

HACCP SAFETY



操作マニュアル 目次

1.
HACCPとは？

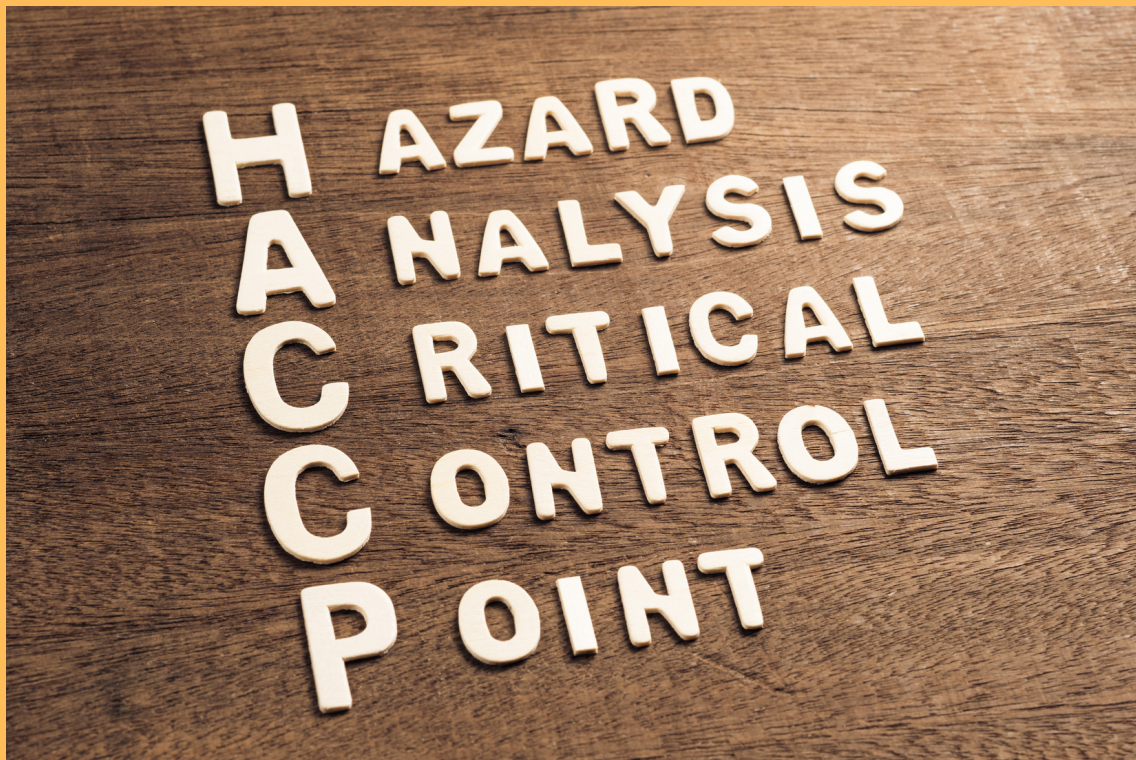
2.
HACCP SAFETY使用方法

3.
基本情報の入力

4.
実際の管理方法

5.
HACCP SAFETY FAQ

1. HACCPとは？



「HACCP（ハサップ）」とは、アメリカ発祥の衛生管理手法。次第に世界へと広がり、いまでは衛生管理の国際的な手法となっています。

2020年6月1日、日本でも「HACCP導入の義務化」が始まり、2021年6月からは全ての食品関連事業者「HACCP完全義務化」が位置づけられました。

具体的に食品関連事業者が行うことは大きく分けて2種類です。

- (1) 一般衛生管理
HACCPの基礎となる調理環境の衛生管理
- (2) 重要管理ポイントの管理
主に調理工程の衛生管理

手間もかかりますが、「自社の衛生管理について根拠を持って説明できる」、「従業員の衛生意識向上が期待できる」などのメリットもあります。

2. HACCP SAFETY使用方法

手間の多いHACCP対応に対して、「スマホやパソコンからアクセスできる」クラウドサービスがHACCP SAFETY。具体的な使用方法を説明します。

まずはTOP画面を開いてログインします。
指定のメールアドレス、パスワードを入れて、
ログインボタンを押します。

<https://sv01.haccp-safety.com/login>



◆パスワードを忘れた場合…ログインボタン下の
「パスワードを忘れましたか？」をクリックします。

3. 基本情報の入力

HACCP SAFETYで管理を始める前に、基本情報の入力から行います。右上「設定」からスタートします。

<https://sv01.haccp-safety.com/manage>



設定ボタンを押すを下記のページに移行します。

<https://sv01.haccp-safety.com/maintenance>



- ・ 従業員登録（作業する従業員を登録）
- ・ 健康管理登録（健康管理に関する項目を登録）
- ・ 一般衛生管理登録（衛生管理に関する項目を登録）
- ・ 重要管理登録（メニューを登録）
- ・ 危機管理登録（冷蔵庫など機器類の登録）

