

HACCP管理システム

インターネットを使ったHACCP管理システム

はさっぴー

有限会社ジンプロジェクト
長野県食品衛生協会北アルプス支部監修

目次

1. システムの概要

2. 初めて使用するときの操作・・・手順概要

2. 初めて使用するときの操作・・・サイトを表示させる

2. 初めて使用するときの操作・・・新規登録

2. 初めて使用するときの操作・・・ログイン

2. 初めて使用するときの操作・・・衛生管理計画の策定

3. システムへのログインとメニュー画面

4. 日々の評価

5. 記録レポートを見る（振り返り）

6. 衛生管理記録をつける

7. 施設情報の確認と修正

8. 年間衛生管理項目の確認と修正

9. 一般的衛生管理項目の確認と修正

10. 重要管理項目の確認と修正

11. 基本点検確認項目の確認

12. 複数の店舗・業種の追加と管理

1. システムの概要

- ▶ 厚生労働省HPにある「小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づき作成
- ▶ HACCP管理（計画・実施・記録）をカバー
- ▶ 衛生管理計画を効率的に作成できる
- ▶ パソコン・スマホ・タブレットで操作可能
- ▶ 事業所の負担軽減（1営業日で10円程度・会員のみ）
- ▶ インターネット接続環境が必要

2. 初めて使用するときの操作①・・・手順概要

1. 初期登録番号(アクセスキー)の登録(初回のみ必要)
2. メールアドレスとパスワードの登録(アカウント情報作成)
3. 受信したメールに従って本登録を完了する
4. アカウントでログインして、衛生管理を作成する

上記の操作を詳しく説明します。

2. 初めて使用するときの操作②...サイトを表示させる

YAHOOやGOOGGLEの検索で「**はさっぴー**」と入力

はさっぴー × 🔍 検索 + 条件指定

YAHOO!
JAPAN

<https://haccp-sys.com> › system ▼

HACCP管理システム – 北アルプス食品衛生協会サイト



HACCP管理システム「**はさっぴー**」は、厚生労働省によるHACCP要綱にのったシステムです。そもそもHACCPってなに？ 元々は、宇宙食の安全管理のために考案された食品衛生管理手法なんだ。【12手順7原則】からなるHACCPの主 ...

ログインページ

<https://online.haccp-sys.com/>

上記のアドレスをホームページ閲覧ソフトのアドレス欄に入力しても
このページが表示されます

2. 初めて使用するときの操作③・・・新規登録1



haccp-sys.com
北アルプス食品衛生協会サイト
いつも清潔、いつでも安心 Always clean, always safe

ホーム 食品衛生協会 HACCP管理システム

HACCP管理システム はさっピー

北アルプス食協会員様 → [こちらからログイン](#)

北アルプスを除く長野県食協会員様 → [こちらからログイン](#)

↑ クリック



2. 初めて使用するときの操作④・・・新規登録2

長野県食品衛生協会（北アルプス支部を除く）会員様用のシステムです。

HACCP はさっぴー

HACCPに準じた小規模事業者衛生管理システム

厚生労働省HPにある「小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づき作成しています。

※新規登録はこちらからどうぞ。

登録済みの方は、メールアドレスとパスワードを正しく入力してログインしてください。

メールアドレス

パスワード

ログイン

[パスワードを忘れた](#)

クリック

注意・一度新規登録を行えば、次からはこの新規登録は必要ありません。

2. 初めて使用するときの操作⑤・・・新規登録3

HACCP

新規登録

【重要】もし店舗を追加するためにこの作業を行っているならば、ログインページに戻り、登録済みのメールアドレスでログインしてください。その後店舗を追加してください。

初めてご使用になる方は、お手もとに初期登録番号をご用意ください。

初期登録番号(アクセスキー)

 - - -

メールアドレス

jinstep@icloud.com

パスワード

.....



パスワードは、10～20字。半角英数小文字・大文字・数字を含めてください。記号も使用可です。

※パスワード欄右端の目のマークをクリックするとパスワードが表示されます。間違いがないかどうか確認ください。

ソフトウェア使用許諾契約書

本契約は、お客様と有限会社ジンステップリサーチとの間で、有限会社ジンステップリサーチが開発したソフトウェア・プログラムおよびそれに付属するマニュアル等の印刷物ならびに電子的なドキュメント(以下すべて「本製品」とします)の使用権の許諾に関する条件を定めるものであり、事前の提案、説明、両者間の合意に優先します。お客様は、本製品の利用登録の申請もしくはログインすることで、本契約に合意したものとします。

