BM-HACCP 運用システム

操作マニュアル





BM-HACCP運用システムについて

P4 ユーザー管理者とユーザー

1 ユーザー管理者・ユーザー共通機能

- P6 ログインの手順
- P8 メニュー画面の見方

2 管理者向け機能

- **ユーザー管理** P10 ユーザー一覧画面の見方 P11 ユーザーを登録する
- P13 ユーザーを編集する/削除する

初期導入の申し込み P15 システム期間一覧画面の見方 P17 初期導入の手順

食品衛生管理計画

P24 食品衛生管理計画メニュー画面の見方

HACCPチェックリスト

P26 チェックリストの見方

P28 管理項目をチェックする

記録一覧

- P30 記録一覧画面の見方
- P31 記録を作成する
- P34 記録を編集する/削除する
- P36 PRP/CCPを記録する
- P38 PRP/CCPの解消を記録する

HACCPハザート管理プラン

- P40 製品(原料を含む)情報を登録する
- P41 製品(原料を含む)情報を編集する/削除する
- P43 製品(原料を含む)の管理記録を入力する
- P45 製品(原料を含む)の管理記録を編集する/削除する
- P47 雛形「HACCPハザード管理プラン」をダウンロードする
- P48 雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法

記録様式

P55 記録様式サンプルをダウンロードする

設定

P56 定休日の設定

ユーザー管理者とユーザー

BM-HACCP運用システムには、「ユーザー管理者」と「ユーザー」の2種類があります。





チェックリスト、HACCPハザード管理プラン等の機能を 利用して食品衛生管理を推進できます。

1 ユーザー管理者・ ユーザー共通機能

ログインの手順(1/2)

	BM-HACCP運用システム		ログインフォーム メールアドレス user@example.com
	ログインフォーム メールアドレス*		ハス リード ********* ワンタイムパスワード
2	パスワード*	3	ログイン
	ログイン		<u>パスワードをお忘れの方</u>
			<u>ユーザーアカウントをお持ちでない方</u>

1. https://bm-haccp.com/loginにアクセスします。

2.メールアドレスとパスワードを入力し、

ログインをタップします。

3. ワンタイムパスワードが上記で入力した メールアドレスに届くので、入力欄に入力し、 ログインをタップします。

BM-HACCP運用システム

ログインの手順(2/2)





4.利用規約に同意します。に チェックを入れ「次へ」を タップします。

5.プライバシーポリシーに同意するに チェックを入れ、「始める」をタップします。 メニュー画面が表示されます。

6.ログイン完了です。

メニュー画面の見方

ユーザーのメニュー画面 ユーザー管理者のメニュー画面 ユーザー管理者のみ ①初期導入の申込…新規導入の申込みが行えます。 BM-HACCP運用システム BM-HACCP運用システム ②ユーザー管理…ユーザーの管理の作成・編集・削除が行えます。 MENU MENU ユーザーのみ 3 1 ③食品衛生管理計画…衛生管理に関することは主にこちらから 行えます。 \checkmark 食品衛生管理計画 \checkmark 初期導入の申し込み お問い合わせ…連絡フォームに移動します。 → お問い合わせ 2 不明点がある場合にご連絡ください。 0 □ ログアウト ログアウト・・・システムからログアウトします。 ▶ お問い合わせ 「→ ログアウト ハンバーガーボタン…メニュー画面以外のページでは ▶ お問い合わせ 「→ ログアウト 常に右上に三本線のマークが表示されています。 このマークをタップするといつでもメニュー画面を呼び出すことができます。 メニュー画面以外のページ上部 ← 食品衛生管理計画 呼び出したメニュー右上のバツを × ← 食品衛生管理計画 押すとメニューは閉じます。 \equiv MENU システム利用期間 \checkmark 食品衛生管理計画 2022月9月1日~2023月10月31日



ユーザー管理者向け機能

ユーザー一覧の見方

メニュー>ユーザー管理>対象期間>ユーザー一覧



ユーザー管理機能はシステム利用期間を登録後に利用可能になります。

ユーザー管理者向け機能

ユーザーを登録する(1/2)

						← ユーザー管理
						ユーザー新規追加
						取得ID数:1
					0	ユーザー名*
BM-HACCP運用システム	← ユ−ザ−管理 🗕 🛨		🗲 ユーザー管理	≡	8	
MENU	=					メールアドレス*
MENO	対象期間選択		ユーザー一覧	1 + 新規追加		
	対象期間		取得ID数:1			パスワード
● 初期導入の申し込み	22/08/01 - 23/07/31	_	22/11/01 - 23/12/31			
	22/08/01 - 23/09/30					電話番号*
			ユーザー名	メールアドレス		
· ユーザー管理						サイト情報*
						権限 @
→ お問い合わせ → ログアウト						●ユーザー
						新規追加オス

