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

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



- 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
- <u>2. 初めて使用するときの操作・・・ログイン</u>
- 2. 初めて使用するときの操作・・・衛生管理計画の策定
- 3. <u>システムへのログインとメニュー画面</u>
- 4. 日々の評価
- 5.<u>記録レポートを見る(振り返り)</u>
- 6. <u>衛生管理記録をつける</u>
- 7. <u>毎月の振り返り</u>
- 8. 施設情報の確認と修正
- 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

- 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「ベストハサップもしくはbesthaccp」と入力

ベストハサップ	× c	、検索	+ 条件指定
---------	-----	-----	--------



besthaccp.com/ •
best!HACCP





SaaS (クラウド型). HACCP管理システム「ベスト!ハサップ」(登録商標出願中). 長野県食品衛生協会北アルプス支部監修・推薦. HACCP管理システム「ベスト!ハサップ」は、厚牛労働省HPに公表されているHACCPの考え方を取り入れた…

.

ログインページ <u>https://besthaccp.com/</u>

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

w//bacthacen.com/#

SaaS (クラウド型)HACCP管理システム「ベスト!ハサップ」 (登録商標出願中)長野県食品衛生協会北アルプス支部監修・推薦

HACCP管理システム「ベスト!ハサップ」は、厚生労働省HPに公表されているHACCPの考え方を取り入れた衛生管 理のための手引書に基づいたシステムです。



HACCPとは「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」の頭文字を とったもので、製品の安全性確保を目的とした工程管理システムです。原材料入荷から製品出荷に至る全工程において、危 害要因(食中毒菌汚染や異物の混入など)を分析し、これらの防止において特に重要な工程を監視・記録します。HACCP は、国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され た国際的手法です。

平成30年6月13日公布の改正食品衛生法により、2021年、HACCPに沿った衛生管理が完全義務化されます。

2. 初めて使用するときの操作④・・新規登録2

best!HACCP

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。



パスワードをお忘れですか?

2. 初めて使用するときの操作⑤・・新規登録3

HACCP 2021/05/03

【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。



上記を入力後にクリック

登録する

2. 初めて使用するときの操作⑥・・新規登録4

登録手続きのご案内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://besthaccp.com/accounts/ $\diamond \diamond \circ \circ = #$

登録手続きを行った覚えようたは、このメールを無視してください。 リンク先をクリックすれば登録完了

2. 初めて使用するときの操作⑦・・・ログイン

best!HACCP

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。



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。



HACCP 2021/05/03 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

「「「「「」」」」」「「「」」」」」」「「「」」」」」」「「「」」」」」」」」	



「店舗の追加」をクリック

HACCP 2021/05/03 店舗の選択 手引書 操作説明動画

店舗情報を登録してください

アクセスキー: 3010688748973226

業種は変更できません。ご注意ください。

業種

- 飲食業
- ○ ホテル・旅館業
- 販売業
- 製造業

店舗名

責任者

衛生管理者

〒 (半角で入力してください。)

住所1

住所2

TEL

営業許可番号(8桁の番号を半角で入力してください)

11111111

営業許可終了年月日 2021 💙 5月 🍾 3 🍾

登録

全ての項目を入力後、 「登録して次へ」をクリック

HACCP 2021/05/03 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 1/7

原材料の受入確認	答理項日には 堆将の内 家が
いつ:	自生項ロには、推失の内谷が
納入時	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。
例:始業則・昼休み	

確認内容(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

対処法:

返品、廃棄

登録

HACCP **2021/05/03** 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 2/7

冷蔵、冷凍庫内の温度確認

いつ:	
始業前、 始業後	
例:始業前・昼休み	管埋項目には、推奨の内容が
確認内容(どのように):	あらかじめ入力されています。
温度計確認 冷蔵:10℃以下 冷凍:-15℃以下	変更が必要な場合のみ修正してください。

対処法:

設定温度確認	
故障の場合修理依頼	
食材状態確認	

登録

HACCP **2021/05/03** 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 3/7

交差汚染、二次汚染防止

いつ:

1 + + + = + =	
しきょうまえ 始業前 X A	
始業前点検	
始業前準備 "sigyoumae"	衛生管理計画の策定は
調理器具の使い分け 冷蔵庫内の区分	必要に応じて変更できます
対処法:	
器具の洗浄消毒	

汚染食材廃棄

登録

HACCP 2021/05/03 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 4/7

器具等の洗浄・消毒

いつ:

使用前、 使用中、 使用後	
例:始業前・昼休み	
確認内容(どのように):	管理項目には、推奨の内容が
使用した器具は洗浄消毒する	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。

対処法:

5れがみられる場合は再洗浄と消毒	
	1.

