

記者発表資料  
令和4年11月14日  
担当 宮城県気仙沼向洋高等学校  
教頭 竹内正基 教諭 油谷弘毅  
電話 0226-27-2311  
e-mail aburatani-hi848@td.myswan.ed.jp

## 気仙沼向洋高等学校 食品製造実習施設の「HACCP<sup>1)</sup> 認定取得」 及び「さんま味付け缶詰製造実習」の実施について（お知らせ）

宮城県気仙沼向洋高等学校は令和4年10月17日に一般社団法人日本食品認定機構の審査を受け、HACCP 認定を取得しましたのでお知らせいたします。全国の高校で同機構による認定校は5校<sup>2)</sup>しかありません。

食品衛生法の改正<sup>3)</sup>に伴い、本校では同機構による HACCP 認定を目指して平成31年度（令和元年度）より教員研修<sup>4)</sup>と HACCP に基づく実習を実施してきました。そして本年9月30日に行われた審査（書類及び実地）により、本校の実習が食品メーカー同様の高い衛生管理システムで行われていると認められ、今回の HACCP 認定取得に至りました。

このことで、生徒一人ひとりが安全な食品の製造、流通・販売、開発等について、これまで以上に実践的で深く学ぶことができる環境が整いました。また、このことは地域産業に貢献できる人材輩出にも繋がると考えております。

つきましては、下記のとおり、HACCP システム下での製造実習を行いますので取材について御検討ください。

- 1) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 方式。国際的な食品衛生管理手法
- 2) 現在認定校5校(宮城県気仙沼向洋高校、神奈川県立海洋科学高校、新潟県立海洋高校、福井県立若狭高校、愛媛県立宇和島水産高校)
- 3) 令和3年6月から全ての食品事業者に HACCP に基づく衛生管理が義務づけ。
- 4) 担当等教員は（一社）大日本水産会の HACCP 研修受講済み。

### 記

- 1 日 時 令和4年11月16日（水） 午前9：30～
- 2 場 所 宮城県気仙沼向洋高等学校 食品製造実習工場  
住所：宮城県気仙沼市長磯牧通78
- 3 内 容 さんま味付け缶詰製造実習  
(工程) 解凍→ 切断 09:30→ 塩析→ 肉詰→ 注液→ 巻締→ 殺菌 11:40  
(殺菌時間90分 昼休憩) → 冷却 13:30→ 缶拭→ 保管 14:30 終了  
※時刻は目安。巻締、殺菌以外の工程は全て手作業
- 4 原 料 サンマ（令和4年気仙沼産（冷凍）） 150kg （650缶程度）
- 5 実習生 産業経済科2年生 39名
- 6 その他 衛生上の観点から、食品工場内の制限エリアでの取材となります。