

HACCP記録管理シートについて

～ タブレットによる衛生管理の記録 ～



食中毒から店を守る

令和 1年10月4日

バリダ株式会社

目次

1. 本アプリで出来ること
2. ご利用形態
3. 記録入力
4. 振り返り確認
5. 計画書の入力
6. 事業所の追加
7. 汚染区域と清潔区域での端末使用
8. 記録の保存と印刷
9. 帳票
 - (1) 計画表作成画面 (EXCEL)
 - (2) 月間報告書 (EXCEL:印刷)
 - (3) 月間特記事項 (EXCEL:印刷)
10. 自動温度測定器との連携
11. まとめ (本アプリの特長)

ホームページ : <https://haccprecordsheet001.appspot.com/>

注) 本書の内容は予告なく変更されることがあります。

©バリダ株式会社

本アプリで出来ること

1. 記録入力

- ・判断および測定値による入力
- ・写真の添付
- ・過去事例の参照入力
- ・記録の履歴化
- ・順次入力方式か一括入力方式を選択

2. 振り返り確認

- ・「週間」または「月間」確認
- ・特記事項一覧
- ・確認による記録固定化と確認解除

3. 計画書の入力

- ・EXCELデータの取り込み
- ・計画書例のダウンロード
- ・季節メニューへの対応
- ・時期限定の確認事項を設定

4. 事業所の追加

- ・事業所登録
- ・計画書読み込み
- ・入力者登録

5. 汚染区域と清潔区域での端末使用

- ・iPadとiPhoneの使い分け
- ・データの共有

6. 記録の保存と印刷

- ・Windows環境への複写
- ・EXCELによる記録の印刷
- ・自動温度測定器との連携

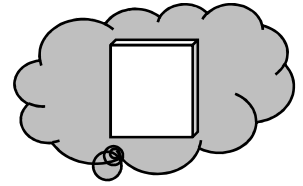
ご利用形態



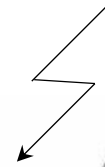
- EXCELで計画表作成
- EXCELからiPadに計画表データを送信

または

- 計画書例をダウンロード



- iPadで記録入力
- 週間または月間の見直し確認も実施



- iPadからEXCELに記録データを送信
- 自動温湿度測定システムLogbeeよりログデータを読み込み
- EXCELで記録を印刷

記録入力

1. 判断および測定値入力

2018年11月12日				
受入れ	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	
トイレ	健康管理	手洗い	非加熱	
加熱	加熱後保持	再加熱	加熱後冷却	
入力者: D山E男			リセット	
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
受入れ:原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
外観		良	D山E男	
におい		良	D山E男	
包装状態		良	D山E男	
表示(期限、保存方法)		良	D山E男	
庫内温度:冷蔵庫・冷凍庫の温度確認(始業前)				
冷蔵庫温度	10°C以下			

- ・この部分をタッチ
- ・結果欄はタッチごとに良 否 空 とサイクル
- ・否になると特記事項を強制入力

8 °C	確定
9 °C	
10 °C	キャンセル
11 °C	
12 °C	

測定値入力エリアが表示される

2. 写真の添付

2018年11月12日				
受入れ	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	
トイレ	健康管理	手洗い	非加熱	
加熱	加熱後保持	再加熱	加熱後冷却	
入力者: D山E男			リセット	
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
受入れ:原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
外観		良	D山E男	
におい		良	D山E男	
包装状態		良	D山E男	
表示(期限、保存方法)		良	D山E男	
特記事項一覧				
撮影		2018/11/13 21:42		

- ・対象項目を選択
- ・「撮影」をタッチ



画面がカメラに変わる

- ・添付写真枚数
- ・タッチで写真表示

2018年11月12日				
受入れ	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	
トイレ	健康管理	手洗い	非加熱	
加熱	加熱後保持	再加熱	加熱後冷却	
入力者: D山E男			リセット	
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
受入れ:原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
外観		良	D山E男	
におい		良	D山E男	
包装状態		良	D山E男	
表示(期限、保存方法)		良	D山E男	
特記事項一覧				
撮影	1	2018/11/13 21:42		