1.メニュー画面>ユーザー管理>対処期間を選択>

>ユーザー一覧ページの右上にある

「+新規作成」をタップします。

2. ユーザー名・メールアドレス・ パスワード・電話番号を入力します

ユーザーを登録する(2/2)

1ーザーが同時に		ユーザー名・ 利用者花子 メールアドレス・ sample-admin@sample.jp パスワード
1ーザーが同時に		利用者花子 メールアドレス・ sample-admin@sample.jp パスワード
1ーザーが同時に		メールアドレス・ sample-admin@sample.jp パスワード
1ーザーが同時に		sample-admin@sample.jp パスワード
1ーザーが同時に	,	パスワード
1ーザーが同時に		
らことができるサイトは1つのみ	です	電話番号•
		0000000000
は、店舗や工場などのことです	ŧ	サイト情報 <mark>。</mark>
		サンプル食堂
	*	催限 @
		● ユーザー
	4	新規追加する
	は、店舗や工場などのことです	は、店舗や工場などのことです

タップすると、このユーザーが管理するサイトー覧が 表示されますので、管理したいサイトを1つ選択してください。 **4.**「新規追加する」を タップして登録は完了です。

← ユーザー管理

ユーザー管理者向け機能

ユーザーを編集する/削除する(1/2)



	← ユーザー管理	Ξ
	ユーザー編集	
	ユーザー名*	
2	利用者花子	
	メールアドレス*	
	sample-adomin@sample.jp	
	パスワード	
	電話番号*	
	740.974.3365	
	システム利用期間*	
	22/08/01 - 23/09/30	
	サイト情報*	
	Audra	

1.メニュー画面>ユーザー管理>システム利用機関ページ

>ユーザー一覧ページ内のリストから、 編集したいユーザー選択します。 2. 変更したい項目の情報を
 入力・再選択します。

ユーザー管理者向け機能

ユーザーを編集する/削除する(2/2)





4. 削除する場合は「削除」をタップして完了です

システム利用期間一覧画面の見方(1/2)

メニュー>初期導入の申し込み>システム利用期間



現在のシステム利用状況による画面変化一覧は次項→

ユーザー管理者向け機能

システム利用期間一覧画面の見方(2/2)



(5) 支払い確認中

明細に差戻しがある場合は エラーメッセージが表示されます。 「対応する」ボタンをタップしてください。

ボタンの種類について [書類ボタン] 見積書・請求書・領収書…タップするとDLができます。

[現在行える項目]組織情報入力・組織情報変更・サイト情報入力・サイト情報変更・

初期費用支払い・利用料支払い・支払い確認中…タップすると編集・入力画面に遷移しますので、処理をおこなってください、

2022年10月01日~2023年11月30日

利用料支払い

初期導入の手順(1/6)



1.メニュー>初期導入の申込>

システム利用期間内の

+新規追加ボタンをタップします。

見積もりを作成します。
2.管理対象のサイト数
3.管理対象の利用ユーザーID数
4.システム利用開始日を入力します
※システム利用開始日は、入力された月の1日となります
5.「料金を計算する」をタップします。

初期導入の手順(2/6)

	🗲 食品衛生管理言		
	初期導入の申込(1/5)	
	料金見積 初期費用		
	システム導入料金	385,000円(税込)	
	ID登録料(2ID)	110,000円 (税込)	
	月額費用	※1IDあたり55,000円(税込)	
	利用料	22,000円(税込)	
7	▶ 見積書	<u>をダウンロードする</u>]
8	✓ 見積金額に同意	する。	
9	20)	内容で申し込む	
	<u>見積</u>	<u> 内容を変更する</u>	

🗲 食品衛生管理計画	≡	
初期導入の申込(2/5)		
組織情報		担当責任者メールアドレス*
会社名*		
жца		連絡担当者(役職および氏名)*
商号* 🕑		
		連絡担当者(役職および氏名) ふりがな
住所*		
		連絡担当者メールアドレス*
電話番号*		
		事業內容*
FAX番号		
代表者役職*		業種*
		10 販売業 - コンビニエンスストア
代表者名*		総従業員数*
代表者名 ふりがな*		
		サイト情報の入力に進る

7. 見積書をダウンロードします。

8. 問題なければ同意にチェックをいれて、 9.「この内容で申し込む」をタップします。 10. 組織情報を入力・選択し、 「サイト情報の入力に進む」をタップします。

初期導入の手順(3/6)

