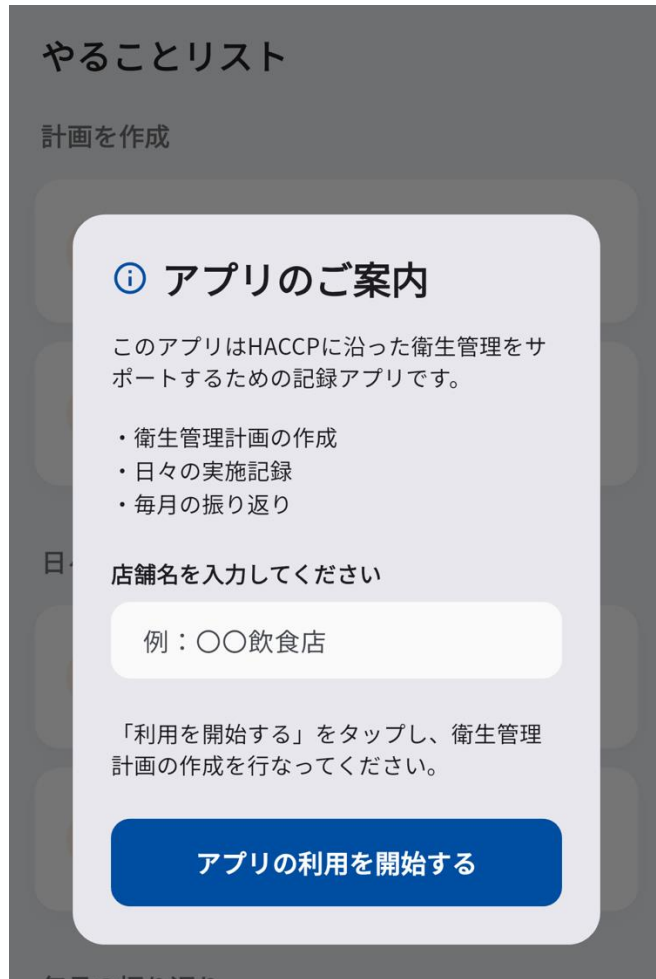




初回起動時



- 店舗名を入力は任意です（未入力可）
- 「アプリの利用を開始する」をタップし、衛生管理計画を作成しましょう
- 衛生管理計画の作成は記入例が表示されていますので、順を追って作成することができます。



やることリスト

衛生管理記録

HACCP 衛生管理記録 3月1日(日)