1. 利用登録

☐ 同意する

新規登録

← 初期登録番号を入力

← メールアドレスを入力

← このマークをクリックすると入力したパスワードが表示されます。

パスワードの条件を満たしているか確認してください。

← クリックして☑にする

← 上記を入力後クリック

登録手続きのご案内

下記の内容のメールが
登録したメールアドレス宛に届きます。

新規登録いただきありがとうございます。

24時間以内に、以下のURLをクリックして、登録作業を続けてください。

<https://haccp-sys.com/>

リンク先をクリックすれば登録完了

登録手続きを行った覚えがない方は、このメールを無視してください。

2. 初めて使用するときの操作⑦・・・ログイン

長野県食品衛生協会（北アルプス支部を除く）会員様用のシステムです。

HACCP はさっぴー

HACCPに準じた小規模事業者衛生管理システム

厚生労働省HPにある「小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づき作成しています。

※新規登録はこちらからどうぞ。

登録済みの方は、メールアドレスとパスワードを正しく入力して
ログインしてください。

メールアドレス

Email address

パスワード

Passwordを入力してください

ログイン

[パスワードを忘れた](#)

もう一度前述のサイトに戻る

登録したメールアドレスと
パスワードを入力

クリック

2. 初めて使用するときの操作⑧・・・衛生管理計画の策定1

HACCP

業種を選択してください

※業種は変更できませんのでご注意ください。

- ☐ 飲食業
- ☐ ホテル・旅館業
- ☐ 販売業
- ☐ 製造業

登録して次へ

業種を選択し、「登録して次へ」をクリック

2. 初めて使用するときの操作⑨・・・衛生管理計画の策定2

店舗の郵便番号

120-1233

店舗の住所

長野県

松本市〇〇〇〇番地

TEL（ハイフンなしで入力）

1234567890

店舗名

Aホテル

経営者

あいうえお

衛生管理責任者

かきくけこ

営業許可番号 ※8桁の番号を半角で入力してください

12345678

許可終了年月日

2027年

1月

1日

登録して次へ

全ての項目を入力後、
「登録して次へ」をクリック

2. 初めて使用するときの操作⑩・・・衛生管理計画の策定3

一般的衛生管理の設定 1/ 7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

原材料の受入確認

いつ

納入時

どのように

外観・におい・包装状態・品質表示・品温などを確認

問題解決方法

返品、廃棄

管理項目には、推奨の内容が
あらかじめ入力されています。
変更が必要な場合のみ修正してください。

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作⑪・・・衛生管理計画の策定4

HACCP

一般的衛生管理の設定 2/7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

冷蔵、冷凍庫内の温度確認

いつ

始業前、始業後

どのように

温度計確認
冷蔵：10℃以下
冷凍：－15℃以下

管理項目には、推奨の内容が
あらかじめ入力されています。
変更が必要な場合のみ修正してください。

問題解決方法

設定温度確認
故障の場合修理依頼
食材状態確認

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作⑫・・・衛生管理計画の策定5

一般的衛生管理の設定 3/7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

交差汚染、二次汚染防止

いつ

さぎょうまえ

作業前



作業前ミーティング

"sagyoumae"