◆従業員登録

HACCP SAFETYを実際に入力する従業員の登録を行います。設定画面を開き、「従業員登録」から登録します。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：13時04分

メンテナンス画面

- 従業員登録
- 健康管理登録
- 一般衛生管理登録
- 重要管理登録
- 機器管理登録

終了してもどる 確認・印刷

「従業員登録」をクリックし、「新規登録」をクリックすると、従業員の新規（追加）登録ができるようになります。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：14時31分

従業員登録

入力してください 検索

新規登録

「登録する従業員名」、「従業員の職権」を入力し、登録ボタンを押します。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：14時41分

従業員 新規登録・更新画面

アドバイス
従業員の登録を行います。同姓同名などには最後に英数字を付けるなど、誤認が生じないように注意しましょう！

登録する従業員名 従業員の職権

入力してください 入力してください

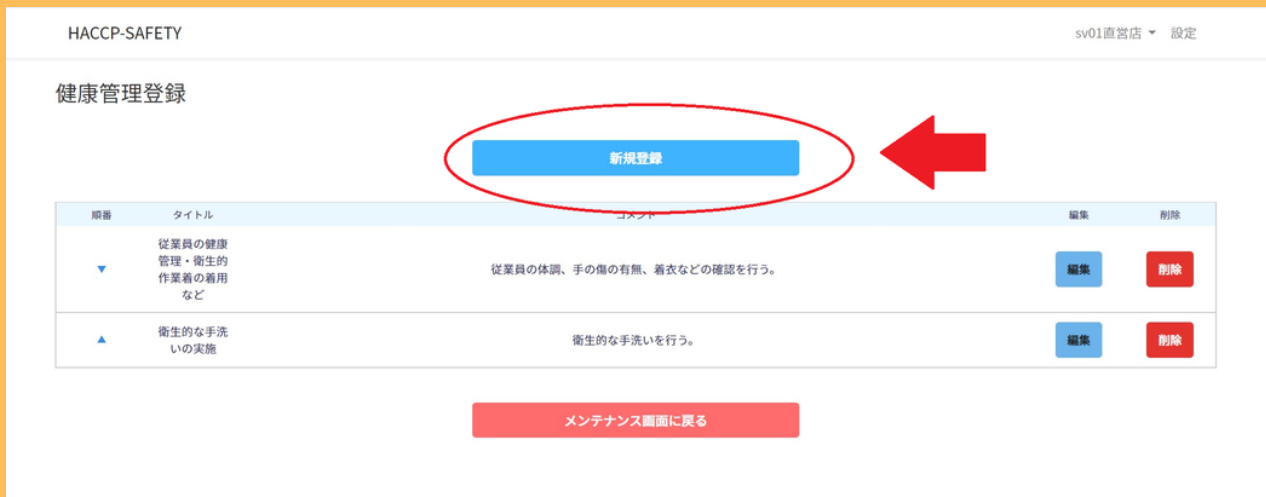
登録 続けて登録

一覧に戻る

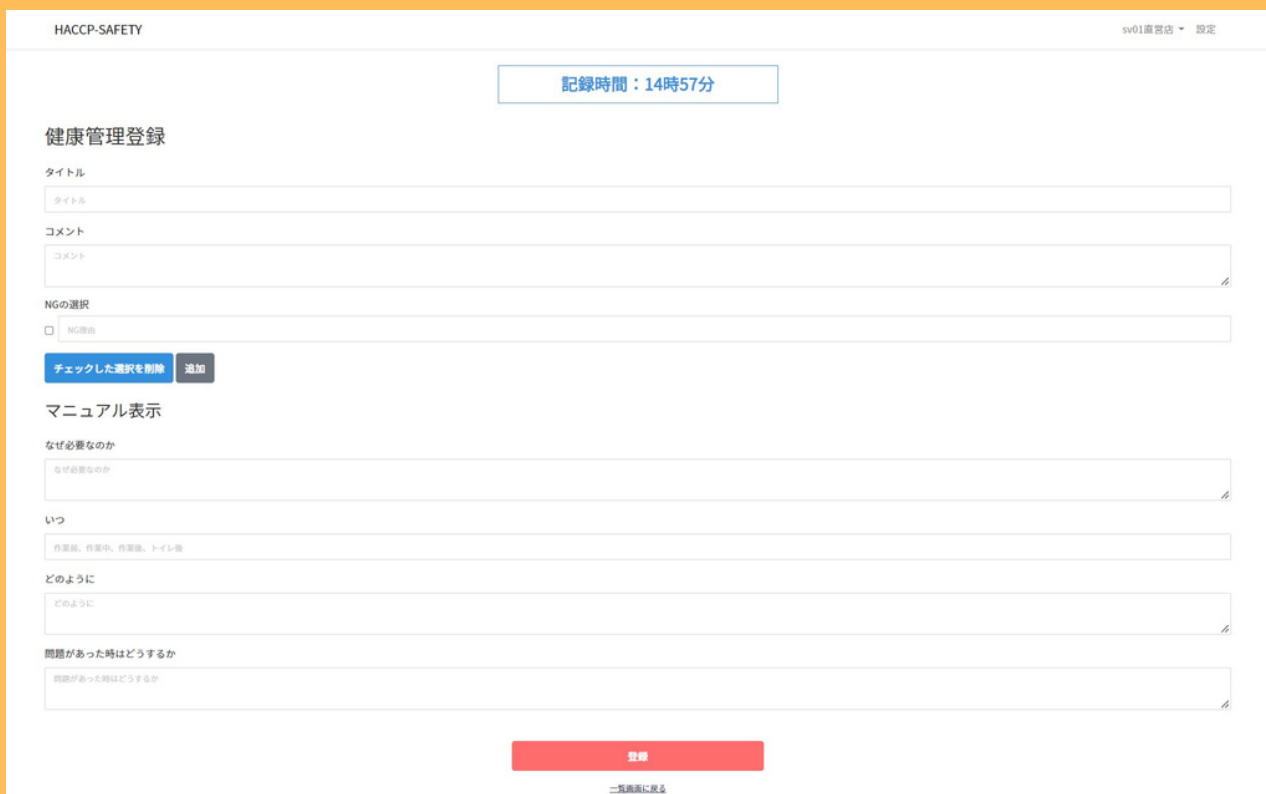
◆健康管理登録

健康管理登録では、従業員が行っている対策項目を作成します。例えば、衛生的な手洗いができているか？と登録する、などが相当します。

項目を作成するには、「新規登録」をクリックします。



