

HACCPに沿った衛生管理「アップデートで最適化」

コロナ禍でスタートした「HACCPに沿った衛生管理精度」も2年目に突入しておりますが、スタートした時の衛生管理計画は、業種別手引書を参考にしながら作成した企業も多くあったと思います。この手引書は、全ての企業にそのまま当てはまるわけではありません。衛生管理が失敗しないように常に衛生管理計画を見直して、自分たちの施設に適したより良い衛生管理へアップデートしていきましょう。

■ PDCAサイクルを回してアップデート

PDCAサイクルを回して、衛生管理の仕組みを自分たちの施設に合うように常にアップデートして「**最適化**」しましょう。



Plan	「HACCP」に沿った衛生管理基準に基づき 衛生管理計画を作成
Do	定めた計画に基づき実施
Check	実施状況を確認、 記録、保存
Act	衛生管理計画の見直し、改善

「Plan」 衛生管理計画の作成

- ◆衛生管理計画の内容を理解して作成
 - ・具体的な手順書や問題が発生した時の対応方法なども作成
 - ・PDCAサイクルを回すために、一番大事なのは「**従業員教育**」です。しっかりと衛生管理の仕組みを理解させるために従業員教育計画も作成
- ◆衛生管理計画は、PDCAサイクルを回し自分たちの施設に合ったものに修正して作成

「Do」 計画に基づき実施

- ◆定めた衛生権利計画に従って日々の衛生管理を実践
 - ・あるべき姿をわかりやすくしてあると実践しやすい(=いわゆる**見える化** 現場の写真や手順などが必要箇所に掲示されている)



「Check」

実施状況の確認記録

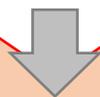
- ◆ 毎日の作業の実施状況を記録して残す
- ◆ 問題があった時は、その内容を記録として残す
- ◆ クレームや衛生上の気が付いたことなども、その内容を記録して残す
- ◆ 施設の責任者は、計画通りに実施できているか定期的（例1回/週）に記録を確認して保存する

「Action」

衛生管理計画の見直し改善

◆ 定期的な振り返り

- ・ 計画通りに実施できなかったこと
- ・ 計画通りに実施したが問題（クレームなど）があったこと
- ・ 同じような問題が繰り返されていること



- 各手順書に間違いがなかったか
あるいは皆が手順書を守っていたか現場で確認する
- 施設責任者、部門責任者達が集まって定期的（例：1回/月）に改善点を協議し改善する
（haccpチームがあればhaccpチームで活動
また経営者も積極的に参加）

◆ 至急対応が必要な場合は、その都度改善

- ・ クレームや事故が発生した時
- ・ 原材料や調理（製造）工程が変更になった時
- ・ 原材料や製品の安全性に関する情報が得られた時 . . .

◆ 1年間の総括・報告

全体の衛生管理状況をまとめ、改善点や修正後の衛生管理計画を経営者に報告

計画通りにやってみたが、うまくいかない・・・

何をどうしてよいかわからないなどお困りではありませんか？

HACCPへのご相談は当社専門スタッフへご相談ください！！



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL : 011-242-8288