登録

HACCP 2021/05/03 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 5/7

トイレの洗浄・消毒



対処法:

汚れがみられる場合は再洗浄と消毒

登録

HACCP 2021/05/03 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 6/7

従業員の健康管理等

ハつ:	
始業前	
列:始業前・昼休み	― 管理項目には、推奨の内容が 🦾
確認内容(どのように):	ちこかじめるもされています
は調管理	めらかしの人力されています。
手の傷確認	変更が必要な場合のみ修正してください。

対処法:

食品に触れる作業はしない 傷をカバーする手袋着用

登録

HACCP 2021/05/03 店舗の選択 手引書 操作説明動画

衛生管理項目の登録 7/7

衛生的な手洗いの実施

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。

対処法:

不適切な場合は再度洗浄

登録

HACCP 2021/03/29 店舗管理画面 店舗の選択

$OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ 【ホテル・旅館業】



業種によって異なるのはこの重点管理項目だけです。 重要管理項目の設定 1/5 飲食業: 全項目に代表的なメニューを入力 非加熱で提供 ホテル・旅館業:全項目に代表的なメニューを入力 代表的なメニューについて、ご記入ください。 販売業: 任意の項目とチェック内容を入力 【メニューの例】: サラダ、刺身、フルーツ、生八ム 製造業: 任意の工程名とチェック内容を入力 【チェック方法の例】: 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する チェック方法 No.1 メニュー サラダ 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する No.2 チェック方法 メニュー

メニュー例を参考にして、店舗に即した「<mark>代表的なメニュー」</mark>」を入力してください。 [▶]該当がない場合は空欄でもかまいません。 入力が終わったら最下部の「登録する」をクリックします。

HACCP 2021/03/29 店舗管理画面 店舗の選択

ログアウト-info@jinstep.com

店舗管理画面

重要管理項目の設定 2/5

加熱後直ちに提供

代表的なメニューについて、ご記入ください。 【メニューの例】:ハンバーグ 【チェック方法の例】:火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 【メニューの例】:焼き魚 【チェック方法の例】:魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で判断する 【メニューの例】:焼き鳥 【チェック方法の例】:火の強さや時間、見た目で判断する 【メニューの例】:唐揚げ 【チェック方法の例】:油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する

メニュー例を参考にして、店舗に即した「代表的な メニュー」を入力してください。 該当がない場合は空欄でもかまいません。 重要管理項目は全部で5ページあります。 全頁の入力をしてください。

No.1	メニュー	チェック方法	
	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する	

焼き魚 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上	
	がりの触感(弾刀)、見た目で判
断する	

No.3	メニュー	チェック方法
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する

3. システムにログインする

best!HACCP

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:

メールアドレス

パスワード:

パスワード

ログインしたままにする: 🗆

ログイン

パスワードをお忘れですか?

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





HACCP **2021/05/04** 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

○○△△◇◇○○○△△◇◇
【ホテル・旅館業】

店舗を追加(アクセスキーが必要です)

初期設定をした店舗を選択します。

Best!HACCP © JinProject Inc.

3. メニュー画面

 $\leftrightarrow \rightarrow C$ \triangleq besthaccp.com/store/7/

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ 【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

毎月の振り返り

施設の情報(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(確認または変更)

別の店舗に移動する

このメニュー画面からすべての操作ができます。



※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。

 $\leftarrow \rightarrow C$ \triangleq besthaccp.com/store/7/calendar/2021/5/

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

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

2021年5月 6月 レポート

評価する日付をクリックする。 例として5月2日を選択

	±		*	<u>水</u>	火	Я	H	
	1	30	29	28	27	26	25	
	_	-	-	-	-	_	_	
	8	7	6	5	4	3	2	ſ
	_	-	-	-	-	-	-	
	15	14	13	12	11	10	9	
日付も選択できます	曼去の日	※ ⊮	-	-	_	-	_	
	22	21	20	19	18	17	16	
	-	-	-	-	_	_	-	
26	29	28	27	26	25	24	23	

