| 資　料　提　供 | |
|---|---|
| 令和元年１０月２３日 | |
| 担当者 | 鳥取県立鳥取湖陵高等学校 |
| | 教諭　吉田　　要<br>教諭　西田　政美 |
| 電　話 | ０８５７－２８－０２５０ |

**鳥取県立鳥取湖陵高等学校食品システム科**
**食の安全システム構築（県版ＨＡＣＣＰ及びＪＧＡＰ）について**

標記の件について、以下のとおり山本教育長へ報告することが決定しましたので、お知らせします。

記

１　期日・場所
　１１月１４日（木）午後４時～　　県庁第二庁舎教育長室

２　参加者
　県版ＨＡＣＣＰ関係：指導教員、生徒
　ＪＧＡＰ関係　　：指導教員、生徒

３　概要
　平成 31 年 1 月 10 日に、本校で製造している福神漬けが県版 HACCP に認証されました。そして、令和元年 7 月 30 日には、本校の農場が JGAP 個別認証を取得しました。認証品目はトマトです。
　このトマトは、来年開催される東京オリンピック・パラリンピックでの食材として、選手に提供されることを目指しています。また、鳥取市や県は、ジャカイカ選手のホストタウンとして、選手を迎える準備をしています。本校でもトマトを使った料理で「おもてなし」の計画を予定しています。
　このたび、HACCP と GAP の認証は生産から製造、販売までの生産工程の安全管理が第三者機関に認められたことを意味します。食品システム科の中で取り組んでいる６次産業化は一貫した流れが確立され、安全性の高い食品が生産・製造できるシステムが出来上がりました。
　本校の農産物や加工品が消費者にさらに信頼されるために、食品の安全性の向上に向けた取り組みを継続していくことを誓います。私たちはこのような接続可能な農業を通じて地域農業の振興に努めて参ります。

**資料**：ＨＡＣＣＰ及びＪＧＡＰの概要について

資料

# ＨＡＣＣＰ及びＪＧＡＰの概要について

## HACCP とは

Hazard Analysis and Critical Control Point

ハザード　アナリシス　クリティカル　コントール　ポイント

（危害）（分析）（重要）（管理）（点）

それぞれの頭文字を取った略称で、ハサップ又はハセップと呼ばれています。

異物、細菌や酵母除去のために
徹底した洗浄(７S)

◆食品の保存性（安全性）を向上させるため、
いろいろな工程で基準（値）をクリア！

取り組み例：福神漬（総合実習）

調味液のPH調整４.４以下へ調整
（ボツリヌス菌対策）

カビの増殖防止(真空包装)

加熱殺菌(微生物除去)
８０～８５℃　３０分間

## JGAPとは

**JGAPとは　農場の見える化**
(Good　Agriclutural　Practice)

**生産工程管理**

食品安全
労働安全
環境保全

→ 安心・安全な農産物

GAPは、簡単に言えば、作業を行う人が安全に作業を行え、安全・安心な農作物を商品化すること。

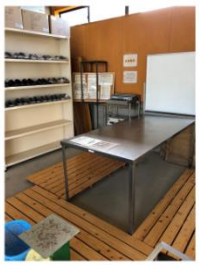
GAPはGAP協会という所からこの商品は安全ですよという認証を受けたマークを付けることが出来る。

このマークが目印。

取り組み例：トマト栽培（課題研究・総合実習）

農薬の倒れた時に農薬がこぼれないような工夫や保管方法をして、事故がないようにしています

トマト調製だけを行う区画を整備！区画を決めることで異物の混入などを防ぎます。



トマト温室に入る前には、体調チェック！
作業を行う前には、作業内容チェック！
作業内容は、事前の説明と温室内にあるマニュアルを見て再確認！