やることリスト

△ まずはポイント (計画) を作成しましょう

計画を作成

- ① 一般衛生管理のポイントを記入してください
- ② 重要管理のポイントを記入してください

日々の実施記録

- ③ 一般衛生管理の実施記録を記入してください
- ④ 重要管理の実施記録を記入してください

毎月の振り返り

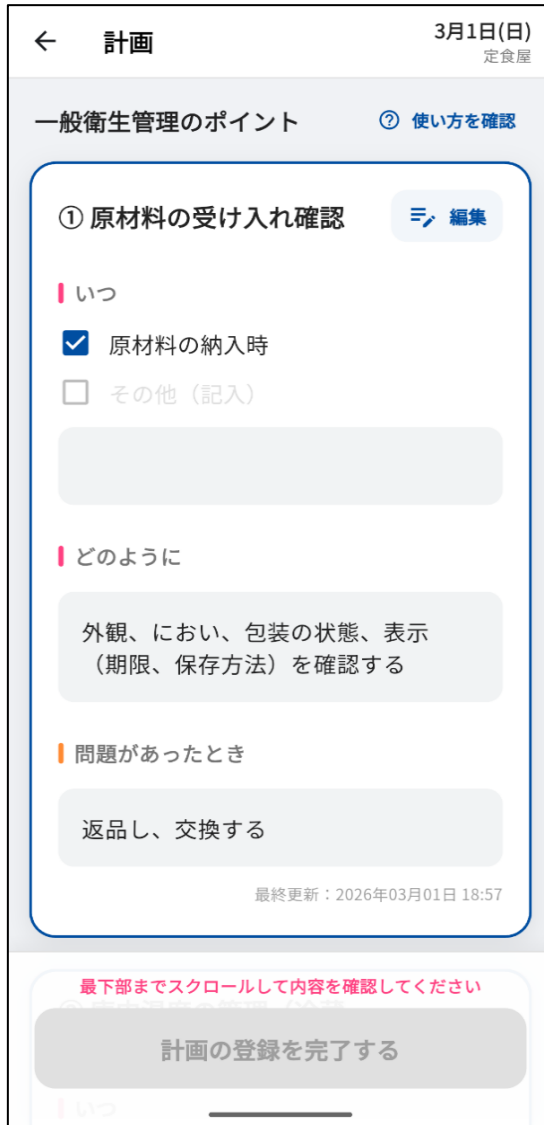
- ⑤ 2月の振り返りを記入してください

ホーム 計画 記録 過去 設定

店舗名を入力すると、衛生管理のポイント（衛生管理計画）の作成画面に進みます。

- ①一般衛生管理のポイントを作成します
- ②重要管理のポイントを作成します
- ③計画が作成されると、実施記録の入力ができるようになります。
- ④日々の実施記録は、①・②のポイントについて確認していきます

一般衛生管理のポイント（1）（計画）



← 計画 3月1日(日) 定食屋

一般衛生管理のポイント ② 使い方を確認

① 原材料の受け入れ確認 編集

いつ

原材料の納入時

その他（記入）

どのように

外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する

問題があったとき

返品し、交換する

最終更新：2026年03月01日 18:57

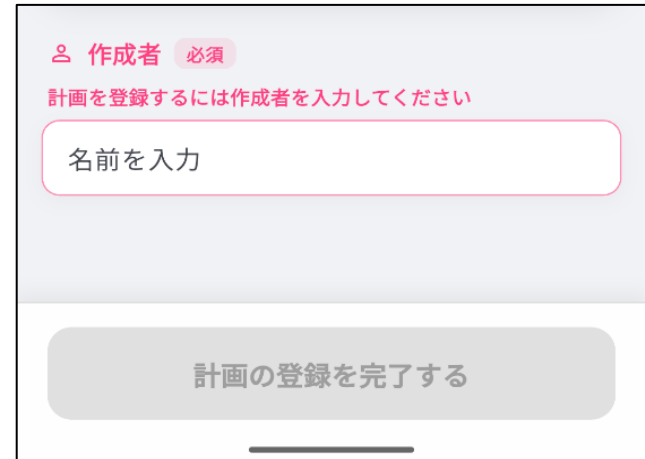
最下部までスクロールして内容を確認してください

計画の登録を完了する



スクロール

- 全部で7項目のポイントがあります。
- それぞれ「いつ」「どのように」「問題があったとき」のポイントをチェックまたは記入します
- 初期設定では手引書の記入例が入力されています。「編集モード」をタップして自店の内容に合わせて修正ができます
- 「②庫内温度の確認」については、次頁にて詳細を説明します
- 最後に作成者名を入力し、「計画の登録を完了する」をタップすると、一般衛生管理のポイント（計画）の作成が完了します



作成者 必須

計画を登録するには作成者を入力してください

名前を入力

計画の登録を完了する

一般衛生管理のポイント（2）（計画）

② 庫内温度の管理（冷蔵庫・冷凍庫） 編集

いつ

始業前
 作業中
 業務終了後
 その他（記入）

どのように

温度計で庫内温度を確認する

冷蔵： 10 °C以下
冷凍： -15 °C以下

備考

問題があったとき

異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼
食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

[🔧 冷蔵庫・冷凍庫の設定（登録数：3）](#)

最終更新：2024年03月01日 15:05

- 庫内温度の管理については、冷蔵庫もしくは冷凍庫が合計5台分設定できます。初期設定は3台となっています
- 設定台数を変更するときは、「冷蔵庫・冷凍庫の設定」をタップし設定します
- 庫内温度の確認記録は、設定した台数分が有効となり温度記録の対象となります

冷蔵庫・冷凍庫の設定

1台目	冷蔵庫 1
2台目	冷蔵庫 2
3台目	冷凍庫
4台目	未設定
5台目	未設定

キャンセル 保存

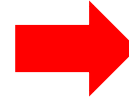
重要管理のポイント (1) (計画)

← 重要管理のポイント 3月1日(日)
定食屋

重要管理のポイント [? 使い方を確認](#)