必要に応じて変更できます。

問題解決方法

器具の洗浄消毒

汚染食材廃棄

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作⑬・・・衛生管理計画の策定6

HACCP

一般的衛生管理の設定 4/ 7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

器具等の洗浄・消毒

いつ

使用前、使用中、使用後

どのように

使用した器具は洗浄消毒する

問題解決方法

汚れがみられる場合は再洗浄と消毒

管理項目には、推奨の内容が
あらかじめ入力されています。
変更が必要な場合のみ修正してください。

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作⑭・・・衛生管理計画の策定7

一般的衛生管理の設定 5/7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

トイレの洗浄・消毒

いつ

始業前、始業後

どのように

トイレ清掃には専用手袋を使用する。
便座、レバー、手すり、ドアノブを消毒する

問題解決方法

汚れがみられる場合は再洗浄と消毒

管理項目には、推奨の内容が
あらかじめ入力されています。
変更が必要な場合のみ修正してください。

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作⑮・・・衛生管理計画の策定8

HACCP

一般的衛生管理の設定 6/7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

従業員の健康管理等

いつ

始業前

どのように

体調管理
手の傷確認

問題解決方法

食品に触れる作業はしない
傷をカバーする手袋着用

管理項目には、推奨の内容が
あらかじめ入力されています。
変更が必要な場合のみ修正してください。

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作①⑥・・・衛生管理計画の策定9

HACCP

一般的衛生管理の設定 7/7

HACCP推奨の内容が表示されています。変更することもできます。

衛生的な手洗いの実施

いつ

始業前、始業中

どのように

衛生的な手洗い設備で入念に実施

問題解決方法

不適切な場合は再度洗浄

管理項目には、推奨の内容が
あらかじめ入力されています。
変更が必要な場合のみ修正してください。

※いったん「次へ」を押したら、以前の画面に戻らないでください。あとで変更できますのでご安心を。

次へ

2. 初めて使用するときの操作①⑦・・・衛生管理計画の策定10

重要管理項目の設定

■非加熱で提供

●メニュー

(例) サラダ、刺身、フルーツ、生ハム

●チェック方法

■加熱後直ちに提供

●メニュー

(例) ステーキ、とんかつ、ポークソテー、ハンバーグステーキ、コロッケ、唐揚げ

●チェック方法

●メニュー

(例)

●チェック方法

●メニュー

(例)

●チェック方法

●メニュー

(例)

●チェック方法

■加熱後高温保存して提供

●メニュー

(例) 味噌汁、スープ、シチュー、ご飯

●チェック方法

■加熱後冷却し、再加熱して提供

●メニュー

(例) 各種のソース、ストックしたカレー、ストックしたシチュー

●チェック方法

■加熱後冷却して提供

●メニュー

(例) ローストビーフ、ポテトサラダ、プリン、ゼリー、パンパンジー

●チェック方法

業種によって異なるのはこの重点管理項目だけです。

飲食業：
ホテル・旅館業：
販売業：
製造業：

全項目に代表的なメニューを入力
全項目に代表的なメニューを入力
任意の項目とチェック内容を入力
任意の工程名とチェック内容を入力

メニュー例を参考にして、店舗に即したメニューを入力してください。

2. 初めて使用するときの操作⑱・・・衛生管理計画の策定11

年間衛生管理項目の設定

1. 衛生害虫等の駆除

いつ	なにを	問題があったとき
8月、10月	ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除を実施する	駆除会社に相談する

2. 従事者の検便および健康診断

いつ	なにを	問題があったとき
検便：6月、12月 健康診断：8月	検便：6月（食中毒原因菌）、12月（食中毒原因菌） 健康診断：労働安全衛生法に定められた項目	保険福祉事務所に相談する

3. 水質検査

いつ	なにを	問題があったとき
6月	条例に基づく項目	保険福祉事務所に連絡して指示を受ける

4. 残留塩素測定

いつ	なにを	問題があったとき
1週間に1回	残留塩素濃度が0.1ppm以上であることを簡易測定器で確認する	塩素の注入装置の点検、修理又は交換

5. 計器具類点検

いつ	なにを	問題があったとき
----	-----	----------

この項目は任意項目です。
所属する食品衛生協会の事情に合わせて適宜修正してください。

この下にも項目がまだあります。
すべて確認してください。
最下部の「次へ」をクリックしてください。

以上で管理計画の策定は終わりです。
次回のログイン時からは策定画面は出てきません。
（確認・修正はいつでもできます）



3. システムにログインする

長野県食品衛生協会（北アルプス支部を除く）会員様用のシステムです。

HACCP はさっぴー

HACCPに準じた小規模事業者衛生管理システム

厚生労働省HPにある「小規模な一般飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づき作成しています。

※新規登録はこちらからどうぞ。

登録済みの方は、メールアドレスとパスワードを正しく入力して
ログインしてください。

メールアドレス

Email address

パスワード

Passwordを入力してください

ログイン

[パスワードを忘れた](#)

もう一度前述のサイトに戻る

登録したメールアドレスと
パスワードを入力

クリック

3. 店舗の選択

店舗を選択してください。

〇〇△△◇◇ [ホテル・旅館業]

店舗の追加

初期設定をした店舗を選択します。

3. メニュー画面

← → ↺ online.haccp-sys.com/room.php 🔍 ☆ 👤 ⋮

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画 ログアウト

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。
[チェックシート（PDFファイル）](#)

このメニュー画面から
すべての操作ができます。

4. 日々の評価1

← → ↺ online.haccp-sys.com/room.php 🔍 ☆ 👤 ⋮

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画 ログアウト

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

※営業日のみこの操作をおこなってください。
休業日は、操作不要です。初期設定は休業日になっています。

※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。
[チェックシート（PDFファイル）](#)