← 食品衛生管理計画	← 食品衛生管理計画 〓	
初期導入の申込(3/5)	初期導入の申込 (3/5)	サイト担当責任者(役職および氏名) ふりがな
サイト情報		
サイト情報1 シ	┃ サイト情報	サイト担当責任者メールアドレス*
電石場出に進む	サイト情報1 ヘ	認証範囲*
1	ታ/ ha•	
登録されている		
サイト情報が表示されます。	住所*	
タップすると→		認祉有効期限 ————————————————————————————————————
のように明ませた	電話番号*	2023/09/30
のように開さより。		認証番号
	FAX番号	00120220801000
		初回認証日
		2022/08/01
		w
		書類提出に進む
11 サイト 桂却なる		
■■・ワイトົ「育報をノ	\ノ」し、「炡山舌知に進む」	

サイト相当責任者(役職および氏名)*

11.サイト情報を入力し、「提出書類に進む」 をタップします。



12.ご請求金額の確認し、

請求書をダウンロードします。

13.お支払い後、「ファイルを選択」をタップし、 支払い明細を添付します。

「利用料の支払いへ進む」をタップします。

初期導入の手順(4/6)

		BM-HACCP運用システム ライセンス料 に	申し込む	メールアドレス	
← 食品衛牛管理計画		▲ 11,000 1カ月につき		カード情報	
	ß	BM-HACCP運用システム ライセンス料	¥ 10,000	1234 1234 1234 1234	VISA ()
		数量 1~ 1ヶ月ごとに請求		MM (月) / YY (年)	CVC
刃期導入の申込(5/5)		小計	¥ 10,000	力一ド所有者名	
		JCT (10%) ①	¥ 1,000	国または地域	
ご請求	\rightarrow	今日期日の合計額	¥11,000	日本	~
請求金額 每月 22,000円 (税込)				 安全なワンクリックチェック BM TRADA JAPAN やその・ アップします。 	アウトに使用する情報を保存する 他多数のサイトで、支払いをスピード
1料は毎月支払いとなります。以下のリンクからクレ ・トカードを登録し、毎月支払いを設定してくださ				申	し込む
な数量は「2」を指定してください。		Powered by stripe 利用規約 プライバン		サブスクリブションを確認すると、今 BM TRADA JAPAN が規約に従	回の支払い及び今後の支払いについて ってカードに請求できるようになります。
<u>クレジットカード情報を登録する</u>					

BM TRADA JAPAN

14. 利用料の支払い金額を確認し、 「クレジットカード情報を登録する」をタップします。 15. 外部サイトより支払い手続きを行います。 数量右の「1 ∨」を選択します。

カードで支払い

初期導入の手順(5/6)





16. 選択すると数量を更新するポップアップが表示されます。 数字を直接入力するか、右の+マークを押して数量を変更し、「更新」ボタンをタップします。

初期導入の手順(6/6)

		「由し込む	17	x-117FUZ		
w	¥ 22,000 1 h月につき			カード情報		
	BM-HACCP運用システム ライセンス料 数量 2 ~ 1ヶ月ごとに請求	¥20,000 単価 ¥10,000		1234 1234 1234 1234 MM (月) / YY (年)		
	小計	¥ 20,000		カード所有者名		
	JCT (10%) 🛈	¥2,000		国または地域		
	今日期日の合計額	¥22,000		日本	~	
				安全なワンクリックチェック BM TRADA JAPAN やその アップします。	クアウトに使用する情報を保存する の他多数のサイトで、支払いをスピード	こちらのチェックは 必須ではありません。
			17	Ę	申し込む	
	Dowered by etrine 利田坦幼 プライパシー			サブスクリプションを確認すると、4	今回の支払い及び今後の支払いについて	

17. 金額が更新されたことを確認したら、

右のカード情報を入力し、「申し込む」をタップしてください。申込後、確認のメールが届きます。



食品衛生管理計画メニュー画面の見方(1/2)

メニュー>食品衛生管理計画



①システム利用期間 システムの利用可能な期間が表示されます。

②チェックリスト

チェックリスト通り対応することで、一般的な衛生管理に 関する基準を順守できます。

③記録

汚染箇所を発見した場合は、記録を残します。その他、 添付書類を提出する場合にも記録を利用します。

④HACCPハザード管理プラン HACCPに沿った衛生管理の基準を満たすために、 危害要因を管理します。

食品衛生管理計画メニュー画面の見方(2/2)

メニュー>食品衛生管理計画



⑤記録様式

当システムで利用する記録様式をダウンロードできます。

⑥設定

定休日を設定できます。

⑦HACCP認証

HACCP認証の手続きを開始できます。

チェックリストの見方(1/2)

