



HACCP記録入力シートのご概要

目次

HACCPとは

経営面の特長

管理面の特長

作業面の特長

HACCP準拠の特長

HACCPとは

HACCPとは

制度

アポロ計画で発案された食品衛生管理システム
宇宙で食中毒が発生しては対処不能

日本では2018年6月に全食品事業者に義務化の法案可決
2020年東京オリ・パラまでに衛生管理を徹底

小規模事業者等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
厚生労働省が提示する手引書に沿って実施

大規模事業者、特定食品事業者は「HACCPに基づく衛生管理」
HACCP12手順・7原則に従って実施

HACCPとは

組織内での役割

プロジェクト

- ・ 計画書作成



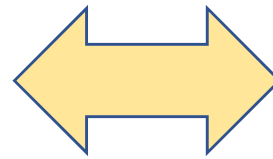
経営者

- ・ 方針策定
- ・ 全社に指示
- ・ 運営状況把握、改善検討

- ・ 計画書承認
- ・ 記録の確認
- ・ 実施事項の見直し



管理者



作業員

- ・ 記録の入力
- ・ 的確な対処
- ・ 改善の提案

HACCPとは

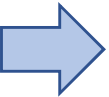
運用の流れ

1年に一回（最短は1か月に一回）記録データをEXCELに連携して印刷する。
印刷するためのEXCELツールは本アプリのホームページに掲載されています。

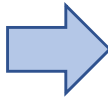


計画書作成

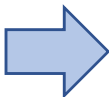
項目	内容	評価
仕入	納入業者 変更方法 検査方法	優良/劣化
トイレ	清掃管理 手洗い 消毒	汚染/清潔
食材管理	食材の保管 再入荷	汚染/安全
メニュー	食品の管理 検査方法 評価方法	
仕入原料の購入の記録 (原材料の購入記録)	評価 評価し、変更する	
仕入	評価 評価し、変更する	
食材状態	評価 評価し、変更する	
保存 (冷蔵、保存方法)	評価 評価し、変更する	
調理		
食品の温度/湿度/一次原料の品質管理 (衛生管理)		
調理場	10℃以下 清潔 検体の採取、正しく記録	
冷蔵庫	5℃以下 清潔 検体の採取、正しく記録	
食品の安全/食品の二次汚染の防止 (作業等)		
調理場内の安全管理も確認する	評価 評価し、変更し、または改善	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	



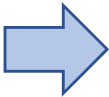
毎日記録入力



項目	内容	評価
仕入	納入業者 変更方法 検査方法	優良/劣化
トイレ	清掃管理 手洗い 消毒	汚染/清潔
食材管理	食材の保管 再入荷	汚染/安全
メニュー	食品の管理 検査方法 評価方法	
仕入原料の購入の記録 (原材料の購入記録)	評価 評価し、変更する	
仕入	評価 評価し、変更する	
食材状態	評価 評価し、変更する	
保存 (冷蔵、保存方法)	評価 評価し、変更する	
調理		
食品の温度/湿度/一次原料の品質管理 (衛生管理)		
調理場	10℃以下 清潔 検体の採取、正しく記録	
冷蔵庫	5℃以下 清潔 検体の採取、正しく記録	
食品の安全/食品の二次汚染の防止 (作業等)		
調理場内の安全管理も確認する	評価 評価し、変更し、または改善	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	



項目	内容	評価
仕入	納入業者 変更方法 検査方法	優良/劣化
トイレ	清掃管理 手洗い 消毒	汚染/清潔
食材管理	食材の保管 再入荷	汚染/安全
メニュー	食品の管理 検査方法 評価方法	
仕入原料の購入の記録 (原材料の購入記録)	評価 評価し、変更する	
仕入	評価 評価し、変更する	
食材状態	評価 評価し、変更する	
保存 (冷蔵、保存方法)	評価 評価し、変更する	
調理		
食品の温度/湿度/一次原料の品質管理 (衛生管理)		
調理場	10℃以下 清潔 検体の採取、正しく記録	
冷蔵庫	5℃以下 清潔 検体の採取、正しく記録	
食品の安全/食品の二次汚染の防止 (作業等)		
調理場内の安全管理も確認する	評価 評価し、変更し、または改善	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	
食品の加工/調理場の清掃/消毒/殺菌	評価 衛生管理を確保する	