重要管理のポイントを設定し、実施計画を作成してください。

メニューカテゴリから計画を作成する



カテゴリから計画を作成 ×

提供するメニューの調理方法を選択してください。

第1グループ 非加熱のもの
・冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜
 サラダ類
 魚介類 (刺身)
 魚介類 (加工前)

第2グループ 加熱するもの
・加熱し、熱いまま提供

焼く (魚)
 焼く (肉)
 焼く (挽肉加工品)
 焼く (卵)
 揚げる
 炒める
 煮込む
 蒸す (肉類)
 蒸す (その他)
 茹でる (野菜類)
 茹でる (麺類)

- ・ 「メニューカテゴリから計画を作成する」をタップすると、重要管理のポイントが作成できます。
- ・ 重要管理のポイントは次の3つのカテゴリに分けられています
 - ①第1グループ 非加熱のもの
 - ②第2グループ 加熱するもの
 - ③第3グループ 加熱後、冷却と加熱を繰り返すもの
- ・ カテゴリから主なメニュー（類似のメニュー）をチェックすると、次の画面でポイントの例が表示されます



重要管理のポイント（２）（計画）

衛生管理記録

重要管理のポイント ② 使い方を確認

第1グループ 非加熱のもの

❗ 冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜

生野菜類

⊕ 新しいカテゴリを追加

第2グループ 加熱するもの

❗ 加熱し、熱いまま提供

焼きもの（魚介グリル）

焼きもの（グリル）

⊕ 新しいカテゴリを追加



タップすると
計画例が表示されます

初期設定では手引書の記入例などが入力されています。「編集モード」をタップして自店の内容に合わせて修正ができます

第1グループ 非加熱のもの

❗ 冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜

❗ メニュー例 ≡ 編集

冷奴、酢の物、漬物、和え物

❗ チェック方法

冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

❗ 問題があったとき

食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する

最終更新：2026年03月01日 16:12

生野菜類

- 初期設定にないカテゴリは「新しいカテゴリを追加」をタップすると追加できます
- それぞれ「いつ」「どのように」「問題があったとき」のポイントをチェックまたは記入します



重要管理のポイント (3) (計画)

衛生管理記録

第1グループ 非加熱のもの

冷蔵品を冷たいまま提供

冷菜 編集モード

メニュー例 🗑️ カテゴリを削除

冷奴、酢の物、漬物、和え物

チェック方法

冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

問題があったとき

食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する

キャンセル 保存

- メニュー例はお店の代表的なメニューを入れましょう
- 初期設定にないカテゴリは「新しいカテゴリを追加」をタップすると追加できます
- 作成者名は一般衛生管理のポイントの作成者名が入力されています。変更する場合は作成者名を修正できます。
- 「登録を完了する」をタップすると、重要管理のポイント（計画）の作成が完了します

👤 作成者 必須

小林

計画の登録を完了する



実施記録の入力設定

衛生管理記録

① チェック者の事前登録は3名まで可能です

- 事前に確認する担当者が決まっている場合に利用します
- チェック欄は登録者名を選択することが可能です

② 実施記録中の「確認者」欄について

- 初期設定では入力を必須としておりません。チェック者とは別の担当者が確認する場合等において、記入を必須にすることが可能です

③ 日の区切り時間を設定できます（設定画面より設定）

- 初期設定は「0：00」となっています
- アプリで実施記録を入力する日付が切り替わります

例) 閉店時間0：00、作業終了時間 02：00の場合、
「02：00」までを当該日とすることができます

①

①

👤 チェック者

☰ 特記事項

②

👤 確認者

③

日の区切り時間 00:00

※設定した時刻を過ぎると、実施記録の日付が翌日に切り替わります。夜中まで営業される場合は、閉店後の時刻（例：AM4:00など）に設定してください。

（設定画面より）



設定ページについて

衛生管理記録



- 基本設定では以下の内容を登録できます
 - 店舗名
 - チェック者（3名まで名前の登録可能）
 - システム設定（日の区切り時間）
 - 記録の確認者欄の必須要件

- ヘルプページ

各画面の操作方法をご確認いただけます

- 計画・記録のファイル出力
- 実施記録の一括削除

アプリ内に保存されている実施記録データがすべて削除できます（新たな店舗で作成しなおすときなどにご利用ください）

基本設定について



基本設定では以下の内容を登録できます

- 店舗名（初回起動時で入力済み）

- チェック者（3名まで）

登録すると、記録のチェック者欄で選択
できます

- システム設定（日の区切り時間）

日々の業務終了時刻までを当該日と
することができます。例えば、23：00閉
店、業務狩猟時間02：00とすると、
翌日02：00（26：00）までが当該
日となります