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

OO△△◇◇OO△△◇◇ 【ホテル・旅館業】

店舗管理画面

2021年5月2日の評価の実施

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

. 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、		設定温度確認
	炬美伎	冷蔵:10C以下 冷凍:-15℃以下	政障の場合修理化類 食材状態確認
交差汚染、二次汚染防止	しぎょうまえ	調理器具の使い分け	器具の洗浄消毒
		冷蔵庫内の区分	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} 計面した	食品に触れる作業はしない 傷です」す。 「美学着用」、「
海上的か手進いの実施	5/2 22 ===		

×=--

0

Z

店舗管理画面

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画



HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

「店舗管理画面」

	2021年5月	6月 レポー		°		1-=		リ
	日付をクリックして ※ 非営業日は評価を 〇:問題なし × ※ ×をクリックする	評価を実施して2015 2実施する必要はあり 1 問題あり - : 休 3 と内容を確認できます		うし、	ノツ-	¯і〜ā ★:毘	C 写 C 計題 を	して衣示されまり。 り -:休業日
(H	Л	火	ĸ	*	金	±	
	25	26	27	28	29	30	1	
	-	-	_	_	-	-	-	
	2	3	4	5	6	7	8	
	Ο	-	_	-	-	-	-	
	9	10	11	12	13	14	15	
	-	-	-	-	-	-	-	
	16	17	18	19	20	21	22	
	_	-	-	-	_	_	-	
	22	24		20	27	20	20	

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

21 客室内 定員以上の客を宿泊させていませんか。 客室内 客室内の備品類および飲食用の器具は清潔ですか。 22 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。 23 客室内 飲用水 飲用水を供給する受水槽、高置水槽は清掃していますか。 24 価を実施する(問題があった場合) 25 飲用水 (井戸、受水槽等使用の場合) 飲用水の水質検 可を受けている温泉は除く) 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。 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。 28 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ますか。 29 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。 30 寝具類 寝衣、シーツ、布団カバー、枕<u>カバー等直接皮膚に</u>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。 31 担当者を入力して 32 寝具類 布団、枕、毛布等は日光消毒等 33 寝具類 リネン室は常に清潔で、整理整 特記事項を記入」をクリック 34 浴槽 浴槽水の塩素濃度をチ 担当者名 かきくけこ 問題なし 特記事項を記入

Best!HACCP

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

○ 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、人が直接接触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、トイレットペーパー等の消耗品は適切に備えられてますか。

○ 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。

担当者名:

かきくけこ

特記事項:

消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに購入した

問題のあった項目を選択します。 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

登録する

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

○○△△◇◇○○△△◇◇ 【ホテル・旅館業】

以下の通り登録しまで認したら「店舗管理画面」をクリック

- 日 付:2021年5月3日
- 管理項目 :トイレ等

チェック事項:毎日清掃し、毎週消毒していますか。

特記事項 : 消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに購入した

評価者 :かきくけこさん

続けて特記事項を登録する

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。

店舗管理画面

店舗管理画面

Best!HACCP



店舗管理画面

2021年5月 🔄 🖅 価がカレンダーに記号として表示されます。

Elfeonyoucermeesement (た) [
日題なし : 問題あり -: 休業日 ** #営業日は評価を実施する必要はありません。 の: 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。

	E	月	火	水	木	金	±
	25	26	27	28	29	30	1
	-	-	-	-	-	-	-
	2	3	4	5	6	7	8
	0	×	-	-	-	-	-
	9	10	11	12	13	14	15
	-	-	-	-	-	-	-
	16	17	18	19	20	21	22
催認したらし	師官	埋画面	コーをク	リック			

4. 日々の評価10(評価の確認・修正・休日にする)

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト-i

H	Я	火	*	*	金	±
25	26	27	28	29	30	1
-	-	-	-	-	-	0
	3	4	5	6	7	8
0	×	0		-	-	-
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
-	_	-	_	_	-	-

店舗管理画面

店舗管理画面

4. 日々の評価12(評価の確認・修正・休日にする)