4. 日々の評価2

店舗TOPに戻る

※ブラウザの「戻る」は使用しないでください。

日付をクリックして評価を実施してください。※ 非営業日は評価を実施する必要はありません。

2021年5月

○：問題なし ×：問題あり -：休業日 ※ ×をクリックすると内容を確認できます。

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	1
-	-	-	-	-	-	-
2	3	4	5	6	7	8
-	-	-	-	-	-	-
9	10	11	12	13	14	15
-	-	-	-	-	-	-
16	17	18	19	20	21	22
-	-	-	-	-	-	-
23	24	25	26	27	28	29
-	-	-	-	-	-	-
30	31	1	2	3	4	5
-	-	-	-	-	-	-

評価する日付をクリックする。
例として5月2日を選択

※過去の日付も選択できます。

店舗TOPに戻る

4. 日々の評価3

HACCP2021/05/02店舗TOP店舗の選択手引書操作説明動画

ログアウト

〇〇△△◇◇ホテル・旅館業

カレンダーに戻る

※ブラウザの「戻る」は使用しないでください。

〇〇△△◇◇ -- ホテル・旅館業 --

衛生管理に問題はありませんか？

2021/05/02

衛生管理項目は以下の通りです。最後まで確認したら評価を実施してください。

■一般衛生管理項目

No.	項目	いつ	確認内容（どのように）	対処法
1	原材料の受入確認	納入時	外観・におい・包装状態・品質表示・品温などを確認	返品、廃棄
2	冷蔵、冷凍庫内の温度確認	始業前、始業後	温度計確認 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下	設定温度確認 故障の場合修理依頼 食材状態確認
3	交差汚染、二次汚染防止	作業前	調理器具の使い分け 冷蔵庫内の区分	器具の洗浄消毒 汚染食材廃棄
4	器具等の洗浄・消毒	使用前、使用中、使用后	使用した器具は洗浄消毒する	汚れがみられる場合は再洗浄と消毒
5	トイレの洗浄・消毒	始業前、始業後	トイレ清掃には専用手袋を使用する。便座、レバー、手すり、ドアノブを消毒する	汚れがみられる場合は再洗浄と消毒
6	従業員の健康管理等	始業前	体調管理 手の傷確認	食品に触れる作業はしない 傷をカバーする手袋着用
7	衛生的な手洗いの実施	始業前、始業中	衛生的な手洗い設備で入念に実施	不適切な場合は再度洗浄

計画した各項目が表示されます。
スクロールして最後まで確認する

4. 日々の評価4

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

- | | | |
|----|------|--|
| 26 | トイレ等 | 毎日清掃し、毎週消毒していますか。 |
| 27 | トイレ等 | 便座式の便器において、人が直接触る便座の部分は毎日消毒していますか。 |
| 28 | トイレ等 | 便座・ノブの開閉、水洗の機能は正常に動作していますか。 |
| 29 | トイレ等 | 手洗い石鹸、トイレットペーパー等の消耗品は適切に備えられていますか。 |
| 30 | トイレ等 | 洗面設備は常に清潔に保ち、タオル、くし等を備える場合は、宿泊者一人ごとに消毒したものを置いていますか。 |
| 31 | 寝具類 | 寝衣、シーツ、布団カバー、枕カバー等直接皮膚に接するものは宿泊者一人ごとに洗濯したものと取り換えていますか。 |
| 32 | 寝具類 | 布団、枕、毛布等は日光消毒等を行い、清潔に保っていますか。 |
| 33 | 寝具類 | リネン室は常に清潔で、整理整頓されていますか。 |
| 34 | 浴槽 | 浴槽水の塩素濃度をチェックしていますか。 |

評価を実施する(問題がない場合)

担当者を入力します。

■担当者名

かきくけこ

問題がない場合は、「問題なし」をクリック

問題なし

特記事項を記入

休業日にする

カレンダーに戻る

4. 日々の評価5

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

〇〇△△◇◇

ホテル・旅館業

店舗TOPに戻る

※ブラウザの「戻る」は使用しないでください。

日付をクリックして評価を実施してください。※ 非営業日は評価を実施する必要はありません。

2021年5月

○：問題なし ×：問題あり -：休業日 ※ ×をクリックすると内容を確認できます。

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	1
-	-	-	-	-	-	-
2 ○	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
-	-	-	-	-	-	-
16	17	18	19	20	21	22
-	-	-	-	-	-	-
23	24	25	26	27	28	29
-	-	-	-	-	-	-
30	31	1	2	3	4	5
-	-	-	-	-	-	-

