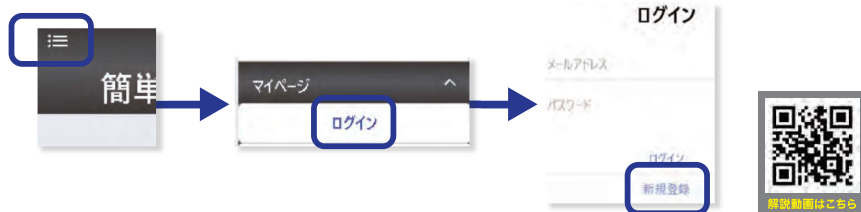


アプリを使うには？

- ① 画面左上のアイコン、ログイン、新規登録の順番に進んで、会員登録
- ② 登録したメールアドレスとパスワードでログインしてください



どうやって検査結果を記録するの？

記録は簡単！
記録画面で各チェック項目の良か否を選ぶだけ

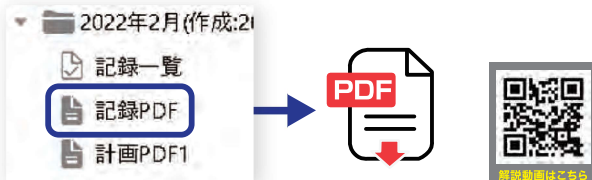


過去の記録を見たい、印刷したい

2022年2月実施記.....記録一覧画面で、過去の記録が閲覧できます

分類	① 原材料の受入	② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)
1日	良	良
2日	良	良

- 実績はPDFでダウンロード可能
- スマホで印刷するかPCに送って印刷してください



●チラシに関するお問い合わせは...

ものづくりサポート提案 情報編

ものづくり応援団
ものサポ
Monozukuri Support
Vol,055

飲食店 経営者・衛生管理担当の方へ

2021.6.1 完全施行 HACCP 対応

あります 完全無料の iPhoneアプリ

小規模飲食店向けHACCPアプリ

簡単HACCP

PDF 記録・印刷OK!

iPad対応

ダウンロードはこちら▶

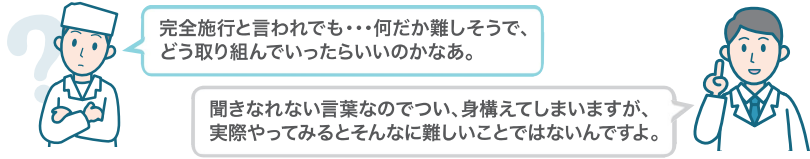
またはApp Storeでゲット!

簡単HACCP

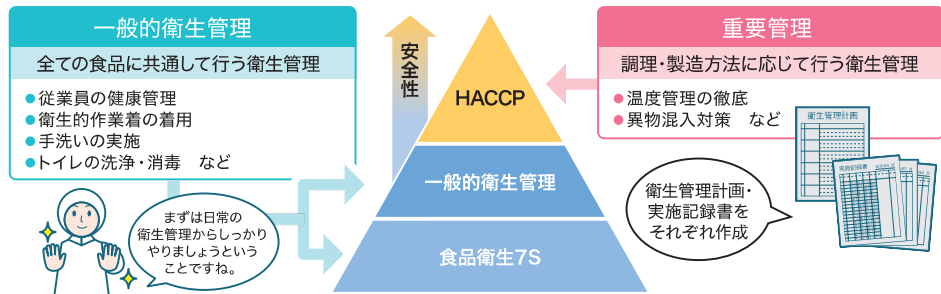
<https://apps.apple.com/jp/app/id1610846802>

HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理を簡単アプリで!!

全ての食品関連事業者を対象に「HACCP(ハサップ)制度」が完全施行されています。
『制度化されるとい話は聞くけれど、何をしたらいいのかわからない…。』
という方のために、HACCP制度の疑問・質問を簡単にまとめました。



HACCP方式の衛生管理は、日常行っている基本の衛生管理を徹底した上に成り立つものです。管理計画を作成する際は、「①一般衛生管理(全ての食品に共通して行う衛生管理)」と、「②重要管理(調理・製造方法に応じて行う衛生管理)」の2つに分けて作成し、それぞれに「実施記録書」を作成します。



衛生管理を“見える化”してスッキリ解決!

