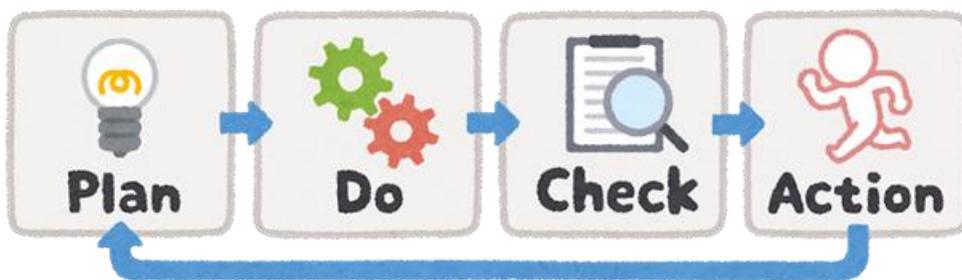


HACCPかわらばん vol. 24

～PDCAサイクルについて～

令和5年（2023年）9月11日
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

HACCP に沿った衛生管理においては、①計画(Plan)を作成し、②計画に沿って製造・加工を**実行(Do)**し、③業務の実施が計画に沿っているかどうか**確認(Check)**し、④実施が計画に沿っていない部分を調べて**処置する(Act)**という4段階(PDCA)を行い、最後の「処置(Act)」を次のサイクルにつなげ、1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくこと(PDCA サイクル)が重要です。



HACCP に沿った衛生管理に取り組み始めて2年が経過しました。
自社の HACCP プランや2年間の実施状況について、見直し（検証）を行ってみましょう。

【手引書も見直そう】

厚生労働省のホームページに掲載されている「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」も順次更新されています。
ご自身にあった手引書を使いましょう。

【厚生労働省ホームページ】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



【You Tube】



【松本市公式チャンネル】

https://www.youtube.com/watch?v=34y_uQFank8

松本市公式チャンネル
「HACCPってなんだろう？」
も参考にしてみてください。



お問い合わせ先

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

電話：(026) 235-7155 (直通)、(026) 232-0111 (内線 2657、2658)

FAX：(026) 232-7288 E-mail：shokusei@pref.nagano.lg.jp