メニュー>食品衛生管理計画>チェックリスト



一般的な衛生管理に関する基準に則ったチェックが行えます。
全14カテゴリ約300項目ありますので、
すべての項目に対応をしてください。
①日付

チェックを行う日付が選択できます

▼カテゴリ

- ②一般的な衛生管理に関する基準項目 大カテゴリ
- ③一般的な衛生管理に関する基準項目 小カテゴリ

④一般的な衛生管理に関する基準項目 項目 タップすると開閉します。



チェックリストの見方(2/2)

メニュー>食品衛生管理計画>チェックリスト

BM-HACCP運用システム	← 食品衛生管理計画 =
MENU	チェックリスト 2022/08/30 🗖
	+ 一般的な衛生管理に関する基準
	1. 食品衛生責任者等の選出 ヘ
ightarrow ightar	営業者の責任
 ◆ 食品衛生管理計画	5 MB 2022-08-01 - 2023-07-31 6 ✓ 食品衛生責任者を任命してい 適合 7
■ システム利用期間 2022年8月1日~2023年7月31日	 加約 2022-08-01 - 2023-07-31 べ 代表者の指示に従い衛生管理
 一般的な衛生管理に関する基準 □ チェックリスト > □ チェックリスト > 	 2022-08-01 - 2023-07-31 食品衛生責任者の意見を尊重
HACCPに沿った衛生管理に関する基準	食品衛生責任者
	正式 詳細 読定 上山 ジ チェック リスト HACCP/Iザード 管理ブラン 設定 記録様式 WACCP

⑤確認頻度・日付
 確認頻度(毎週・毎月・年ーetc)とチェックを
 行う日付が表示されます
 ⑥チェックマーク
 チェックを押すことでチェックが
 完了します。(対応状態により色変化します)

⑦状態

状態が表示されます。(対応状態により色変化します) タップすると管理記録を入力する画面に遷移します。

【状態の色変化について】



管理項目をチェックする(1/2)





1.メニュー→食品衛生管理計画→ チェックリストをタップします。 2.カテゴリ名右端の∨マークをタップしていくと、 各項目内容が開きますので、内容を確認して、対応してください。

管理項目をチェックする(2/2)



要確認や、不適合の場合など 記録をとる場合は 項目右側にあるボタンを タップすると記録画面に遷移します。

記録の方法については 参照:[P--記録を作成する](後ほどリンクを飛ばす)

3.対応したらチェックマークをタップし、すべてチェックしたら完了です。

MENU

[→ ログアウト

✓ 食品衛生管理計画

[→ お問い合わせ

記録一覧の見方

メニュー>食品衛生管理計画>チェックリスト>ステータスボタン

 \equiv

〒/記録 >

お設定>

>

記録

Ø

HACC

>

← 食品衛生管理計画

システム利用期間

the second secon

チェック リスト

 \bigcirc

 HACCPハザード 管理プラン

2022年8月1日~2023年7月31日

┃一般的な衛生管理に関する基準

► HACCPに沿った衛生管理に関する基準

記録様式 >

<u>HACCPハザード管理プラン</u>

<u>HACCP認証</u>

tests states

E チェックリスト >



記録一覧では、 チェック項目別の記録を 一覧表示できます。

記録を作成する(1/3)



1.メニュー→食品衛生管理計画→

チェックリスト→状態をタップします。記録一覧から、+新規追加をタップします。

記録を作成する(2/3)



2.記録の作成を求められている場合で、

該当がない場合は

3. 実施・確認日を入力します。

4.ファイル添付 検査報告書などの記録が ある場合には、添付してください。

「該当しない」にチェックを入れてください。

記録を作成する(3/3)



記録を編集する/削除する(1/2)



1. メニュー→食品衛生管理計画→

チェックリスト→状態をタップします。記録一覧から、編集したい記録の、「編集する」をタップします。

記録を編集する/削除する(2/2)





削除する場合は「記録を削除する」を タップして完了です。

2.編集したい項目をタップし、 内容を編集する。

PRP/CCPを記録する(1/2)

※CCPの画面ですがPRPも手順は同様です。



1.PRPまたはCCPを選択します

2.PRPまたはCCPのタブが
 追加されるので、右にある∨を
 選択します。
 (内容が開きます)

3.発生日を入力します。
4. PRPまたはCCPの発生箇所の
写真・ファイルを添付します。
添付ファイルに関する
備考があれば入力します。

PRP/CCPを記録する(2/2)

	原因と是正措置を記入してください。				
4	原因				
	县正进罢	5	記録を作成する	記録を作	成する
			記録を更新する	PRPを追加する	CCPを追加する