評価がカレンダーに記号として表示されます。

○：問題なし

×：問題あり

-：休業日

店舗TOPに戻る

4. 日々の評価6

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

26	トイレ等	毎日清掃し、毎週消毒していますか。
27	トイレ等	便座式の便器において、人が直接接触する便座の部分は毎日消毒していますか。
28	トイレ等	便座・ノブの開閉、水洗の機能は正常に動作していますか。
29	トイレ等	手洗い石鹸、トイレットペーパー等の消耗品は適切に備えられていますか。
30	トイレ等	洗面設備は常に清潔に保ち、タオル、くし等を備える場合は、宿泊者一人ごとに消毒したものを置いていますか。
31	寝具類	寝衣、シーツ、布団カバー、枕カバー等直接皮膚に接するものは宿泊者一人ごとに洗濯したものと取り換えていますか。
32	寝具類	布団、枕、毛布等は日光消毒等を行い、清潔に保っていますか。
33	寝具類	リネン室は常に清潔で、整理整頓されていますか。
34	浴槽	浴槽水の塩素濃度をチェックしていますか。

■担当者名

かきくけこ

問題なし

特記事項を記入

休業日にする

カレンダーに戻る

評価を実施する(問題があった場合)

担当者を入力して
「特記事項を記入」をクリック

4. 日々の評価7

- ☐ 23. 客室内に開放型の暖房器具（燃焼ガスが施設内に排出されるもの）を設置していませんか。
- ☐ 24. 飲用水を供給する受水槽、高置水槽は清掃していますか。
- ☐ 25. （井戸、受水槽等使用の場合）飲用水の水質検査を給水栓において実施し、その記録を3年以上保存していますか。（飲用の許可を受けている温泉は除く）
- ☒ 26. 毎日清掃し、毎週消毒していますか。
- ☐ 27. 便座式の便器において、人が直接接する便座の部分は毎日消毒していますか。
- ☐ 28. 便座・ノブの開閉、水洗の機能は正常に動作していますか。
- ☐ 29. 手洗い石鹸、トイレトーパー等の消耗品は適切に備えられていますか。
- ☐ 30. 洗面設備は常に清潔に保ち、タオル、くし等を備える場合は、宿泊者一人ごとに消毒したものを置いていますか。
- ☐ 31. 寝衣、シーツ、布団カバー、枕カバー等直接皮膚に接するものは宿泊者一人ごとに洗濯したものと取り換えていますか。
- ☐ 32. 布団、枕、毛布等は日光消毒等を行い、清潔に保っていますか。
- ☐ 33. リネン室は常に清潔で、整理整頓されていますか。
- ☐ 34. 浴槽水の塩素濃度をチェックしていますか。

日付

2021-05-02

担当者

かきくけこ

特記事項

消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに補充した。

登録する

項目を選択します。
担当者を入力して
「特記事項」欄に内容・原因
善後策等を入力して
「登録する」をクリック

4. 日々の評価8

カレンダーに戻る

〇〇△△◇◇◇

以下の通り登録しました。

日 付 : 2021-05-02

管理項目 : 毎日清掃し、毎週消毒していますか。

評価者 : かきくけこ

特記事項 : 消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに補充した。

続けて特記事項を登録する

カレンダーに戻る

確認したら「カレンダーに戻る」をクリック

特記事項が複数あった場合は、
「続けて特記事項を登録する」ボタン
を押して追加登録してください。

4. 日々の評価9

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

〇〇△△◇◇

ホテル・旅館業

店舗TOPに戻る

※ブラウザの「戻る」は使用しないでください。

日付をクリックして評価を実施してください。※ 非営業日は評価を実施する必要はありません。

2021年5月

○：問題なし ×：問題あり -：休業日 ※ ×をクリックすると内容を確認できます。

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	31
-	-	-	-	-	-	-
2	3	4	5	6	7	8
×	-	-	-	-	-	-
9	10	11	12	13	14	15
-	-	-	-	-	-	-
16	17	18	19	20	21	22
-	-	-	-	-	-	-
23	24	25	26	27	28	29
-	-	-	-	-	-	-
30	31	1	2	3	4	5
-	-	-	-	-	-	-

評価がカレンダーに記号として表示されます。

○：問題なし ×：問題あり -：休業日

「×」をクリックすると内容を確認できます。

店舗TOPに戻る

確認したら「店舗TOPに戻る」をクリック

4. 日々の評価10(特記事項の確認)

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画 ログアウト

ホテル・旅館業

店舗TOPに戻る

日付をクリックして評価を実施してください

2021年

○: 問題なし ×: 問題あり -: 休業

日	月	金	土
25	26	30	1
-	-	-	-
2	3	4	5
×	-	-	-
9	10	11	12
-	-	-	-
16	17	18	19
-	-	-	-
23	24	25	26
-	-	-	-
30	31	1	2
-	-	-	-