計画書ダウンロード



振返り確認



記録印刷

経営面の特長

経営面の特長

全体の運用状況把握

全社の直近の状況を一目で見る

- 昨日分と本日分を 表示
- 〇 : 全て「良」
- △ : 一部「否」あり
- □ : 未入力あり など

それぞれの事業所の詳細を見る

事業所選択
操作ミスによる
記録破壊を防止

● 〇 保育園	新しい事業所名を入力
● 〇 惣菜店	新しい事業所名を入力
● 〇 拝島ホ…	新しい事業所名を入力
● 〇 昭島店	新しい事業所名を入力
● 〇 本店	新しい事業所名を入力
● 〇 立川店	新しい事業所名を入力

入力者： A山B男				
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
仕入:原材料の受入確認 (原材料の受入時)				
外観に異状はないか(包装の破損、液漏…)		良	責任者	
品物名や数量等が注文通りか		良	責任者	
保管温度が守られていたか		否	責任者	少し高い物が有ったがそのまま使…
農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種				
庫内温度:冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 (始業前)				
冷蔵庫(始業前)	10°C以下	良	責任者	
冷凍庫(始業前)	-15°C以下	良	責任者	
冷蔵庫(終了後)	10°C以下	良	責任者	
冷凍庫(終了後)	-15°C以下	良	責任者	
交差汚染:交差汚染・二次汚染の防止 (始業前、作業中、業務終了後)				
包丁、まな板等の使い分け (アレルゲ…)		良	責任者	
器具(トング等)を衛生的に使用する		良	責任者	
器具洗浄:器具等の洗浄・消毒・殺菌 (始業前、作業中、業務終了後)				
使用する器具は製品を汚さないように…		良	責任者	
器具は衛生的に保管されているか		良	責任者	
温度計、pH計、計量器等は定期的に構…		良	責任者	
トイレ:トイレの洗浄・消毒 (午前・午後1回)				
特記事項詳細			2019/09/26 19:05	
少し高い物が有ったがそのまま使用した				

経営面の特長

保健所等外部への対応

計画書にサインして提示

EXCELで計画書作成

印刷して表紙に署名

記録も1か月単位で印刷

EXCELに連携

写真含め紙で提示

食品衛生管理計画書

店名	東京丸の内店
住所	東京都千代田区丸の内1-1-1
対象食品	豆腐
作成日	2019年10月22日
更新日	
責任者署名	山田 太郎

2018年9月 食品衛生管理 報告書(「否」個数と週間確認)														
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	1							10	-16
5(水)									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								10	-16
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								10	-16
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														

2018年9月 特記事項一覧					
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	消毒剤が汚物があると濃縮があげれた。すぐに掃除した。
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8日 20:10 ~ 20:15 肉の死骸が入っているとクレームがありましてぬぐいが汚れています。交換の必要があります。
5(水)	トイレ	ドアノブ	否	B川C子	
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。網を交換の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 ~ 20:20 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 ~ 20:19 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	汚れていたので再度拭きました。
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
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積れていました。
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	ボール等を洗浄後洗浄消毒	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	汚れていたので再度拭きました。



経営面の特長

コスト（紙との比較）

行動	アプリ	紙
確認事項・対処の周知	画面で確認	作業場所に貼り付け
計画書内容改善	画面で修正	印刷し直して貼り直し
定期点検	当日に自動的に確認事項追加	担当の記憶に依存
改ざん防止	記録入力の履歴化機能 記録抜け、後日入力も明示	ボールペン使用を徹底 記録抜け確認 人の目 後日記録入力 注記を徹底
記録時間	全体を確認し一括入力(一瞬)	手書きで○と署名
費用	月額960円（最低時給）	紙代、コピー代 人件費は上記を3分以内 に出来ないと過剰