HACCPに関するQ&A

そもそも「HACCP」って何? 何のために導入するの?

Q そもそも「HACCP」が何かよくわからないのですが…。

A ひとことで言ってしまうと、**食中毒や異物混入などを防ぐための新しい衛生管理の方法**です。

小さなお店でも関係あるの?

Q 「制度化」=「義務化された」ということでしょうか?

A はい、今回の改正で、**食品の製造・加工、調理、販売等に関わるすべての食品関連事業者について「HACCPの考え方に基づいた(取り入れた)衛生管理」を行うことが義務化**されました。

Q 個人でやっているような小規模な飲食店も対象になるのでしょうか?

A 規模に関わらず、**食に関わるすべての事業者が対象となります**。ただし事業者の規模によって運営方法が異なり、大規模事業者を対象とした「HACCPに基づく衛生管理」、小規模事業者を対象とした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があります。今回のアプリは**小規模事業者(飲食店)向けになります**。まずは、ご自分の事業所がどちらに当てはまるのか確認しましょう。

新しい設備や備品、資格は必要?

Q 完全施行によって新しく資格が必要になったりするのでしょうか?

A 今回の法整備で義務化されたのは「管理方法の導入」ですので、**HACCP認証や関連の資格を取得する義務まではありません**。また、**決められた設備や備品を使用しなければならないという制度ではない**ので、工夫次第で大きなコストをかけずに導入する事が可能です。

具体的には何をしたらいいの?

業種や扱う食品によって内容は変わりますが、基本的な流れは次の通りです。



1 計画の作成 普段行っている衛生管理とメニューに応じた注意点をもちに、**衛生管理計画を作成**します。「いつ」「どのように」管理し、問題があったときの対処方法を決めておきます。

一般衛生管理のポイント 全ての食品に共通して行う衛生管理

原材料の取り扱い	冷蔵・冷凍庫の管理	施設・店舗の清潔維持	調理従事者の衛生・健康
● 原材料の受入の確認	● 冷蔵・冷凍庫の温度確認 冷蔵: 10℃以下 冷凍: -15℃以下	● 交差汚染・二次汚染の防止 ● 器具等の洗浄・消毒・殺菌 ● トイレの洗浄・消毒	● 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用 ● 衛生的な手洗いの実施

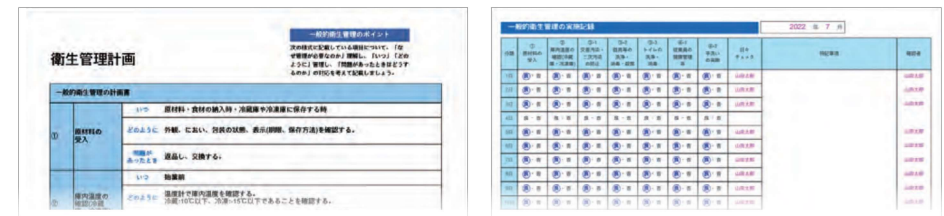
重要管理のポイント 調理・製造方法に応じて行う衛生管理

非加熱のもの(冷たまま提供)	加熱し、温かまま提供	加熱後冷却し、再加熱するもの
● 下処理後の食材や、生食で提供する食材	● 細菌やウイルスがついていることを前提に確認	● 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意

※計画書の作成手順など、詳しくは厚生労働省のHPIに掲載されている業種別の手引書をご確認ください。

2 実施 計画に従って、記録用のチェックシート(実施記録書)を作ります。日々の衛生管理計画を**ポイントをチェックしながら実施**しましょう。

3 記録・保管 記録したものは、HACCP取り組みの証拠となります。毎日確実にできたか記録し、**1年間保管**しましょう。



この一連の作業を行って、**衛生管理の取り組みを「見える化」**することが大切なんです。

計画書や実施記録を一から作るのって大変そう…。
必要な備品も揃えなくちゃ…。



いいえ、ご安心ください! 「簡単HACCP」ならはじめやすい!

使い方など詳しくはこちらの動画をご覧ください



アプリ全般のご紹介 会員登録/ログイン 衛生管理計画の修正 日々の衛生管理実施記録 記録一覧の閲覧~印刷