

## 誰でもできるマニュアル作り

総合衛生対策協会は、分かりやすさにこだわります。なぜなら、現場で活かすことが大切だからです。実行する皆様に「よしできる」と思ってもらい、現場スタッフへの説明が分かりやすいことを一番に考えます。

HACCP には見える化が求められ、マニュアルをつくる機会が増えるかも知れません。マニュアルは特別なものではありません。今やっていることを書き出すことから始めてください。

**もっとも作業のうまい人に作業をしてもらい、隣にいて順を追って書きとめます。**

分かりにくければ、写真を撮って、行動ごとに載せます。

**特に温度管理や、原料搬入時のチェックなど、細かな作業が必要な場面では、写真などを貼って、その判断基準を分かりやすく載せてください。**

マニュアルができたら、実際の作業時の使い勝手を試してみてください。

マニュアル通りにおこなって、不具合が出たら PDCA で改善してください。

作業名		作業目的		作業担当	
いつ	作用前・作業中・作業後・その他( )				
順番	内容	詳細		写真など	
1					
2					
3					
4					
5					
問題が起こった時の対応					

※作業目的は、食中毒予防のための三原則に基づいた、清潔・迅速・冷却・加熱の中から選んで記入ください。

※マニュアルの作り方についての詳しい資料を、会員ページ内に準備しています。

## 誰もができる PDCA サイクル

総合衛生対策協会は、分かりやすさにこだわります。なぜなら、現場で活かすことが大切だからです。実行する皆様に「よしできる」と思ってもらい、現場スタッフへの説明が分かりやすいことを一番に考えます。

PDCA サイクルは、戦後まもないころから、改善活動(QC 活動)で使われてきました。

問題を見つけ、改善案を出し、やってみて、その結果を改善にいかすものです。

最も簡単な、PDCA サイクルの会話です。

「こーしたら、いいんじゃない (Plan) 」

「そうか、やってみよう (Do) 」

「ほら、ちゃんとなったじゃない (Check) 」

「よし、今のマニュアルを変えよう・につけたそう (Action) 」

簡単ですが、大切なことが 2 つあります。

- 1) 皆で参加してください。皆でおこなうことによって、問題も見つけやすく、よい改善案が出るようになります。
- 2) プランの変更 (改善) は 1 回に 1 つとしてください。いくつも変更すると、どの変更で改善された(良い結果がでた)かが分からなくなります。

PDCA サイクルを、連続してまわす場合、前の PDCA の A(改善)と、次の PDCA の P(計画)が重複します。

その時は、最初の PDCA を PDCL(Learn : 学ぶ)として、チェックした結果から学んで、次の P(改善計画)に活かすようにすると分かりやすいです。

P (Plan プラン)	或いは問題解決の方法 「こうすれば、うまくいくのじゃないか？」という仮説です。
D (Do 実施)	決めたプラン通りに実施することです。
C (Check チェック)	結果がうまくいったか、いかなかったかをチェックします。
A (Action アクション)	これは改善と訳されますが、 <b>私は L(learn : 学ぶ)をお勧めします。</b> Check した結果から学びとることです。 うまくいけば、そのままマニュアルに取り入れれば良いですし、うまくいかなければ、なぜ失敗したかを学び、次のサイクルの P プラン : 仮説)にいかしていきます。

※PDCA サイクルについての詳しい資料を、会員ページ内に準備しています。