05/02

■冷蔵、冷凍庫内の温度確認
冷蔵庫の温度計が壊れていたため、新品に交換した。

■毎日清掃し、毎週消毒していますか。
消毒の在庫がなくなっていたため、直ぐに補充した。

閉じる

「×」をクリックすると内容が確認できます。

確認したら「店舗TOPに戻る」をクリック

店舗TOPに戻る

5. レポートを見る(振り返り)1

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報 (確認または変更)

年間衛生管理項目 (確認または変更)

一般的衛生管理項目 (確認または変更)

重要管理項目 (確認または変更)

基本点検項目 (確認)



記録の確認をするには
「レポートを見る」をクリックしてください。
月ごとの振り返りを行うことができます。

5. レポートを見る(振り返り)2

TOPに戻る

※ブラウザの「戻る」は使用しないでください。

<衛生管理レポート>

2020年6月

表示する

2020年6月をPDFで表示

営業日	総合評価 (良)	総合評価 (不可)	不適項目	対処
06/01	○			
06/02	○			
06/03	○			
06/04	○			
06/05	○			
06/06	○			
06/07	○			
06/09	○			
06/10	○			
06/11	○			
06/12		×	33	作業を忘れた

記録の確認したい月を選択して
「表示する」をクリックすると
月別のレポートが表示されます。

5. レポートを見る(振り返り)3

TOPに戻る

※ブラウザの「戻る」は使用しないでください。

<衛生管理レポート>

2020年6月

表示する

2020年6月をPDFで表示

営業日	総合評価 (良)	総合評価 (不可)	不適項目	対処
06/01	○			
06/02	○			
06/03	○			
06/04	○			
06/05	○			
06/06	○			
06/07	○			
06/09	○			
06/10	○			
06/11	○			
06/12		×	33	作業を忘れた

月別のレポートを
PDF形式で表示・印刷・保存ができます。

6. 衛生管理記録をつける1

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画 ログアウト

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

衛生管理記録を入力するときは
ここをクリックします。

※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

[チェックシート（PDFファイル）](#)

6. 衛生管理記録をつける2

店舗TOPに戻る

衛生管理記録

■指導員巡回記録



巡回日	指導員名
なし	

■講習会受講記録

受講日	名称	備考
なし		

■検便実施記録

実施日	場所	検査提出済コードNo.	検体数等
なし			

■そ族昆虫駆除記録

例として、講習会の記録を追加します。

この画面では、以下の記録ができます。

- ・巡回記録
- ・講習会受講記録
- ・検便実施記録
- ・そ族昆虫駆除記録
- ・食品検査(サンコリテップ検査)
- ・記録
- ・浴槽水レジオネラ菌検査(ホテル旅館のみ)

6. 衛生管理記録をつける3

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

〇〇△△◇◇

管理記録一覧に戻る

講習会受講記録

実施年月日

2021/05/02



内容/場所

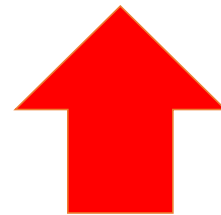
長野県合同庁舎

備考

番号12345678 衛生講習会

登録する

管理記録一覧に戻る



必要事項を入力して「登録する」をクリックします。

6. 衛生管理記録をつける4

店舗TOPに戻る

衛生管理記録

■指導員巡回記録

追加

巡回日

指導員名

なし

間違っていた場合は、修正削除も可能です。

■講習会受講記録

追加

受講日	名称	備考
2021-05-02	長野県合同庁舎	番号12345678 衛生講習会

修正 / 削除

■検便実施記録

追加

実施日

場所

検査提出済コードNo.

検体数等

なし

追加されていることを確認します。

■そ族昆虫駆除記録

追加

7. 施設の情報の確認・修正①

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

〇〇△△◇◇

ホテル・旅館

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

施設の情報を確認・変更するとき。



※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

7. 施設の情報の確認・修正②

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

〇〇△△◇◇

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

店舗の住所：〒120-1233 長野県松本市〇〇〇〇〇番地

TEL：1234567890

店舗名：〇〇△△◇◇

経営者：あいうえお

食品衛生責任者：かきくけこ

営業許可番号：12345678

許可終了年月日：2022-01-01

管理開始日：2021-05-01

[編集する](#)

※編集する前に本日まで保存してください。

施設の情報が表示されます。
編集したい場合は、「編集する」
をクリックしてください。

8. 年間衛生管理項目の確認・修正①

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報 (確認または変更)

