

# まかせて HACCP

飲食店は HACCP を取り入れた衛生管理が義務化されました

# HACCP

Hazard

危害

Analysis

分析

Critical

重要

Control

管理

Point

点

## 義務対応もペーパーレスも、 HACCP はこれ一つで。

チェック表・記録・健康管理まで、飲食の HACCP 運用をラクに・正確に。



従業員  
健康管理



食材入荷



洗浄・消毒



衛生管理



食材保管



調理

## ペーパーレス

 煩わしい紙の管理が一切不要！

「まかせて HACCP」で計画書の策定、記録をつけることで紙の管理が不要に！  
記録は帳票でいつでも確認することができます。

※保存期間は決められていないが、1年は保管しておくといわれています。

## 出勤スタッフの健康管理

まかせてネット勤怠管理との連携が可能です。  
出勤の打刻時に健康状態のチェックができます。

## 本部の確認作業も楽々！

店舗の実施記録はデータ化され、いつでも帳票で確認できます。  
まかせてネットと合わせて、より便利にご利用いただけます。



# 01/ 衛生管理計画書の策定

業態ごと/店舗ごとなど設定できます。

## 一般衛生管理計画書

- ①食材関連
  - ・原材料受け入れ時の確認
  - ・冷蔵 / 冷凍庫の温度管理など
- ②施設関連
  - ・器具等の洗浄 / 消毒 / 殺菌
  - ・トイレの洗浄 / 殺菌 など
- ③従業員関連
  - ・従業員の健康管理
  - ・衛生的手洗いの実施 など

## 重要管理計画書

料理を3分類してリスク管理

- 第1グループ ・加熱しないもの(冷蔵品を冷たいまま提供)
- 第2グループ ・加熱後、すぐ提供するもの  
・加熱後、温蔵保管して提供するもの
- 第3グループ ・加熱後、冷却保管し、再加熱して提供するもの  
・加熱後、冷却して提供するもの

一般衛生管理 計画書

項目	内容	確認方法	確認頻度
①	原材料の受け入れの確認	いつ どのように 外観、におい、梱包の状態、表示(期限、保存方法)を確認する。	毎営業日
②	食品温度の確認(冷蔵・冷凍)	いつ どのように 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)	毎営業日
③-1	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ どのように 洗浄剤の残存を確認する。また、乾いた状態の器具は乾燥機に入れ、使った器具を十分に洗浄し、消毒する。	毎営業日
③-2	トイレの洗浄・消毒	いつ どのように トイレの洗浄・消毒を行う。	毎営業日
④-1	従業員の健康管理	いつ どのように 従業員の出欠、発熱の有無、感冒等の確認を行う。	毎営業日
④-2	手洗いの実施	いつ どのように 衛生的な手洗いを行う。	毎営業日
コメント	コメント	いつ どのように	

# 02/ 実施記録 衛生管理計画書に基づいた

- ・一般衛生管理の記録
- ・重要管理項目の記録
- ・冷蔵庫 / 冷凍庫温度チェックの記録



# 03/ 従業員の健康管理 まかせてネット 勤怠管理と連携

まかせてネットの勤怠管理と連携しており、スタッフの出勤打刻時に事前に設定した健康状態や身だしなみのチェックができます。



# 04/ 実施記録の確認

店舗で実施記録をつけると、帳票で店舗 / 月毎に確認することができます。

¥ ご利用料金の目安 3,000円 / 1店舗

※導入規模や機能構成に応じてお見積りいたします。まずはお気軽にご相談ください。

お気軽にお電話ください

03-3730-1069



まかせてネット

株式会社ジャストプランニング  
東京都大田区西蒲田 7-35-1 宝栄ビル  
https://www.justweb.co.jp/makasetenetex/