4. 原因と是正措置を入力します。

5.新規作成からの場合は「記録を作成する」複数ある場編集からの場合は「記録を更新する」「CCPを追加をタップして完了です。各々の記録

複数ある場合は「PRPを追加する」 「CCPを追加する」ボタンをタップすると 各々の記録を追加できます。

1

PRP/CCPの解消を記録する(1/2)

← 食品衛生管理計画	≡
РКР	~ w
ССР	へ 前
解消時の状況を備考欄に記入してください。報約 のファイルがある場合は添付してください。ID:	告書など 12
発生日	
2022/10/01	
写真・ファイル添付	
ファイルを選択 選択されていません	_
(記録
🗉 🗰 🗱 🖾	\oslash
チェック IDACCPハサード 設定 記録様式	HACCP

1.PRP/CCPの入力欄を開きます。



下にスクロールすると
 解消日の項目がありますので、
 PRP/CCPの解消日を入力します



PRP/CCPが解消された
 写真・ファイルを添付します。
 添付ファイルに関する
 備考があれば入力します。

PRP/CCPの解消を記録する(2/2)

← 食品衛生管理計画	≡		
添付ファイル備考			
		5	記録を作成する
備考			
			記録を更新する
	4		

4. 備考があれば入力します。

5.新規作成の場合は「記録を作成する」 編集の場合は「記録を更新する」を押して完了です。

製品(原料を含む)情報を登録する



製品(原料を含む)情報を編集する/削除する(1/2)



→HACCPハザード管理プランをタップします。

3.製品名を変更し、「更新する」 タップして完了です。

製品(原料を含む)情報を編集する/削除する(2/2)



4. 削除する場合は、「削除する」を タップして完了です。

製品(原料を含む)の管理記録を入力する(1/2)



1.メニュー→食品衛生管理計画→

HACCPハザード管理プラン→ 管理記録を入力したい製品の、「管理記録」をタップします。 2.記録追加をタップします。

製品(原料を含む)の管理記録を入力する(2/2)

4

	← 食品衛生管理計画 =
	HACCPハザード管理ブラン 記録新規作成
	➡ HACCPハザード管理ブラン 雛形
	: 製品名 ハンバーグ
3	実施・確認日 年 /月/日 ロ
	HACCPハザード管理プラン ファイルを選択 選択されていません 記録
	チェック リスト 米 体 止 ・ ビリスト 第世ブラン 取定 記録様式 WACCP 製品
	3.実施・確認日を入力します。

← 食品衛生管理計画 ==
10-13-2471-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-7-
➡ HACCPハザード管理プラン 雛形
r -
製品名
実施・確認日
年/月/日
HACCPハザード管理プラン
記録
🗉 🗰 💠 🗠 🥥
チェック INACCPARF R 設定 に加速式 HACCP リスト 管理フラン 設定 に加速式 RACCP
4.HACCPハザード管理プランの

ファイルを添付します。

← 食品衛生管理計画 \equiv 製品名 ハンバーグ 実施・確認日 年/月/日 HACCPハザード管理プラン ファイルを選択 sample.PNG 6 追加する 記録 **米** HACCPハザード 官理ブラン ⊞ \$ 記録様式 く HACCP 認証 設定

5.「追加する」をタップして完了です。

製品(原料を含む)の管理記録を編集する/削除(1/2)





1.メニュー→食品衛生管理計画→

HACCPハザード管理プラン→

管理記録を編集/削除したい製品の、「管理記録」をタップします。

2. 編集/削除したい記録をタップします

製品(原料を含む)の管理記録を編集する/削除(2/2)



3.実施・確認日・「HACCPハザード管理プラン」の内容に 変更がある場合、入力(選択)し直します。 **4.**「更新する」をタップして 完了です。 5.削除する場合は、 「削除する」をタップして 完了です。

「HACCPハザード管理プラン」の雛形をダウンロードする

← 食品衛生管理計画		
HACCPハザード管理プラン	+ 製品追加	
▶ ハザード管理プランの雛形を	シダウンロードする	
€味しいサラダてんこ盛り ポテトを添えて		
管理記録	製品情報	
美味しいサラダてんこ盛り ポテトを添えて 管理記録	製品情報	
	記録	

