

～ 飲食店に特化したHACCPクラウドシステムのご紹介～

HACCP SAFETY

お店の衛生管理と感染症対策はこれひとつで



HACCPとは？

HACCPとは

「食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の**危害要因を把握**したうえで、全工程の中で危害要因を除去または許容できるレベルにまで低減させるために特に重要な工程（重要管理点：CCP）を管理し、これらを**文書化**することで**製品の安全性を確保しようとする手法**」です。

HACCPの義務化

2018年6月に「食品衛生法の一部を正する法律」が交布され、これにより2021年6月から**国内全ての食品等事業者**に「**HACCPに沿った衛生管理の実施**」が求められることになりました。



HACCP対応はお済ですか？



対応済み

- ・ 紙に記録
- ・ 無料アプリ等を利用



いちいちペンをとって記録は面倒
作業効率の低下
とにかく量が多すぎて大変
記録データが溜まってきたときの保存場所に困る
提出を求められたときに探すのが大変
無料で使っているが肝心な機能、項目が使えない
内容が不十分etc...

未対応

- ・ 何から始めて良いか分からない
- ・ 手間、費用などが...



そもそもどうしたら良いのか？？？

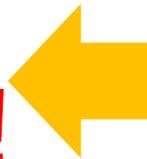
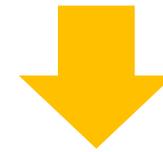


HACCP SAFETY

対応済み店舗様のお悩み解決編



スマホやタブレット・パソコンから
毎日の記録がつけられます



HACCP SAFETY

これひとつで解決!



HACCP SAFETY

一般衛生
管理記録

重要管理
記録(CCP)

衛生管理
計画

温度管理
記録



未対応店舗様のお悩み解決編

スマホやタブレット・パソコンから
毎日の記録がつけられます



導入費用
なし

必要な機能
管理項目は
揃っている

簡単操作
手軽に導入

お店の衛生管理と感染症対策はこれでOK

HACCP SAFETY
これひとつで解決!

HACCP対応店舗の仲間入り



HACCP SAFETYとは？

まとめ①

一般衛生
管理記録

重要管理
記録(CCP)

衛生管理
計画

温度管理
記録

スマホやタブレット・パソコンから
毎日の記録がつけられます



HACCP B基準に該当する食品取扱事業者様向け
厚生労働省が定めたHACCP『12手順7原則』とガイドラ
インに沿った衛生管理をワンストップでサポート

HACCPで行う「12手順7原則」

準備	7原則
1. HACCPを実施するチームを編成する	6. 危害要因を分析する【原則1】
2. 製品の説明書(レシピ等)を作成する	7. 必須管理点を設定する【原則2】
3. 意図される使用方法を確認する ※加熱の有無等	8. 管理基準を設定する【原則3】
4. 製造工程(受け入れ～提供まで)の 一覧図を作成する	9. モニタリング方法を設定する【原則4】
5. 手順4の製造工程図をもとに、現場での 人・モノの動きを確認・修正する	10. 管理基準か5逸脱があった場合の是正措置を 設定する【原則5】
	11. 検証方法の手段を設定する【原則6】
	12. 記録・文書化・保管システムを確立する【原則7】



HACCP SAFETYとは？

まとめ② 機能編

管理者

- HACCP制度対応に必要な衛生計画の作成、アカウント管理店舗管理、帳票閲覧及び確認等の管理が可能

温度管理記録

- 冷蔵庫・冷凍庫は複数台管理可能
- 冷蔵庫・冷凍庫ごとに記録可能

衛生管理計画

- HACCP対応で最重要課題となる計画作成の煩雑性を解消できるよう、基本設定された項目から計画作成に必要な情報の作成が可能。追加作成された計画は店舗に紐づく。

重要管理記録 (CCP)

- ガイドラインを参考にした重要管理の計画作成に必要な分類をメニューデータに活用できる。
- メニュー名およびカテゴリによりメニューを選択登録が可能
- メニューの増減の編集が可能

一般衛生管理

- 計画の編集が可能
- 項目の追加及び編集が可能

管理・編集

- 計画、項目の編集が可能
- PDF出力（印刷）が可能
- 登録メンバー（スタッフ）の編集が可能
- 過去データ閲覧可能

HACCP SAFETYとは？

まとめ③メリット編

導入メリット

B基準特化型	ペーパーレス	簡単操作
リアルタイム反映	PDF出力可能	過去データ閲覧可能
データ一元管理	初期費用・登録月無料	低コストで導入可能

お客様へ安心と安全をご提供

食中毒・感染症対策

従業員の衛生管理に対する意識の向上

操作簡単で使いやすく手軽に導入可能

HACCP SAFETY WEBサイト内で無料広告掲載



これひとつでHACCP対策！

この取組みを世間にアピールしないのは勿体ない

HACCP SAFETY

料金プラン

	登録費用	登録月	料金
Aプラン	5,500円	無料	11,000円/年額
Bプラン	無料	無料	7,700円/月額

Aプラン	クラブ、スナック等飲み専門の業態向け
Bプラン	調理を伴う業態向け

お申込み方法：下記URLまたはQRコードから。もしくは専用の申込書に必要事項ご記入の上郵送

➔ <https://www.haccp-safety.com>

お問合せ

➔ info@haccp-safety.com



支払方法：口座引落

決済代行利用：Paid（ラクーンファイナンシャル）



HACCP SAFETY導入フロー

WEBから申込

<https://www.haccp-safety.com>



申込

ID発行

メンバー
メニュー登録

利用開始

申込書で申込

※申込書と一緒にメニュー表の提出が必要になります。

申込書郵送
or
メール添付

事務局
入力

ID発行

利用開始