3. 過去事例の参照入力

2018年11月12日				
受入れ	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	
トイレ	健康管理	手洗い	非加熱	
加熱	加熱後保持	再加熱	加熱後冷却	
入力者: D山E男 リセット				
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
受入れ:原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
外観		良	D山E男	
におい		良	D山E男	
包装状態		良	D山E男	
表示(期限、保存方法)				
特記事項一覧 撮影 2018/11/13 21:42				

- ・対象項目を選択
- ・「特記事項一覧」をタッチ

2018年8月14日 ~ 2018年11月12日				
受入れ	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	
トイレ	健康管理	加熱	加熱後保持	
再加熱	再加熱後冷却			
入力者: D山E男 特記して復帰				
日付	メニュー/確認事項	入力者	特記事項	
受入れ:原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
10/30	外観	B川C子	袋が破れていた。返品した。	
11/2	表示(期限、保...	A山B男	米が湿らせていた	
11/4	におい	B川C子	動物的な異臭がしました。	

特記事項一覧

2018年11月12日				
受入れ	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	
トイレ	健康管理	手洗い	非加熱	
加熱	加熱後保持	再加熱	加熱後冷却	
入力者: D山E男 リセット				
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
受入れ:原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
外観		良	D山E男	
におい		良	D山E男	
包装状態		良	D山E男	
表示(期限、保存方法)				
袋が破れていた。返品した。				

- ・対象を選択
- ・「転記して復帰」をタッチ

4. 記録の履歴化

記録を修正すると履歴が作成される

- ・履歴は記録日時、記録者、測定値、特記事項で構成
- ・履歴の修正は不可

特記事項一覧	撮影	2018/09/30 15:10
期限切れがあったので交換してもらった。 (2018/09/29 21:31 B川C子)期限切れがあったので返品した。		

この行は修正前の記録

振り返り確認

1. 「週間」または「月間」確認

メニュー/確認	11/4	11/5	11/6	11/7	11/8	11/9	11/10
受入れ:原料の受入の確認 (原材料の納入時)	良	良	良	良	良	良	良
外観	B/C子	B/C子	B/C子	B/C子	B/C子	C/D部	B/C子
におい	否	良	良	良	良	良	良
包装状態	良	良	良	良	良	良	良
表示 (期限、保...	良	良	良	良	良	良	良
庫内温度・冷蔵庫 → 冷凍庫の温度確認 (始業前)	11/4	11/5	11/6	11/7	11/8	11/9	11/10
特記事項							
特記事項							

週間確認

日	月	火	水	木	金	土	日
28	29	30	31	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
3	4	5	6	7	8	9	10

月間確認

確認ボタン
または
特記事項入力
で確認実施

2. 特記事項一覧

日付	メニュー/確認事項	入力者	特記事項
10/30	外観	B/C子	袋が破れていた。返品した。
11/2	表示 (期限、保...	A山B男	氷が溶けかけていた
11/4	におい	B/C子	動物的な異臭がしました。

特記事項一覧

対象週間分
または
対象月間分
の特記事項を一覧表
示できます

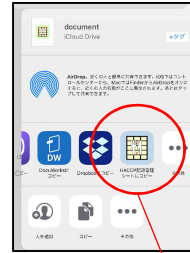
3. 確認による記録固定化と確認解除

- ・ 確認されると入力・変更不可
- ・ カレンダー表示は黒に変更
- ・ 解除すれば変更は可能。ただし、確認も履歴化されます

計画書の入力

1. EXCELデータの取り込み

食品衛生管理計画書				データ出力
作成者: A山 B男	行挿入	行削除	行複製	測定標準値
メニュー	確認事項	確認方法	対処方法	数値値
仕入: 原材料の受入の確認(原材料の納入時)				
外観	評価	返品し、交換する		
におい	評価	返品し、交換する		
包装状態	評価	返品し、交換する		
表示(期限、保存方法)	評価	返品し、交換する		
庫内温度: 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認(作業前)				
冷蔵庫	10℃以下~10℃	測定	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通熱して提供	10 ℃
冷凍庫	-15℃以下~-15℃	測定	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通熱して提供	-15 ℃