2021/05/04	店舗管理画	面店舗の選択	、手引書 操	作説明動画		ログアウト-info@jinstep.com
	$ \diamond \diamond \diamond \Delta \Delta $	【ホテル・旅	「「「「」」			
2021	年5月	2021年6月	2021	年5月をPDFで保存		
営業日	総合評価 (良)	総合評価 (不可)	不適項目	対処	評価者	
05/01	0				かきくけ こ	削除
05/02	0				かきくけ こ	削除
05/03		Х	26	消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに購入した	かきくけ こさん	修正/削除
05/04	0				かきくけ こ	削除

削除をクリックすると、休日扱いに戻ります。 特記事項は修正も削除も可能です。

店舗管理画面

HA

5. レポートを見る1

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ [ホテル・旅館業]



5. レポートを見る2 (日々の評価の確認・修正・休日への変更)

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

$\triangle \triangle \Diamond \Diamond O$	$O \triangle \triangle \Diamond \langle$	〉 【ホテル	・旅館業】			
面面						
2021	I年5月	2021年6月	2021	年5月をPDFで保存		
営業日	総合評価 (良)	総合評価 (不可)	不適項目	対処	評価者	
05/01	0				かきくけ こ	削除
05/02	0				かきくけ こ	削除
05/03		Х	26	消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに購入した	かきくけ こさん	修正/削除
05/04	0				かきくけ こ	削除

記録の確認したい月を選択すると 月別のレポートが表示されます。評価の編集・削除ができます。 (削除すると休日扱いになります。必要に応じて評価をやり直すことができます。)

5. レポートを見る3(PDFで書き出し・保存する)

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ [ホテル・旅館業]



2021	年5月〔	2021年6月	2021:	年5月をPDFで保存		
営業日	総合評価 (良)	総合評価 (不可)	不適項目	対処	評価者	
05/01	0				かきくけ こ	削除
05/02	0				かきくけ こ	削除
05/03		Х	26	消毒の在庫がなくなっていたので、直ぐに購入した	かきくけ こさん	修正/削除
05/04	0				かきくけ	削除

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<任意項目>



別の店舗に移動する

6. 衛生管理記録をつける2<任意項目>

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト-info@jinstep.com

$OO \triangle$	∧⇔⇔⊖⊖⊖∞⇔⇔ [#	「テル・旅館業】				
店舗管理画面	衛生管理記録			衛生管	管理記録を入	、力するときは
	以下の記録は任意です。ご自由に	お使いください。		ここを	クリックします	f 。
	■指導員巡回記録				追加	
	巡回日	指導員名		備考		
	■講習会受講記録					
	受講日	名称		備考		
	■検便実施記録				追加	
	実施日	場所	備考(検体数等)			
	■そ族昆虫駆除記録				追加	
	chetter D		cherch 20			
	夫旭 日		夫爬内谷			

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

 $OO \triangle \triangle \Diamond \Diamond$

ログアウト

ホテル・旅館業

「店舗TOPに」	≅ठ	例として、講習会の記録を追加しま
衛生管理記	録	
■指導員巡回記録		這加
巡回日	指導員名	
なし		この画面では、以下の記録ができます。
■講習会受講記録		• 巡回記録 ^{通加}
受講日	名称	• 講習会受講記録
なし		• 検伊美施記録
		・ て 族 昆 虫 駆 除 記 録
■検便実施記録		
実施日	所 検査提出済コードNo. 検体数	[☞] • 記録
なし		• 浴槽水レジオネラ菌検査

6. 衛生管理記録をつける4

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

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			
ŝ	録する		
管理記録一覧に戻る			
いとも	是事項を人刀して	「兌球する」を	ェクリックします。

7. 毎月の振り返り1

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画



Best!HACCP

7. 毎月の振り返り2

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ [ホテル・旅館業]

店舗管理画面

毎月のふりかえり

2021 年 5 月 管理区分: 一般的衛生管理項目 ~ 一般的衛生管理項目 ~ 問題点を全員で共有しましたか?: レポートで該当月 スタッフ全員でミーティングをした 必要事項を入力	を閲覧し、日々の評価を確認した後 して「登録する」をクリックします。
対策を立て改善しましたか?:	
消毒の在庫がなくなりやすいので、多めの発注を心掛けるように、スタッフと周知徹底した。	
確認者: かきくけこさん	