経営面の特長

重要ポイント

「ちょっとした改善 = 面倒臭い」が問題

「またこんな些細な改善のために、計画書を作り直して全部貼り直しか！」はダメ

記録の抜けを担当者のせいにしない

本人がすぐに気付ける
上司もすぐに注意できる

些細なことに直ぐに気付いて対応しないと食中毒発生

1か月後に見て「これはやばかった」がやばい
どんなトラブルにも前兆はある

管理面の特長

管理面の特長

問題発生の確認

カレンダーで発生状況を確認
 傾向を分析
 詳細確認日を指定



特記事項一覧を確認

確認事項単位で対応状況確認
 入力者単位でも対応状況確認

2019年10月1日 ~ 2019年10月31日				
日付	メニュー/確認事項	入力者	特記事項	
10/14	外観	B/C子	袋が破れていた。返品した。	
10/17	表示 (期限、保存方)	A/B男	氷が溶けかけていた	
10/19	におい	B/C子	動物的な異臭がしました。	
10/7	冷蔵庫温度/-15°C	B/C子	熱いものを入れてしまいました。	
10/17	冷蔵庫内の保管状態	B/C子	地震があったせいか内部で物が動きました。	
10/22	ボール等を使用後洗	B/C子	消毒液がなくなりそうです	
10/2	ドーナツ	B/C子	手ぬぐいが汚れています。交換の必要があります。	
10/14	ドーナツ	B/C子	汚れていたのを再度拭きました。	
10/22	水洗レバー	B/C子	汚れていたのを再度拭きました。	
10/9	体調	B/C子	寒熱くんの顔色が悪かったので今日は休んでもら...	
10/2	焼き魚/焼き上がり	B/C子	網目がややまっついです。網を変えた方が良さと思...	
10/5	ライス/保温10時間	B/C子	色がやや茶色がかってました。	
10/17	冷蔵庫内の保管状態	B/C子	地震があったせいか内部で物が動きました。	
10/22	水洗レバー	B/C子	汚れていたのを再度拭きました。	
10/22	ボール等を使用後洗	B/C子	消毒液がなくなりそうです	

2019年10月1日 ~ 2019年10月31日				
日付	メニュー/確認事項	入力者	特記事項	
10/17	表示 (期限、保存方)	A/B男	氷が溶けかけていた	
10/2	焼き魚/焼き上がり	B/C子	網目がややまっついです。網を変えた方が良さと思...	
10/2	ドーナツ	B/C子	手ぬぐいが汚れています。交換の必要があります。	
10/5	ライス/保温10時間	B/C子	色がやや茶色がかってました。	
10/7	冷蔵庫温度/-15°C	B/C子	熱いものを入れてしまいました。	
10/9	体調	B/C子	寒熱くんの顔色が悪かったので今日は休んでもら...	
10/14	ドーナツ	B/C子	汚れていたのを再度拭きました。	
10/17	冷蔵庫内の保管状態	B/C子	地震があったせいか内部で物が動きました。	
10/19	におい	B/C子	動物的な異臭がしました。	
10/22	水洗レバー	B/C子	汚れていたのを再度拭きました。	
10/22	ボール等を使用後洗	B/C子	消毒液がなくなりそうです	

管理面の特長

計画書の更新

アプリのホームページに業種ごとの計画書例のEXCELファイルが掲載されています。

EXCELで編集しアプリに連携

慣れた操作

他計画書から行コピー

アプリで更新

手早く修正・改善

任意の期間だけ確認事項隠す

メニュー	確認事項	確認方法	対処方法	最低値	最高値	単位
仕入: 原材料の受入の確認(原材料の納入時)						
肉類: 外観、におい、包装、表示(期限、保存)		評価	返品し、交換する			
魚介類: 外観、におい、包装、表示(期限、保存)		評価	返品し、交換する			
野菜類: 外観、におい、包装、表示(期限、保存)		評価	返品し、交換する			
その他: 外観、におい、包装、表示(期限、保存)		評価	返品し、交換する			
庫内温度: 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加熱して提供		10	℃
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加熱して提供		-15	℃
交差汚染: 交差汚染・二次汚染の防止(作業中)						