- ・データ作成
- ・iCloudに送る (手動)

- ・このアイコンをタッチ
- ・本アプリが起動されデータ読み込み

EXCELで計画書を作成

メニュー	確認事項	確認方法	対処方法
仕入: 原材料の受入の確認(原材料の納入時)			
外観	評価	返品し、交換する	
におい	評価	返品し、交換する	
包装状態	評価	返品し、交換する	
表示(期限、保存方法)	評価	返品し、交換する	
庫内温度: 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認(作業前)			
冷蔵庫	10℃以下	測定	異常の原因を確認、設定温度の再調整/...
冷凍庫	-15℃以下	測定	異常の原因を確認、設定温度の再調整/...
交差汚染: 交差汚染・二次汚染の防止(作業中)			
冷蔵庫内の原食状態を確認する	評価	加熱して提供、または廃棄	
まな板・包丁等器具を別途別に使い分ける	評価	置き場所を整理する	
まな板・包丁等器具を使用後消毒洗浄する	評価	洗浄を徹底する	

2. 計画書例のダウンロード

その他の設定
システム設定
このアプリについて
体験版
計画書例ダウンロード



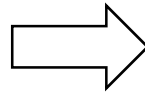
戻る	計画書例ダウンロード	完了
	小規模一般飲食店	>
	豆腐店	>

3. 季節メニューへの対応

再加熱:加熱後冷却し、再加熱するもの			
カレー	におい、見た目	評価	廃棄し再調理する
スープ	におい、見た目	—	廃棄し再調理する
加熱後冷却:加熱後冷却するもの			
ポテトサラダ	冷蔵庫より出したらすぐ…	評価	廃棄し再調理する

加熱するもの (加熱した後高温保管)			
ライス	保温10時間未満		
加熱後冷却し、再加熱するもの			
カレー	におい、見た目		
加熱後冷却するもの			
ポテトサラダ	冷蔵庫より出し…		

・スープの確認方法欄に「-」を設定



・記録シートにスープは表示されなくなる

4. 時期限定の確認事項を設定

通常用と時期限定用を切り替え

戻る	立川店			保存
時限確認1		時限確認2		
入力者: 責任者				
通常の確認事項計画書		時期限定の確認事項計画書		
メニュー	確認事項	確認方法	実施時期	
時限確認1: 時期を限定して確認する				
倉庫の整理をする		評価	毎月1週	
時限確認2: 時期を限定して確認する				
倉庫の温度を測定	10~15°C	測定	7月20日の週	

実施時期としては以下が設定可能

- ・月日指定
- ・特定月の第n週
- ・特定月日の週
- ・毎月n日指定
- ・毎月n曜日 (毎週n曜日と同じ)
- ・毎月第n週
- ・毎月n日の週

事業所の追加

1. 事業所登録

事業所登録	新しい事業所名を入力
保育園	新しい事業所名を入力
惣菜店	新しい事業所名を入力
洋島ホテル	新しい事業所名を入力
昭島店	新しい事業所名を入力
本店	新しい事業所名を入力
立川店	新しい事業所名を入力
	新しい事業所名を入力