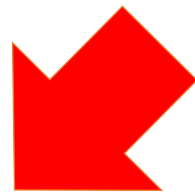
年間衛生管理項目 (確認または変更)

一般的衛生管理項目 (確認または変更)

重要管理項目 (確認または変更)

基本点検項目 (確認)

施設の情報を確認・変更するとき。



※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

8. 年間衛生管理計画の確認・修正②

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログ

[年間衛生管理項目（確認または変更）](#)

項目	いつ	なにを	問題があったとき
衛生害虫等の駆除	8月、10月	ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除を実施する	駆除会社に相談する
従事者の検便および健康診断	検便：6月、12月 健康診断：8月	検便：6月（食中毒原因菌）、12月（食中毒原因菌）健康診断：労働安全衛生法に定められた項目	保険福祉事務所に相談する
水質検査	6月	条例に基づく項目	保険福祉事務所に連絡して指示を受ける
残留塩素測定	1週間に1回	残留塩素濃度が0.1ppm以上であることを簡易測定器で確認する	塩素の注入装置の点検、修理又は交換
計器具類点検	4月	冷蔵庫、冷凍庫の温度計、計量器の正常動作の確認（合格証の添付）	不良器具の交換又は修理
講習会の受講	6月、9月、12月	食品衛生講習会、責任者補習講習会、ノロウイルス講習会	他の地域で行われる講習会を受講する
従事者の衛生教育	6月、12月	衛生的な手洗いの講習	従事者全員の手洗い方法をチェックする
製品の検査	7月、12月、その他必要な時	自社（自分）で調理、加工した食品	原因の究明及び回収が必要な場合は保健福祉事務所に連絡する
施設・設備の点検	1月、4月、7月、10月	施設および周辺の点検（天井、壁面のカビ、汚れ、床面の破損、排水溝の汚れ等）	速やかに補修を行う
食品賠償責任保険の更新	7月	きちんと更新が行われているか証書の確認をする	速やかに加入している食品衛生協会に連絡し更新手続きを行う

[編集する](#)

※編集する前に本日よりの出力し保存してください。

年間衛生管理計画は任意項目です。所属する食品衛生協会に合わせて適宜編集してご使用ください。

年間衛生管理計画を編集するとき。

9. 一般的衛生管理項目の確認・修正①

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報 (確認または変更)

年間衛生管理項目 (確認または変更)

一般的衛生管理項目 (確認または変更)

重要管理項目 (確認または変更)

基本点検項目 (確認)

一般的衛生管理項目の確認・変更するとき。

※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

9. 一般的衛生管理項目の確認・修正②

一般的衛生管理項目（確認または変更）

項目	いつ	確認内容（どのように）	対処法
原材料の受入確認	納入時	外観・におい・包装状態・品質表示・品温などを確認	返品、廃棄
冷蔵、冷凍庫内の温度確認	始業前、始業後	温度計確認 冷蔵：10℃以下 冷凍：－15℃以下	設定温度確認 故障の場合修理依頼 食材状態確認
交差汚染、二次汚染防止	作業前	調理器具の使い分け 冷蔵庫内の区分	器具の洗浄消毒 汚染食材廃棄
器具等の洗浄・消毒	使用前、使用中、使用後	使用した器具は洗浄消毒する	汚れがみられる場合は再洗浄と消毒
トイレの洗浄・消毒	始業前、始業後	トイレ清掃には専用手袋を使用する。便座、レバー、手すり、ドアノブを消毒する	汚れがみられる場合は再洗浄と消毒
従業員の健康管理等	始業前	体調管理 手の傷確認	食品に触れる作業はしない 傷をカバーする手袋着用
衛生的な手洗いの実施	業前、始業中	衛生的な手洗い設備で入念に実施	不適切な場合は再度洗浄

編集する

※編集する前に必ず印刷し出力し保存してください。

一般的衛生管理項目を編集するとき。

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

10. 重要管理項目の確認・修正①

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

〇〇△△◇◇

ホテル・旅館

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

重要管理項目の確認・変更するとき。

※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

10. 重要管理項目の確認・修正②

[重要管理項目（確認または変更）](#)

項目	メニュー	チェック方法
非加熱で提供	サラダ	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱後直ちに提供（1）	ステーキ	火の強さや時間、見た目で判断する
加熱後直ちに提供（2）		
加熱後直ちに提供（3）		
加熱後直ちに提供（4）		
加熱後高温保存して提供	味噌汁	感触、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱して提供	カレー	速やかに冷却、再加熱の際は気泡、見た目で判断する
加熱後冷却して提供	ローストビーフ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

[編集する](#)