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(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...
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...
交差汚染: 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・包丁等器具を用意別に使い分ける		評価	置き場所を整理する
まな板・包丁等器具を使用後徹底洗浄する		評価	洗浄を徹底する

管理面の特長

記録ミスの防止

記録忘れを防止

未記入有りの日付を下線表示

特記事項未記入を防止

「否」選択と同時に入力状態

特記事項に未記入があると
他画面への移動不可

なりすまし防止

入力者設定が不可欠（パスワード設定可）

作業面の特長

作業面の特長

確認事項と対処方法

記録時に確認事項と対処方法が同一画面上でわかる

冷蔵庫内の保管状態を確認する			
まな板・包丁等器具を用途別に使い分…			
まな板・包丁等器具を使用後都度洗浄…			
器具洗浄: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			
まな板を業務後に並べ替える			
トイレ:トイレの洗浄・消毒（始業前）			
便座を入念に消毒する			
水洗レバーを入念に消毒する			
特記事項一覧	撮影		
<確認事項>まな板・包丁等器具を用途別に使い分ける <対処方法>置き場所を整理する			

下段に確認事項と対処方法が表示されます

作業面の特長

正確な報告

写真添付

外観異常などは表現し難い
確認事項ごとに複数枚添付

過去の特記事項を参照コピー
過去の対応を表記も転用

確認事項の細分化（計画表）
対象事項をより明確化
記入量を減らす



原材料

野菜
魚介類
肉類
その他

作業面の特長

手間をかけない

1 画面で全確認を実施 画面移動の手数を省略

必要事項以外は「一括良」

温度は都度入力
問題事項を入力
残りは「一括良」

自動温度測定システムと連携可能

自動温度測定システムが常時温度監視
異常発生時には本アプリに特記事項入力
定時測定値は記録印刷時に自動挿入

入力者： A山B男		一括良		リセット
メニュー	確認事項	結果	入力者	特記事項
仕入:原材料の受入の確認 (原材料の納入時)				
肉類	外観、におい、包装、表示(期限…	良	A山B男	
魚介類	外観、におい、包装、表示(期…	良	A山B男	
野菜類	外観、におい、包装、表示(期…	否	A山B男	包装が破れていた。中身に問題無し
その他	外観、におい、包装、表示(期…	良	A山B男	
庫内温度:冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 (始業前)				
冷蔵庫	10°C以下	良	A山B男	
冷凍庫	-15°C以下	良	A山B男	
交差汚染: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		良	A山B男	
まな板・包丁等器具を用途別に使い分…		否	A山B男	肉類用まな板が野菜用に混ざって…
まな板・包丁等器具を使用後都度洗浄…		良	A山B男	
器具洗浄: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		良	A山B男	
まな板を業務後に並べ替える		良	A山B男	
トイレ:トイレの洗浄・消毒 (始業前)				
便座を入念に消毒する		良	A山B男	
水洗レバーを入念に消毒する		良	A山B男	
特記事項一覧	撮影		2019/10/28 11:46	
肉類用まな板が野菜用に混ざっていた。再洗浄した				

HACCP準拠の特長

HACCP準拠の特長

記録修正の履歴化

3日	良 否	15. -23 →再10℃	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。
----	-----	------------------	----	--------------------------------------



庫内温度:冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 (始業前)				
冷蔵庫	~10℃	良	A山B男	(2019/10/28 16:19 A山B男 15℃...
特記事項一覧	撮影		2019/10/28 16:28	10℃
(2019/10/28 16:19 A山B男 15℃)いつもより出し入れ頻繁だったか				

温度等は測定値入力でアプリが良否判断

入力者が許容範囲を知らなくても「否」で警告表示
(実際、これで発生した食中毒事件有り)

記録日時、記録者、振り返り確認者の記載

記録日時は自動記載

記録者の設定なしに入力は不可

振り返り確認欄に確認者名と日時を自動記録




ご覧いただきましてありがとうございます

本アプリは1か月間の無償試用期間が設定されています。是非お試してください。



<https://haccprecordsheet001.appspot.com/>



 **バリダ(株)**