- 記録の確認者欄の必須要件

チェック者以外の確認者名の入力を必
須とし、日々の記録を完了とさせる場合
はチェックします

- 保存ボタンを押して完了します

計画・記録のファイル出力について

← 計画・記録のファイル出力

出力対象：計画

一般衛生管理のポイント

重要管理のポイント

出力対象：実施記録

一般衛生管理のポイント

重要管理のポイント

毎月の振り返り

出力期間

2026年03月 ~ 2026年03月

キャンセル CSV出力

必要なファイルを選択し、以下の通り出力できます

- 一般衛生管理のポイント、重要管理のポイントの計画、実施記録及び毎月の振り返りの記録がcsvにより出力できます（1ヶ月分を1ファイルとして出力）
- csvは以下のデバイスへメール送信したり、保存することができます
 - メール、LINE、SMS（メッセージ）
 - スマートフォン等に設置しているフォルダ等
- 記録したデータはアプリ内で2年間保存されます。2年を過ぎると、データは順次削除されます



ヘルプページについて

衛生管理記録

The screenshot shows the help page of the HACCP app. At the top, there is a navigation bar with a back arrow and the text 'ヘルプページ'. Below this is a dark blue header with the text 'HACCP衛生管理記録アプリ'. The main content area is titled 'ヘルプ' and contains the following text: '本アプリの操作方法や記録手順については、以下のマニュアルをご参照ください。' Below the text is a dark blue button with the text '操作マニュアル (PDF) を見る'. Underneath the button, there are two sections: '衛生管理計画' and '実施記録'. Each section contains a list of links in light blue rounded rectangles. The '衛生管理計画' section has two links: '・計画 > 一般衛生管理のポイント' and '・計画 > 重要管理のポイント'. The '実施記録' section has three links: '・実施記録 > 一般衛生管理の実施記録', '・実施記録 > 重要管理の実施記録', and '・毎月の振り返り'.

- 各ページの操作方法や記録手順とについてはヘルプページ（外部リンク）をアプリ内ブラウザで表示します。

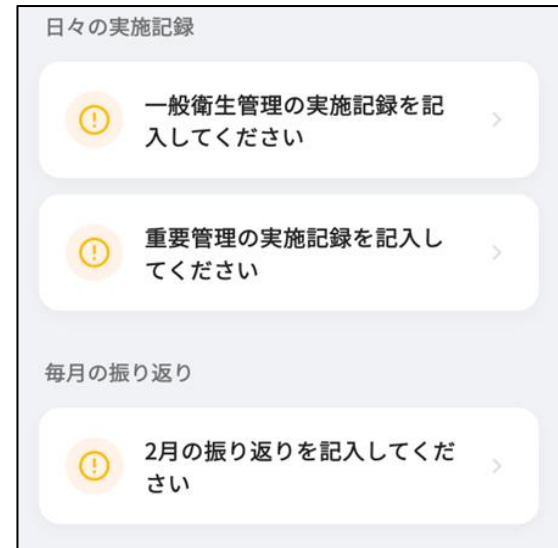


実施記録

衛生管理記録



- 「記録」ボタンをタップすると、日々実施記録をつけることができます
- 「毎月の振り返り」は月末3日前から入力できるようになります
- 毎月10日までをめぐりに振り返りの記録を行いましょ
- ホーム画面にも、月末3日前から翌月14日まで、やることリストとして日々の実施記録が表示されます