□発行日: □管理責任者: 「HACCP**ハザード管理プラン」(製品別)**

事項	項目		
	(製品の説明)		
□製品·原料			
(名称、種類)			
□受入検査	□冷蔵品 □冷凍品 □温蔵品		
L.X. VIX.B.	□ 単度 □ におい □ 異物 □ 包装の状能		
	□素示 (□期限 □保存方法) □□∞5系号		
	「一般祖兄		
	□印弧山 □経府 □にない □毘物 □匀体の快能		
	- 家聖与准		
	日存命 凸次		
	「光社者」通りの設施がとりかり難認		
	口、微生物検査」の実施		
	・対象① / 月 日/ 月 日/凵陰性 凵陽性		
	 対象(2) 		
	 対象(3) 		
	□第2回:		
□原材料·製品	口保存」		
の保存	□「原材料別庫內温度基準」		
	□「食肉」(10°C以下)		
	□「生食用魚介類」(4℃以下)		
	□「冷凍品」(-15℃以下)		
	□「野菜類」(15℃以下)		
	□「果物」(10°C以下)		
	「冷蔵品」		
	□調理済食品用冷蔵庫(製品冷蔵庫)(5℃以下)		
	□冷蔵ショーケース(商品保管冷蔵庫)(10℃以下)		
	□「冷凍品」		
	□調理済食品用冷蔵庫(製品冷凍庫) (-15℃以下)		
	□冷棟ショーケース(商品保管冷棟庫)(-15℃以下)		
	「温蔵品」		
	□調理済食品用温蔵庫(製品温蔵庫) (65℃以上)		
	「常温品」		
	□「受入検査票」		
	□注文書通り □□ット番号 □鮮度 □異物 □異阜		
□包装状態(破損、汚れ) □期限表示(年月日)			
	□品温(表面温度)		
	「アレルギー物質の有無」□たい□あろ		
	□「添加物の名称とその使用量」		
	「夜我、「店舗田長、		
- 金月本会/7 胆油	山口(小) 山区用里。		
山良加女王に関理	ロモの用し		
9 の村1生	ロルノモレハンクで周囲		
	□ □ 東巴ノトリ 淋困		

1.「HACCPハザード管理プランをダウンロードする」を タップすると右図のような雛形がダウンロードできます。

雛形「HACCP ハザード管理プラン」の 詳しい利用方法は次項

©2021Quality Ranking Center Co.,Ltd

発行日:2021年10月1日

版番号:01

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法(1/7)

			-		
		□先 1」 口, _竺파書作者。	3	□原材料·製品	□「保存」
	-			の保存	□「原材料別庫內温度基準」
	<u> </u>	HACCP ハザード管理ブラン」(裂品別)			□「食肉」(10℃以下)
	事項	項目	1		□「生食用魚介類」(4℃以下)
		(製品の説明)	1		□「冷凍品」(-15℃以下)
	ロ製品・原料	Chevelet - 100 241	1		□「野菜類」(15℃以下)
U	(名称				□「果物」(10℃以下)
-	□受入 拾杏	□□冷藏品 □冷凍品 □温蔵品			□「冷蔵品」
		□ 鮮度 □ におい □ 異物 □ 匀生の状能			□調理済食品用冷蔵庫(製品冷蔵庫) (5℃以下)
					□冷蔵ショーケース(商品保管冷蔵庫)(10℃以下)
					□「冷凍品」
					□調理済食品用冷蔵庫(製品冷凍庫) (-15℃以下)
					□冷棟ショーケース(商品保管冷棟庫)(-15℃以下)
2)		$\Box = \Box =$			□「温蔵品」
					□調理済食品用温蔵庫(製品温蔵庫) (65℃以上)
		口行師 色衣 □ 与 准 の 中能 (□ 神 揖 □ □ 浜 ゎ)			□「常温品」
		\Box $\ddot{\Box}$ $\ddot{\chi}$ $\dot{\chi}$ $\dot{\chi}$ $\ddot{\chi}$ $\dot{\chi}$ \dot			
		□ 光江香」 通りり 衆ロバと リバリ 唯心			□「受入検査票」
					□注文書通り □ロット番号 □鮮度 □異物 □異臭
		口(做 生 初 便 重) の 夫 旭			□包裝狀態(破損、汚れ) □期限表示(年月日)
					□品温(表面温度)
					□「アレルギー物質の有無」□ない□ある)
		- 刈豕(4)			□「添加物の名称とその使用量」
		- 対象の			□使用量:

「製品の説明」対象とする
 製品・半製品・材料を記入する。

2.「受入検査」実施と結果の該当する □にチェックを入れて、記録する。 3.原材料・製品の保存」該当する □にチェックを入れて、記録する。

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法 (2/7)