各事業所の状況を表示。

- ・左端の色付 は昨日の状況
- ・2番目にの色付 は本日の状況

空行欄に新しい事業所の名称を入力。

2. 計画書読み込み

昭島店

HACCP準拠
食品衛生管理記録シート

当日分入力 計画表 外部出力
週間チェック クラウド読込 設定
特記事項一覧 ローカル読込

入力者: D山E男 確認

■: 当日以降 ■: 全項目「良」 ■: 一部「否」 ■: 未入力 ■: 未入力有り

2018年12月

日 月 火 水 木 金 土

- ・新しい事業所を選択。
- ・画面はメニューに戻り、ナビ位置に事業所名が表示される
- ・計画書EXCELを編集しデータを iCloud 経由で読み込み
- ・または計画書例ダウンロードからダウンロードし変更を加える

3. 入力者登録

14:27 12月28日(日)

戻る 設定

利用者登録

D山E男
B川C子
F田O郎
<新規登録>

- ・新規登録から登録。
- ・入力者登録は事業所ごと。
- ・1名以上「確認権限」を有するよう設定する必要があります。

4. 確認期間の設定

インデックスの表示

行高 40

ファイルフォルダ HACCP

週間チェックの開始曜日 日曜日

確認の期間範囲 週

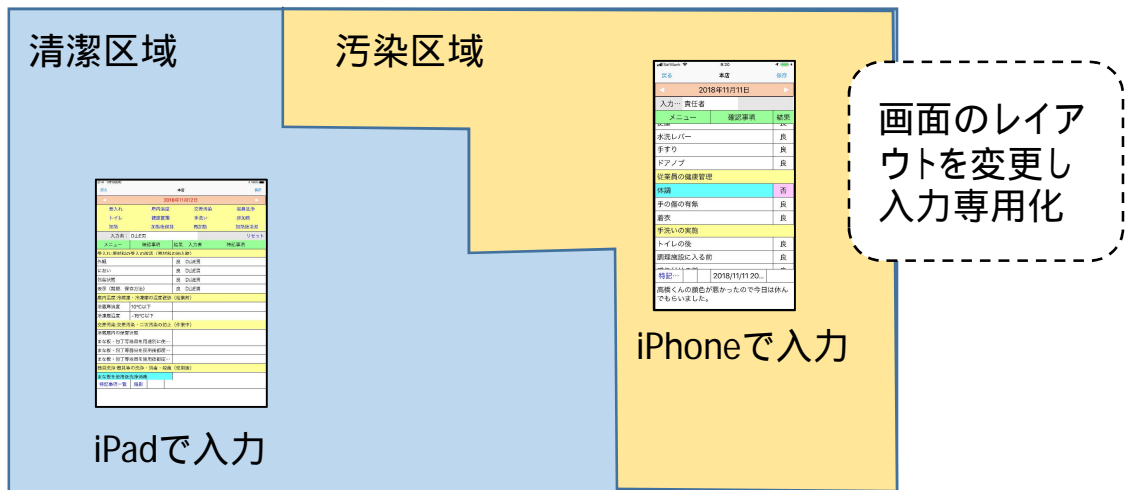
iCloudの使用

「週間」の開始曜日を選択

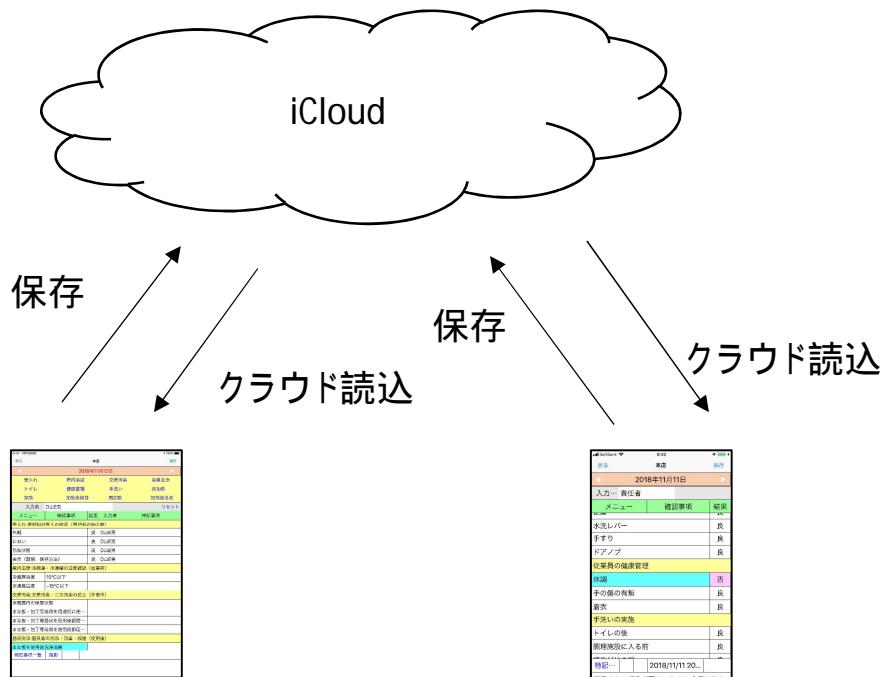
振り返り確認期間を「週間」か「月間」を選択。

汚染区域と清潔区域での端末使用

1. iPadとiPhoneの使い分け



2. データの共有



計画表作成画面(EXCEL)

衛生管理計画書			
作成者: A山 B男			
メニュー	確認事項	確認方法	対応方法
① 原材料の受入の確認(原材料の納入時)			
外観		評価	返品し、交換する
におい		評価	返品し、交換する
包装状態		評価	返品し、交換する
表示(期限、保存方法)		評価	返品し、交換する
② 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認(始業前)			
冷蔵庫	10℃以下	測定	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過熱して提供
冷凍庫	-15℃以下	測定	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過熱して提供
③-1 交差汚染・二次汚染の防止(作業中)			
冷蔵庫内の保管状態を確認する		評価	加熱して提供、または廃棄
まな板・包丁等器具を用途別に使い分ける		評価	置き場所を整理する
