

■会社概要

社名 中村調理製菓専門学校
住所 福岡県福岡市中央区平尾2-1-21
TEL 092-523-0411
ホームページ

■学校内容

創立65年を超える歴史と伝統。
調理師・パティシエの養成校の草分けとして、
卒業生10,000人以上を輩出。



■HACCP認証取得を目指したきっかけ・・・

HACCP義務化の方針が発表されたことに伴い
少しでも早く本校の教育の中に取り入れ、HACCP
の知識、経験を持った学生を輩出できればと考えました。
また、HACCP認証を受けることが、本校のステータスの
ひとつとなるのではと考えました。



■認証審査までの準備で大変だったことは・・・

不慣れ、知識不足もあり、日々の授業や学校行事をこ
なす中での書類作成は時間的にも大変でした。
また、実際に認証審査を受ける学生が審査日までに授
業で3日ほどしか利用しない実習室での審査だったた
め、思うように運用の練習ができなかったことも難しか
たです。



■準備をしていく中で、何か変化はあった・・・

準備、記録などは大変です、その分HACCPの重要性、
合理性、理解は進みました。最初は怪訝な顔をしてい
た学生たちが、やっていく中で積極的に取り組んでくれ
るようになりました。



認定アイテムのハンバーグ定食は社員・生徒用の食堂で
定期的に提供されています。

■今後の目標・・・

まずは認証を取得し、維持していくこと。
そうする中で、HACCPに対する教員の認識度、経験値も高まると考えています。また、より多く
の教員にHACCPの考え方、システムを理解してもらい、ひとつカリキュラムとして運用ができ
ればと考えています。また、対外的には、本校からHACCPについての講習会等、発信の起点
になればと思います。