新規登録をクリックすると次のページに移りますので、項目に従って作成します。



◆一般衛生管理登録

一般衛生管理登録では、調理法や機器類に関するの衛生管理の項目を作成します。例えば冷蔵・冷凍庫の温度の確認については温度計で管理する、などが相当します。

項目を作成するには、「新規登録」をクリックします。



HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

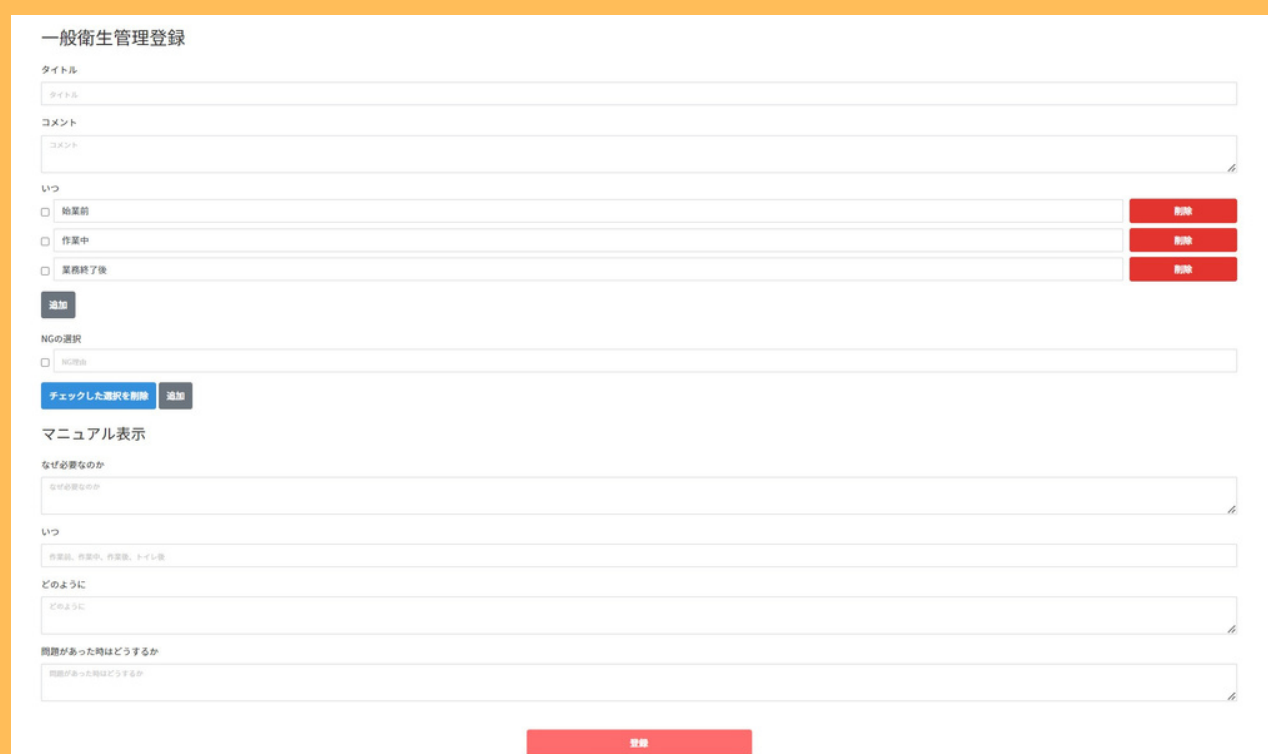
一般衛生管理登録

新規登録

順番	タイトル	コメント	編集	削除
▼	原材料の受入の確認	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温などを確認する。	編集	削除
▼▲	冷蔵・冷凍庫の温度の確認	温度計で庫内温度を確認する。（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）	編集	削除
▼▲	交差汚染・二次汚染の防止	生肉、生魚介類などの食材は蓋付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒する。	編集	削除
▼▲	器具等の洗浄・消毒・殺菌	使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する。	編集	削除
▲	トイレの洗浄・消毒	トイレの洗浄・消毒を行う。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。	編集	削除