※編集する前に本画面をPDF出力し保存してください。

重要管理項目を編集するとき。

[基本点検項目（確認）](#)

※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

[チェックシート（PDFファイル）](#)

11. 基本点検項目の確認・修正

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報 (確認または変更)

年間衛生管理項目 (確認または変更)

一般的衛生管理項目 (確認または変更)

(確認または変更)

基本点検項目 (確認)

基本点検項目は、宿泊業のみ該当する項目です。
飲食店・製造業・販売業には表示されません

基本点検項目の確認をするとき。



※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをご確認ください。

12. 複数の店舗・業種の追加・管理①

基本点検項目（確認）		
項目	No.	チェック事項
基本的な確認事項	1	施設の周囲及び施設内は毎日清掃し、清潔に保っていますか？
基本的な確認事項	2	ねずみ、昆虫等はいませんか。
基本的な確認事項	3	ごみその他廃棄物は放置せずに適正に処理し、ゴミ箱、廃棄物の集積場は常に清潔に保っていますか。
基本的な確認事項	4	床、カーペット、畳に破損、汚れ、変色等がありませんか。
基本的な確認事項	5	スリッパ等の履物は十分な数を揃え、清潔で衛生的に保ち日光等による消毒をしていますか。
基本的な確認事項	6	照明設備は、保守点検を行い、日頃清掃していますか。
基本的な確認事項	7	空調設備、換気設備、暖房設備は定期的に保守点検を行っていますか。
基本的な確認事項	8	温度、湿度は適切ですか。
客室内	9	定員以上の客を宿泊させていませんか。
客室内	10	客室内の備品類および飲食用の器具は清潔ですか。
客室内	11	客室内に開放型の暖房器具（燃焼ガスが施設内に排出されるもの）を設置していませんか。
飲用水	12	飲用水を供給する受水槽、高置水槽は清掃していますか。
飲用水	13	（井戸、受水槽等使用の場合）飲用水の水質検査を給水栓において実施し、その記録を3年以上保存していますか。

基本点検項目は、宿泊業のみ該当する項目です。

飲食店・製造業・販売業には表示されません

基本点検項目は確認だけで編集はできません。

12. 複数の店舗・業種の追加・管理②

- 同じメールアドレスとパスワードで複数の業種を管理することができます。
- ログイン後に、別の業種を追加することができます。
- 新たにアクセスキーをご購入下さい。

（自主管理手帳つまり営業許可証の数だけアクセスキーが必要になります。同じアカウントで登録ができます。）

12. 複数の店舗・業種の追加・管理③

HACCP 2021/05/02 店舗TOP 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト

〇〇△△◇◇

ホテル・旅館業

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

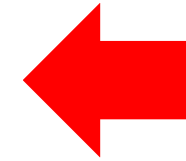
施設の情報（確認または変更）

年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）



クリックする

12. 複数の店舗・業種の追加・管理④

HACCP 2021/05/02 店舗の選択 手引書 操作説明動画

店舗を選択してください。

〇〇△△◇◇ [ホテル・旅館業]

店舗の追加

← クリックする

12. 複数の店舗・業種の追加・管理⑤

[戻る](#)

初期登録番号の登録

新たに購入した初期登録番号 (16桁の数字) を入力してください。

- - - 

[次へ](#)

新たに購入した初期登録番号
(アクセスキー)を入力する。以下、画面の案内に従って登録する。

新たに初期登録番号(アクセスキー)をご購入下さい。
(自主管理手帳つまり営業許可証の数だけアクセスキーが必要になります。
同じアカウントで登録ができます。)

12. 複数の店舗・業種の追加・管理⑥

日々の評価をおこなう

レポートを見る

衛生管理記録をつける

別の店舗に移動する

施設の情報（確認または変更）

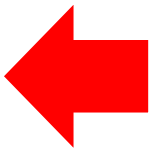
年間衛生管理項目（確認または変更）

一般的衛生管理項目（確認または変更）

重要管理項目（確認または変更）

基本点検項目（確認）

「別の店舗に移動する」をクリックすると他の店舗一覧画面に移動します。



※保健所の立ち入り検査の際には、以下のチェックシートをア確認ください。

12. 複数の店舗・業種の追加・管理⑦

HACCP 2021/05/02 店舗の選択 手引書 操作説明動画

店舗を選択してください。

〇〇△△◇◇[ホテル・旅館業]

〇◇△[飲食店]

〇◇◇〇△[製造業]

〇◇◇〇△[飲食店]

「別の店舗に移動する」をクリックすると
他の店舗一覧画面に移動します。
該当する店舗をクリックしてください。