一般衛生管理の実施記録（1）



「保存しました」と表示
されます

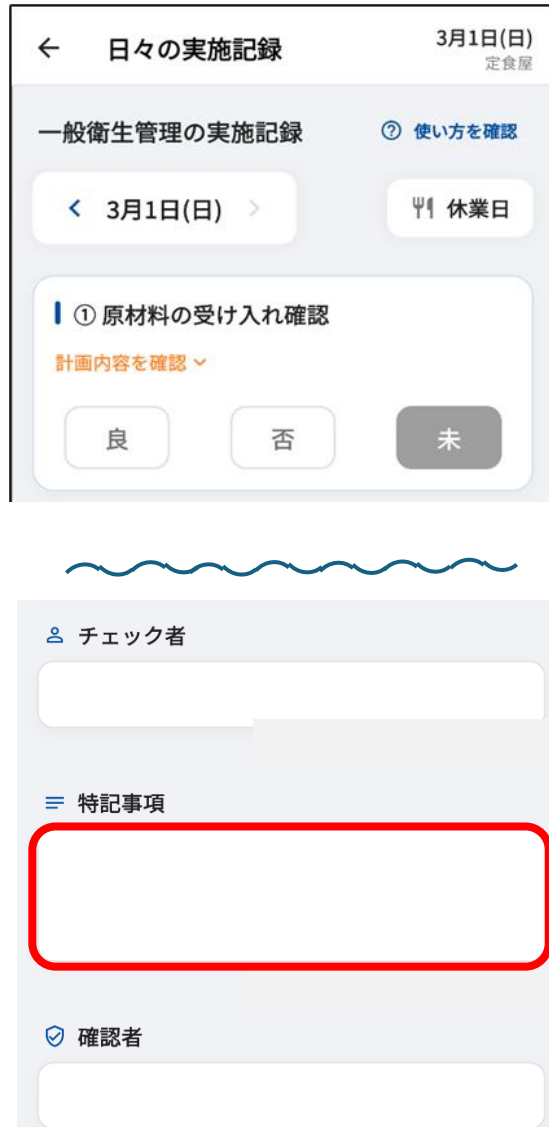
- 一般衛生管理の実施記録を選ぶと、当日の記録ができます
- 「休業日」をタップすると、当該日の記録は不要となります



- 日々の記録は2日前までさかのぼることが可能です
- 休憩時間や閉店後に確認する場合などは「未」を選択肢、あとで良・否を選択することができます
- 記録内容及び変更内容は自動的に保存されます。対象項目の左上に「保存しました」と表示されます

一般衛生管理の実施記録 (2)

衛生管理記録



← 日々の実施記録 3月1日(日)
定食屋

一般衛生管理の実施記録 ② 使い方を確認

< 3月1日(日) > 休業日

① 原材料の受け入れ確認
計画内容を確認

良 否 未

チェック者

特記事項

確認者



良 否 未



良 否 未

「否」となった箇所は、画面下部にある「特記事項欄」が赤枠で囲まれます。理由や対処内容を記載しましょう



一般衛生管理の実施記録 (3)

衛生管理記録

← 日々の実施記録 3月1日(日)
定食屋

一般衛生管理の実施記録 ② 使い方を確認

< 3月1日(日) > 休業日

① 原材料の受け入れ確認
計画内容を確認

良 否 未

② 庫内温度の管理 (冷蔵庫・冷凍庫)
計画内容を確認

冷蔵庫1 °C

冷蔵庫2 °C

冷凍庫 °C

③-1 交差汚染・二次汚染の防止
計画内容を確認

- 冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度の管理は、それぞれの庫内の温度を入力します（小数点第1位まで入力可）

例) 冷蔵庫1 5°C

冷蔵庫2 3.5°C

冷凍庫 -19.2°C

【注】庫内温度の確認記録は、設定した台数分が有効となり温度記録の対象となります

規定した温度より高く、再度確認し温度を記載する場合

例) 冷蔵庫1 11°C→9°C

などと記載し、画面下部にある「特記事項欄」に理由や対処内容を記載しましょう

一般衛生管理の実施記録（4）

衛生管理記録

④-1従業員の健康管理 等

計画内容を確認 ▾

良 否 未

④-2手洗いの実施

計画内容を確認 ▾

良 否 未

👤 チェック者

名前を入力または選択 ▾

☰ 特記事項

🛡️ 確認者

- 日々の記録は2日間を過ぎると各項目の記録はできません。**変更事項、追記事項は特記事項欄に記載してください。特記事項入力最終更新日時が記録されます**

例) 3/9 アルバイトAさんが休憩時に体調不良で発熱があったため帰宅させた。

3/10 Aさんより嘔吐・下痢症状があるとの連絡があったため、出勤せず病院で受診するよう依頼した（店長 ○○）

3/12 Aさんより体調が回復したとの連絡があったが、検便で陰性の結果が出るまで自宅待機してもらった（店長 ○○）

- **特記事項欄への記入の期限はありませんので、追記事項等は随時入力できます**
特記事項がある場合、否がある場合に記入します（200字まで）
- **チェック者欄へ名前の入力必須となります（基本設定より事前登録ができます）**
- 「確認者」の入力は、設定画面により必須にすることができます（初期設定では入力必須ではありません）