	 □食品安全に関連 □生物的 □ コンピロバクター属菌 	6	□包装·配送方法	□封入資材(□材質□窒素 □脱酸素材) □温度条件(□常温□冷蔵□冷凍)
4	□病原性大腸菌 □化学的 □添加物() □残留農薬 □アレルギー物資	0	□保管方法·条件	 □保管庫・温度管理 □常温 □冷蔵 — ℃ □冷凍 — ℃□時間 □積上げるさ □記録: 「フローダイアグラム・工程管理」(原材料の保存場所、保存温度))
	 □物理的 □異物混入 □酸化還元電位 □水分活性 □pH 	8	□使用・加工前の準 備・取扱い	□「下処理」 □「使用水検査書」「OPRP/ CCPリスト」
5	 □原産地(出所) □原産地明示 □原産地の製造会社 □原産地証明 			

4.「食品安全に関する特性」該当する場合のみ □にチェックを入れて、記録する。

5.「原産地」該当する場合のみ □にチェックを入れて、記録する。 6.「包装・配送方法」該当する場合のみ□にチェックを入れて、記録する。

7.「保管方法・条件」 □にチェックを入れて、記録する。

8.「使用・加工前の準備・取扱い」該当する場合のみ □にチェックを入れて、記録する。

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法 (3/7)

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

1「危害要因の分析 / ハザード分析」(HL)

Н	ACCPに沿った衛生管理に関する基準			
	1. 危害要因(ccp)の分析/ハザード分析			
ロハザード分析	(危害要因/ハザード)			
(食材/食肉類)	□病原大腸菌			
	(□陰性。陽性□管理条件:75℃/1分間以上加熱/中心部)			
	ロサルモネラ属菌			
	(□陰性 □陽性 □管理条件:70℃/1分間以上加熱/中心部)			
	ロカンピロバクター			
	(□陰性 □陽性 □管理条件:75℃/1分間以上加熱/中心部)			
(鶏卵)	ロサルモネラ属菌			
	(□陰性 □陽性 □管理条件:70℃/1分間以上加熱/中心部)			
(魚介類)	ロ腸炎ビブリオ			
	(□陰性 □陽性 □管理条件:60℃/10分間以上加熱/中心部)			
(二枚貝)	ロノロウイルス			
	(□陰性 □陽性 □管理条件:85~90℃/90秒以上/中心部)			
(加熱調理食品)	ロウエルシュ菌			
	(□陽性 □陰性 □管理条件:長時間億場合は冷蔵し、直前に加熱)			
(生食用魚介類)	ロアニサキス			
	(□陽性 □陰性 □管理条件:-20℃90秒間以上加熱/中心部)			
	ロ腸炎ビブリオ			
	(□陰性 □陽性 □管理条件:60℃/10分間以上加熱/中心部)			
(要冷蔵品)	□あらゆる微生物(微生物名:)			
	(□陰性 □陽性 □管理条件(□10℃以下で保存)		□許容水準	□許容水準1:
(要冷凍品)	□あらゆる微生物	6		□許容水準2:
	(□陽性 □陽性 □管理条件(□-15℃以下□保存/製品表示通り)	9		□基準確認
	□記録1:□「微生物検査報告書」			□「厚労省・法令基準」上記の病原菌はいずれも陰性であること
	□記録2:□「ふき取り検査報告書」			□基準:衛生指数菌として大腸菌群が陰性であること。
	□記録3:□「危害要因分析」			□告示:昭和34年厚生省告示を確認した。

1.「ハザード分析」該当する、あるいは CCPを想定する場合は□にチェックを入れる。 2.「許容水準」□にチェックを入れ、

想定する水準を確定して、記載してください。

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法 (4/7)

2

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

②「重要管理点(CCP)の決定」

	2-1. 重要管理のポイント			
調理	代表的なメニュー	管理方法		
(分類) (第1グループ) □非加熱のもの	 □ 刺身 □ すしだね □ 冷奴 □ サラダ各種 □ 	ロ野菜は充分に洗浄する ロ冷蔵庫で保管する ロ冷蔵庫から出したらすぐに提供 ロ盛りつけ前に手洗いを十分実行 ロ盛りつけは素手で触らない		
(第2グループ) □加熱後、直ちに 提供するもの □加熱後、 高温保管して 提供するもの	 □ 肉料理 □ ひき肉料理 □ 揚げ物 □ 焼き魚 □ 炒め物 □ 蒸し物 	□加熱確認 □中心温度計で確認 □火の強さで確認 □時間で確認 □見た目(外観、肉汁の色) □触感(弾力) □その他() □中心温度計で確認 □火の強さと時間で判断 □見た目(外観、肉汁の色) □感触(弾力) □その他()		
□加熱後冷却し、再 加熱して 提供するもの	ロカレー ロシチュー ロスープ類 ロソース	 □加熱及び再加熱の確認 □中心温度計で確認 □火の強さで確認 □時間で確認 □見た目(外観、肉汁の色) □触感(弾力) □その他(□保冷の確認 □すぐに冷却し、提供時の再加熱まで 冷蔵庫で保管する □冷蔵庫の温度が10℃以下確認 □その他() 		