まな板・包丁等器具を使用後都度洗浄する		評価	洗浄を徹底する
まな板・包丁等器具を使用後都度消毒する		評価	消毒薬を点検する
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌(使用後)			
まな板・包丁等器具を使用後洗浄する		評価	まな板の交換
包丁を使用後洗浄消毒		評価	包丁の交換
ボール等を使用後洗浄消毒		評価	ボール等の交換
③-3 トイレの洗浄・消毒(始業前)			
便座を入念に消毒する		評価	ウエットティッシュで拭く
水洗レバーを入念に消毒する		評価	ウエットティッシュで拭く
手すりを入念に消毒する		評価	ウエットティッシュで拭く
ドアノブ、その他を入念に消毒する		評価	ウエットティッシュで拭く
④-1 従業員の健康管理等(始業前、作業中)			
従業員の体調		評価	消化器症状の場合調理作業は不可
手のキズの有無		評価	絆創膏を付けた上から手袋着用
着衣等の確認		評価	汚れた作業着は交換
④-2 手洗いの実施			
トイレの後、衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
調理施設に入る前に衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
盛り付けの前に衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
作業内容変更時に衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
生肉や生魚を扱った後に衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
金銭を触った後に衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
清掃を行った後に衛生的な手洗い		評価	すぐに手洗いを行わせる
非加熱のもの(冷蔵品を覚めたまま提供)			
刺身、冷奴	冷蔵庫より出したらすぐ提供	評価	加熱して提供する食材にする
調味料	瓶のまま提供	評価	にごりがあれば交換する
加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)			
ハンバーグ	内部温度	測定	再加熱する

<測定用標準値>

標準値	単位	判定
-----	----	----

10	℃	以下
-15	℃	以下

75		
----	--	--

月間報告書 (EXCELで印刷)

2018年 9月 食品衛生管理 報告書 (「否」個数と週間確認)