重要管理の実施記録（1）

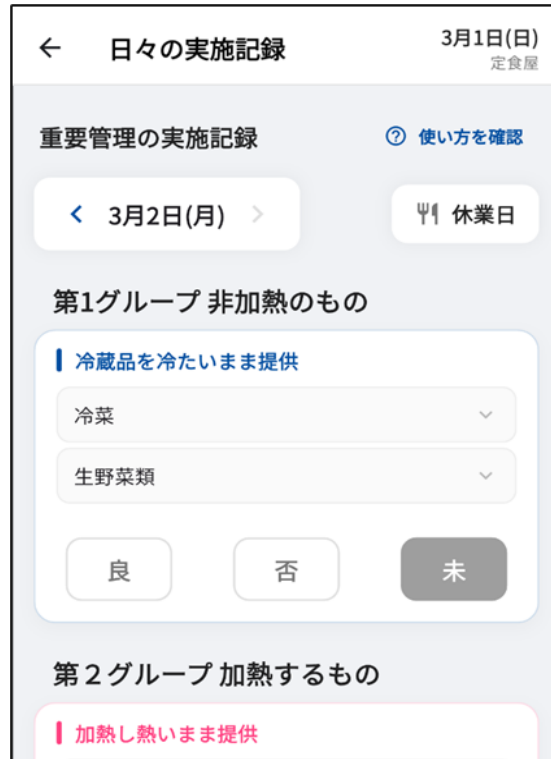


The screenshot shows a mobile application interface for recording HACCP implementation. At the top, there is a back arrow, the title '日々の実施記録' (Daily Implementation Record), and the date '3月1日(日) 定食屋' (March 1st (Sun) Diner). Below this, the main title '重要管理の実施記録' (Important Management Implementation Record) is displayed with a '② 使い方を確認' (Check usage) link. A date selector shows '3月2日(月)' (March 2nd (Mon)) and a '休業日' (Closed Day) button. The interface is divided into three groups for recording:

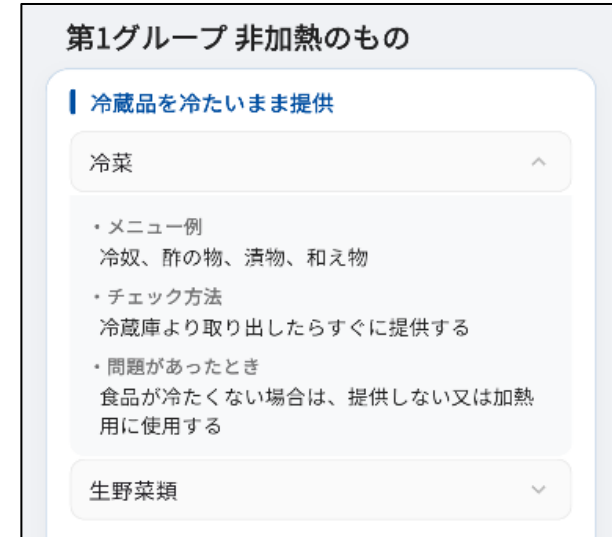
- 第1グループ 非加熱のもの** (Group 1: Non-heated items)
 - Section: 冷蔵品を冷たいまま提供 (Provide chilled items cold)
 - Items: 冷菜 (Cold dishes), 生野菜類 (Raw vegetables)
 - Buttons: 良 (Good), 否 (No), 未 (Not)
- 第2グループ 加熱するもの** (Group 2: Heated items)
 - Section: 加熱し熱いまま提供 (Provide heated items hot)
 - Items: 焼きもの (魚介グリル) (Grilled fish/seafood), 焼きもの (グリル) (Grilled items)
 - Buttons: 良 (Good), 否 (No), 未 (Not)
- 第3グループ 加熱後、高温保温し、熱いまま提供** (Group 3: Heated, high-temperature kept, hot)