メンテナンス画面に戻る

新規登録をクリックすると次のページに移りますので、項目に従って作成します。



一般衛生管理登録

タイトル
タイトル

コメント
コメント

いつ
 始業前 作業中 業務終了後

追加

NGの選択
 NG理由

チェックした選択を削除 追加

マニュアル表示
なぜ必要なのか
いつ
どのように
問題があった時はどうするか

登録

◆重要管理登録

重要管理登録では、メニューの登録を行います。HACCPの項目ごとにメニューを管理するので、下記の手順で登録します。

- ①先に分類項目を作成する
- ②メニューを作成する

例えば、加熱しているもの、冷たいまま提供しているものなど分類を作成した後、実際のメニューとして唐揚げ、冷やっこなどを作成するとうイメージです。

項目を作成するには、「新規登録」をクリックします。



分類項目の作成、メニューの作成方法については次のページで説明します。

◆重要管理登録

①分類項目の作成方法について

重要管理登録画面で「分類登録」をクリックした後、「新規登録」をクリックします。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：15時16分

重要管理計画 CCP分類登録

新規登録

順番	管理分類	チェック方法	編集	削除
----	------	--------	----	----

分類別メニュー一覧画面に戻る

新規登録をクリックすると次のページに移りますので、項目に従って分類項目を作成します。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：15時18分

