副材料	添加物	原材料	添加物	副材料	添加物		
マーガリン	バニラオイル	薄力粉	ベーキングパウダー	鶏卵 (全卵)	上白糖	包装資材	ラベル
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
受入	受入	受入	受入	受入	受入	受入	受入
⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯
材料保管	材料保管	材料保管	材料保管	材料保管	材料保管	材料保管	材料保管
⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒		
計量	計量	計量	計量	計量	計量		
㉓			㉔				
混合			混合・ふるいがけ				
㉕							
混合							
㉖			㉗				
混合			混合・漉過				
㉘							
分注							
㉙							
成形							
㉚							
焼成							
㉛							
放冷							
㉜							
真空包装							
㉝							
ラベル貼付							㉞
㉟							印刷
販売							

- 縦軸に工程、横軸に原材料を記入し、分析した。

※実際に作ったものです

②作るメリット

- 工程が一目でわかるようになる。
- これを作ることでリスクがわかりやすくなる。

前期の反省

- フローダイヤグラムしか作ることができなかったこと。
- 前期の予定通りにいかなかったこと。
- PDCA サイクルが1回もまわせなかったこと。

今後の予定

郡上高校の製造方法に対応したパウンドケーキの HACCP システムをつくる



- 郡上高校版パウンドケーキHACCPの手引書を参考にした書類の準備をすること。
- 危害要因の分析をし、危害要因となるものを対策すること。