メニュー

前シート

次シート

日付	受入	庫内温度	交差汚染	器具洗浄	トイレ	健康管理	手洗い	非加熱	加熱	加熱後高温	冷却後再加熱	加熱後冷却	冷蔵庫温度	冷凍庫温度
1(土)													10	-16
2(日)					1				1				10	-16
3(月)													10	-16
4(火)													10	-16
週間確認	2018年9月27日20時17分		A山B男		夏半終了に伴い野菜の種類が変わってきた									
5(水)					1				1				10	-16
6(木)													10	-16
7(金)													10	-16
8(土)										1			10	-16
9(日)													10	-16
10(月)		1											10	-13
11(火)													10	-16
週間確認	2018年9月27日20時14分		A山B男											
12(水)						1							10	-16
13(木)													10	-16
14(金)													10	-16
15(土)													10	-16
16(日)													10	-16
17(月)	1				1								10	-16
18(火)													10	-16
週間確認	2018年9月27日20時14分		A山B男		気温が急に下がったので体調に注意するよう伝えた									
19(水)													10	-16
20(木)	1		1										10	-16
21(金)													10	-16
22(土)	1												10	-16
23(日)													10	-16
24(月)													10	-16
25(火)				1									8	-17
26(水)													10	-17
27(木)													9	-16
28(金)													9	-15
29(土)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30(日)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1(月)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
月間確認														

月間特記事項 (EXCELで印刷)



2018年 9月

特記事項一覧

メニュー

前シート

次シート

日付	グループ	メニュー/確認事項	結果	入力者	特記事項
2(日)	トイレ	便座	否	B川C子	お客様より汚物があると連絡がありました。すぐに掃除しました。
2(日)	加熱	ハンバーグ/内部温度 70℃以上	否	B川C子	2018年9月2日 20:18 69℃ 昆虫の死骸が入っているとクレームがありました。
5(水)	トイレ	ドアノブ	否	B川C子	手ぬぐいが汚れています。交換の必要があります。
5(水)	加熱	焼き魚/焼き上がり感触	否	B川C子	網目がややきついです。網を変えた方が良いと思います。
8(土)	加熱後高温	ライス/保温10時間未満	否	B川C子	2018年9月8日 20:18 12時間 色がやや茶色がかっていました。
10(月)	庫内温度	冷凍庫温度/−15℃以下	否	B川C子	2018年9月10日 20:18 −13℃ 熱いものを入れてしまいました。
12(水)	健康管理	体調	否	B川C子	高橋くんの顔色が悪かったので今日は休んでもらいました。
17(月)	受入	外観	否	B川C子	袋が破れていた。返品した。
17(月)	トイレ	ドアノブ	否	B川C子	汚れていたのを再度拭きました。
20(木)	受入	表示(期限、保存方法)	否	A山B男	氷が溶けかけていた
				 <p>20180922072134.jpg</p>	
				 <p>20180922072424.jpg</p>	
20(木)	交差汚染	冷蔵庫内の保管状態	否	B川C子	地震があったせいか内部で荷が崩れてました。
22(土)	受入	におい	否	B川C子	動物的な異臭がしました。
25(火)	器具洗浄	ボール等を使用後洗浄 消毒	否	B川C子	消毒液がなくなりそうです
25(火)	トイレ	水洗レバー	良	B川C子	汚れていたのを再度拭きました。

まとめ(本アプリの特長)

< HACCP準拠の機能 >

1. 記録の修正を履歴化
2. 温度測定などは測定値入力で良否判断
3. 否の場合、特記事項入力は必須

< 作業効率アップの機能 >

1. 計画書は厚労省HP公開の各業種手引書にある計画書例を使用可能(EXCELも有り)
2. 計画書で、時期指定の確認事項が可能
3. 特記事項に写真添付が可能
4. 順次入力方式に加え一括入力方式を選択可能
5. 自動温度測定器と連携
6. 複数事業所の入力状況を一目で確認