重要管理計画 CCP分類新規登録

CCPで使用する分類
CCPで使用する分類を入力してください

チェック方法
チェック方法を入力してください

管理概要
管理概要を入力してください

NG選択時のデフォルト内容
 NG理由

チェックした選択を削除 追加

登録

一覧画面に戻る

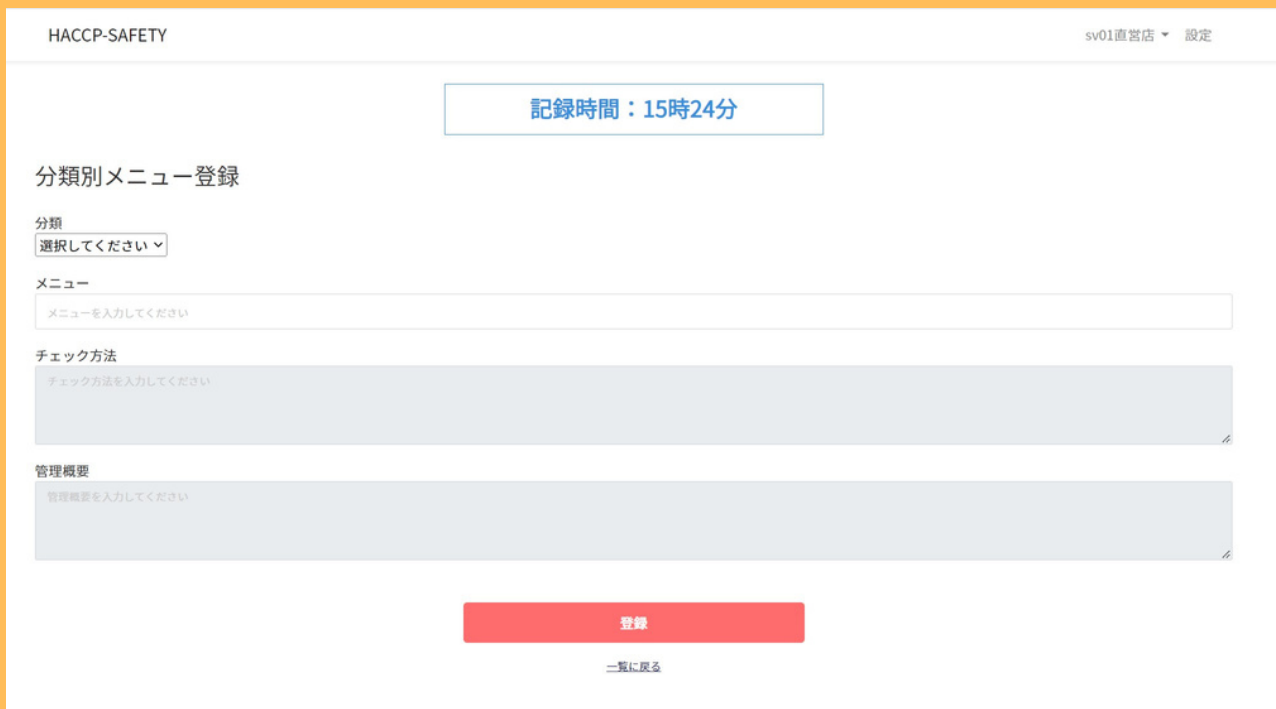
◆重要管理登録

①メニューの作成方法について

重要管理登録画面で「新規登録」をクリックします。



新規登録をクリックすると次のページに移りますので、項目に従ってメニューを作成します。



◆機器管理登録

機器管理登録では、冷蔵庫や冷凍庫などの管理状態に関する項目を作成します。

項目を作成するには、「新規登録」をクリックします。



HACCP-SAFETY sv01直営店 設定

記録時間：15時26分

機器管理登録

新規登録

No	メーカー	種別	通称名称	編集	削除
----	------	----	------	----	----

メンテナンス画面に戻る

新規登録をクリックすると次のページに移りますので、項目に従ってメニューを作成します。



HACCP-SAFETY sv01直営店 設定

記録時間：15時28分

機器管理登録

メーカー
選択して下さい

種別
選択して下さい

通称名
入力してください

温度管理を行う
はい いいえ

登録

一覧画面に戻る

4. 実際の管理方法

項目作成が完了したら、実際にHACCP SAFETYを使って管理していきましょう。

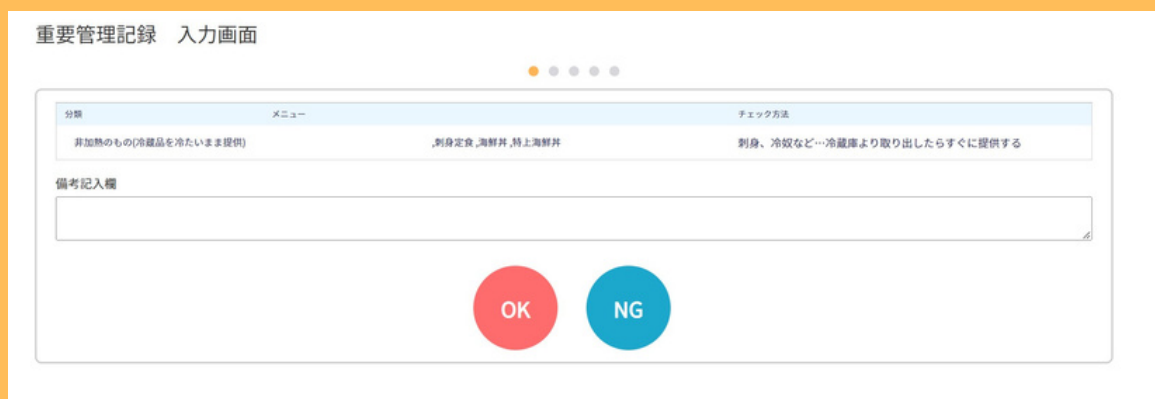
1. 使用するスタッフを選択します。



2. メニューを選択します。選択できるメニューでは、以下について管理登録ができるようになります。

- ・健康管理…スタッフの衛生管理状態を登録します。
- ・CCP…メニューの状態について登録します。
- ・一般衛生管理…食品などの管理状態を登録します。
- ・温度管理…機器の温度管理について登録します。

3. 登録するメニューをクリックし、設問に従って登録します。



◆責任者の登録方法

1. 従業員登録の方法に従って責任者を登録します。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：13時04分

メンテナンス画面

- 従業員登録
- 健康管理登録
- 一般衛生管理登録
- 重要管理登録
- 機器管理登録

終了してもどる 確認・印刷

2. 登録の際に、役職に「責任者」「確認者」など、HACCPの管理責任者名を事前に決めておき、登録します。

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：14時31分

従業員登録

入力してください 検索

新規登録

HACCP-SAFETY sv01直営店 ▾ 設定