2. 重要管理点の決定				
□CCP	ロ受入れ ロ保管 ロ加工・調理 ロ検査 ロ出荷			
(参照:製品の説明) □CCP上記発生個所(□)				
	ロ「フローダイアグラム(CCP) (ロ作成 ロ作成していない)			
	□「危害要因分析表」 (□運用 □運用していない)			

1.「CCP」に該当する□にチェックを入れ、記録する。 特定したCCPは速やかに解消し、記録する。 **2.**重要管理ポイント

「調理」「代表的なメニュー」「管理方法」の各項目に 該当する項目に□にチェックを入れる

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法 (5/7)

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

③「管理基準(CL)の設定」

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

④「モニタリング方法の設定」

	3. 管理基準の設定				
	□管理手段	□加熱温度(□中心温度75℃ □他)			
U		□加熱時間(□ 分)			
	□成分規格	□保存料			
		□食品添加物(□調味料: g □pH調整剤 g)			
0		ロアレルギー物質			
9		□下記の規格基準(□認識している □認識していない)			
		配合された材料組成食品 添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第			
		370号) 第2添加物 (平成29年11月30日現在)			
3	□発生要因	□「微生物検査書」			
	□許容限界	□熱装置の温度: ℃			
		□加熱時間: 分			

1.「管理手段」該当する□にチェックを入れ、記録する。

- 2.「成分規格」該当する□にチェックを入れ、記録する。
- 3.「発生要因」該当する□にチェックを入れ、記録する。
- 4.「許容限界」該当する□にチェックを入れ、記録する。

	4. モニタリング方法の設定		
ロモニタリング	□何を		
	ロどのように ロ程度		
	□誰が		

1.「モニタリング」該当する□にチェックを入れ、 モニタリング手段・方法等を特定する。

この方法は、温度の測定、塩素濃度の測定、 目視検査など具体的に観察する担当、 その方法や実施頻度でモニタリングを記録します。

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法 (6/7)

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

⑤「是正措置の設定」(改善、修正)

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

⑥「検証方法の設定」



1.「是正措置」該当する□にチェックを入れ、記録する。

モニタリング方法」「管理基準」通りに 実施していないことが分れば、 すぐに是正措置を取ってください。 1.「検証」該当する□にチェックを入れ、記録する。

製造過程で、運用管理の検証方法が必要です。 「HACCPハザード管理プラン」が 適切に運用されているかどうかを確認してください。 この確認をどのような方法で実施するかを、 決めておきましょう。

雛形「HACCPハザード管理プラン」の記入方法 (7/7)

HACCP に沿った衛生管理に関する基準(原則1~7)

⑦「記録の管理」

0	7. 記録の作成					
	□記録 □検査記録	□「文書一覧表」 □「検査記録」(各種)				

1.「記録」「検査記録」に該当する□にチェックを入れ、記録する。

記録は、HACCPを運用した証拠になります。 各工程でCCPが発生した場合、これらを解消した記録があれば、 食中毒の発生を事前に対応したことになります。 結果、CCP発生の原因を究明し、 確実に解消することができたらきっと有効なデータにもなります。



1.メニュー→食品衛生管理計画

→記録様式をタップします。

2.HACCP記録文書一覧表が ダウンロードできます。

 \equiv

記録

く HACCP 認証

定休日の設定(1/2)



メニュー→食品衛生管理計画→
 設定→定休日設定タップします。

← 食品衛生管理計画 〓								← 食品衛生管理計画 〓							
定休日設定 タップ (クリック) で ■営業日・■定休日を切替							定休日設定 タップ (クリック) で ■営業日・■定休日を切替								
2022年8月						2022年8月									
	月	火	水	木	金	±		в	月	火	水	木	金	±	
2	1		3		5	6		2	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13			8		10	11	12	13	
14	15	16	17		19	20					17		19	20	
21	22	23	24	25	26	27		21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31					28	29	30	31				
設定する							設定する								
													(デジン記録	
#190	HACCP/ 管理之	パザード	校	Ľ		HACCP	ا ج	1175	HACCP/	チード	*	Ľ		HACCP	

2.日付のブロックをタップすると、色が変わり 営業日と定休日を切り替えることができます。

定休日に設定すると チェックリストに表示されません。

定休日の設定(2/2)



3.「設定する」をタップして 設定は完了です。