登録する

7. 毎月の振り返り3

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

店舗管理画面

毎月の振り返り

月に1回は、毎日の衛生管理計画がきちんと実施されていたか管理記録を点検してください。 重要な問題が発生しているような場合は従業員全員で問題点を共有し、その改善方法について話し合いを行いながら同様の問題が発生しないよう対 策を立て、それを記録しましょう。



2021年5 一般的衛生管理項目 問題点を全員で共有しましたか? 水策を立て改善しましたか? 確認者 月 スタッフ全員でミーティングをした 消毒の在庫がなくなりやすいので、多めの発注 かきくけ こさん 5/4 修正



古舗管理画面

8. 施設の情報の確認・修正①

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ [$\pi = \mu \cdot \hbar \hat{m} \hat{m} \hat{m}$]

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

毎月の振り返り

施設の情報(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(確認または変更)

別の店舗に移動する

施設の情報を確認・変更するとき。

Best!HACCP

8. 施設の情報の確認・修正②

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

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

毎月の振り返り



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

9. 一般的衛生管理項目の確認・修正①

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

ログアウト-info@jinstep.com

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ [ホテル・旅館業]



9. 一般的衛生管理項目の確認・修正②

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

ログアウト

項目	いつ	確認内容(どのように)	对処法	
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	
1集 する 《編集する前に本日、	・出力し保ィ] 埋 唄 日 を	補集すると

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

2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

18	メニュー	チェック方法
抑熱で提供(1)	サラダ	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
1熱後直ちに提供(1)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
ロ熱後直ちに提供(2)	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で判断する
u熱後直ちに提供 (3)	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
ロ熱後直ちに提供 (4)	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
1熱後高温保存して提供(1)	味噌汁	感触、見た目で判断する
ロ熱後冷却し、再加熱して提供(1)	各種のソース	速やかに冷却、再加熱の際は気泡、見た目で判断する
¹¹ 熟後冷却して提供(1)	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
集する 編集する前に本日ま		要管理項目を編集すると

11. 基本点検項目の確認・修正①

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ 【ホテル・旅館業】



ログアウト-info@jinstep.com



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 基本点検項目(確認) No. チェック事項 項目 脳の周囲及び施設内は毎日満得し、満然に 整本点検項目は、 宿泊業のみ 基本的な確 認事項 該当する項目です。 基本的な確 2 ねずみ、昆虫等はいませんか。 認事項 基本的な確 3 ごみその他廃棄物は放置せずに適正に処理し ゴミ箱、廃棄物の隼積場は常に清潔に保っています 目は項目はHACCPで義務づけられた項目 認事項 **基本**点検珀 基本的な確 4 床、カーペット、骨に破損、汚れ、変色等が ではありません。任意項目です。 認事項 基本的な確 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。 認事項 基本的な確 6 照明設備は、保守点検を行い、日頃清掃していますか。 認事項 基本的な確 7 空気調和設備、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。 認事項 本点検項目は確認だけで編集はできません。 基本的な確 温度、湿度は適切ですか。 認事項 客室内 定員以上の客を宿泊させていませんか。 9 客室内 客室内の備品類および飲食用の器具は清潔ですか。 10 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。

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 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ 【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

毎月の振り返り

施設の情報(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(確認または変更)

別の店舗に移動する



12. 複数の店舗・業種の追加・管理④

HACCP **2021/05/04** 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

【ホテル・旅館業】

店舗を追加(アクセスキーが必要です)

© JinProject Inc.

◆ クリックする

12. 複数の店舗・業種の追加・管理⑤

HACCP 2021/05/04 店舗の選択

最初にアクセスキーを登録してください。

新たに購入されたアクセスキーを入力してください。



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

HACCP 2021/05/04 店舗管理画面 店舗の選択 手引書 操作説明動画

 $OO \triangle \triangle \diamondsuit OO \triangle \triangle \diamondsuit$ 【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

毎月の振り返り

施設の情報(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)

「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。

基本点検項目(確認または変更)

別の店舗に移動する

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。

○○△△◇◇〔ホテル・旅館業〕

○◇△〔飲食店〕

○◇◇○△〔製造業〕

○◇◇○△〔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。

C linsten Research Inc. All Rights Reserved