記録時間：14時41分

従業員 新規登録・更新画面

アドバイス
従業員の登録を行います。同姓同名などには最後に英数字を付けるなど、誤認が生じないように注意しましょう！

登録する従業員名 従業員の新規登録・更新画面
入力してください 入力してください

登録 続けて登録

一覧に戻る

◆入力したデータの確認、印刷方法

HACCPの登録状況を確認、印刷する時は、「確認・印刷」ボタンを押して進めます。

メンテナンス画面

従業員登録	>
健康管理登録	>
一般衛生管理登録	>
重要管理登録	>
機器管理登録	>

終了してもどる **確認・印刷**

管理記録確認

健康管理確認	CCP確認
一般衛生管理確認	温度管理確認

管理記録印刷

一般衛生管理計画	従業員衛生記録
一般衛生管理記録	重要管理記録
温度管理記録	記録簿一括出力

登録内容の確認：「管理記録確認」ボタンを押し、確認者のスタッフを選定して確認します。

2023年04月 健康管理確認 前月 翌月

確認者を選んでください

確認者一括チェック

日時	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	衛生的な手洗いの実施	スタッフ	特記事項	確定日時	確認者記入欄	確認
01日	良 否	良 否	-		-	-	-
02日	良 否	良 否	-		-	-	-
03日	良 否	良 否	-		-	-	-
04日	良 否	良 否	-		-	-	-

登録内容の印刷：「管理記録印刷」にある、印刷したい内容のボタンを押すと、PDFが出てきますので、ブラウザで印刷を選択します。

管理記録印刷

一般衛生管理計画	従業員衛生記録
一般衛生管理記録	重要管理記録
温度管理記録	記録簿一括出力

5. HACCP SAFETY FAQ

HACCP SAFETYを使用するにあたって、よくある質問をまとめました。

Q.使用推奨環境について教えてください。

A.PCであれば、Googlechrome、MicrosoftEdgeなどをご利用ください。

Q.パスワードを忘れてしまった

A.パスワードを忘れた場合は、ログイン画面下にある「パスワードを忘れましたか？」から変更できます。メールアドレスを入力し、パスワードをリセットしてください。

Q.メールが届かない

A.アカウント用アドレス、店舗用アドレス、いずれかにメールが届かないかをご確認ください。

アカウント用アドレスであれば、

- ・申込と契約に関することなどが届く
- ・店舗登録するために届く

店舗用アドレスであれば、

- ・システム利用時のみに必要

アカウント用に設定しているにも関わらず、メールが届かない場合はメールアドレスの相違もしくはドメインの設定が考えられます。メールアドレスを改めてご確認ください。

HACCP SAFETY お問い合わせ先



HACCP SAFETY事務局
メール：support@haccp-safety.com

運営会社 株式会社パレスト