- 重要管理の実施記録を選ぶと、当日の記録ができます
 - 重要管理のポイントに沿って上から順に3つのカテゴリに分けられています
 - ①第1グループ 非加熱のもの
 - ②第2グループ 加熱するもの
 - ③第3グループ 加熱後、冷却と加熱を繰り返すもの
- 「休業日」をタップすると、当該日の記録は不要となります
- 日々の記録は2日前までさかのぼることが可能です
 - 休憩時間や閉店後に確認する場合などは「未」を選択肢、あとで良・否を選択することができます

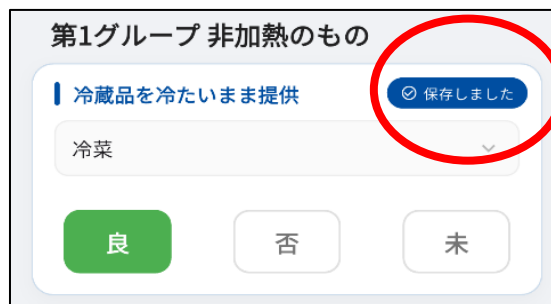
重要管理の実施記録 (2)



タップで、カテゴリに対するチェック内容が確認できます



- 計画上でカテゴリの登録がない場合には、「対象メニューなし」となり、チェックを行う必要はありません



- 記録内容及び変更内容は自動的に保存され、対象項目の左上に「保存しました」と表示されます

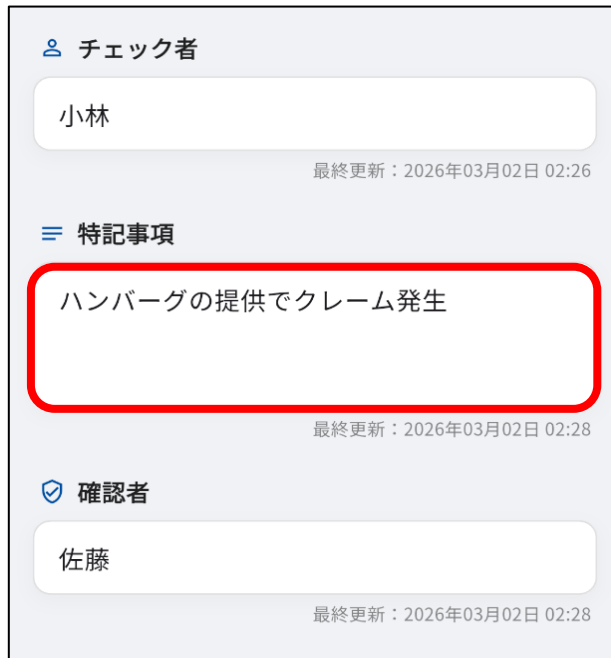
「保存しました」と表示されます

重要管理の実施記録 (3)

チェック欄に「否」となった箇所がある場合は、画面下部にある「特記事項欄」が赤枠で囲まれます。理由や対処内容を記載しましょう



良 否 未



👤 チェック者
小林
最終更新：2026年03月02日 02:26

☰ 特記事項
ハンバーグの提供でクレーム発生
最終更新：2026年03月02日 02:28

🛡️ 確認者
佐藤
最終更新：2026年03月02日 02:28

- 特記事項欄への記入の期限はありませんので、追記事項等は随時入力できます（200字まで）。特記事項入力の最終更新日時が記録されます
- チェック者欄への名前の入力は必須となります（基本設定より事前登録ができます）
- 「確認者」の入力は、設定画面により必須にすることができます（初期設定では入力必須ではありません）

過去の記録の確認方法

衛生管理記録



- 「過去」ボタンをタップすると当該月の記録状況が確認できます



未入力、休業日



入力完了 (否、特記事項なし)



入力途中 (否、特記事項なし)



否、特記事項あり

- 当該日の記録は画面下方より進むことも可能です



毎月の振り返り

衛生管理記録

- ホーム画面の「やることリスト」には、月末3日前から毎月14日まで「毎月の振り返り」が表示されます
- 「記録」ボタンの「毎月の振り返り」からも、前月の振り返りの記録の入力が可能となります
- 最後に確認者の名前を入力すると振り返りが完了となります
- ここでは確認者の記載が必須となります（記録のチェック者と同じでも可）

