HACCPi ご利用ガイド Ver.1.4





推	奨環境/ご利用前に	
•	推奨環境/ご利用前に	•••3
新	現会員登録	
•	<u>アカウントの作成</u>	• • • 4
	グイン	
•	<u>ログイン</u>	•••5
記錄	禄登録	. –
•	衛生管理登録	•••6,7
•		•••8,9
•	<u>機械温度登録</u>	•••10,11,12
記録	禄確認/PDF出力	
•	衛生管理 記録確認/PDF出力	••• 13 ,14
•		・・・15,16
•		・・・17,18
•	衛生管理計画 PDF出力	•••19
プ	ロフィール確認/アカウント編集	
•	プロフィールの確認	· · · 20
•		· · · 21
•	<u>アカウント削除</u>	•••22
基	本情報登録/編集	
•	<u>社員情報 登録</u>	•••23, 24
•	<u>社員情報 編集</u>	•••25, 26
•	重要管理分類 登録	•••27, 28
•	重要管理分類 編集(メニュー追加)	•••29, 30
•	機械設備 登録	•••31, 32, 33, 34
•	<u>カレンダー機能(新機能)</u>	· · · 35

【推奨環境】

本システムを安全にご利用いただくために、以下のブラウザのご利用をお薦めいたします。

【パソコンでのご利用】 Microsoft Windowsをご利用の場合

- ・Microsoft Edge 最新版
- ・Firefox 最新版
- ・Google Chrome 最新版

Mac OSをご利用の場合

- ・Safari最新版
- ・Firefox 最新版
- ・Google Chrome 最新版

【スマートフォンでのご利用】 iOS(Safari)最新版 Android(Google Chrome) 最新版

【ご利用前に】



https://haccpi.comにアクセスをします。

- 1. 利用規約をご確認下さい。
- 2. プライバシーポリシーをご確認下さい。



す。

Analysis and Critical **HACCPって何?**

HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Pointの略語で、 食中毒の予防や店舗の衛生状態を日々管理、記録する制度のことで

令和3年6月1日から厚生労働省ではHACCPに沿った衛生管 理を全ての飲食業事業者に義務付けています。 HACCPiでは小規模営業者向けに「HACCPの考え方を取り入れた衛生

管理」をオンラインで記録と保存、PDF出力が出来るクラウドサービ スです。

右上「新規会員登録」をクリックします。

нассрі

🔇 back

the state of the			
担当者氏名			
オーナーモダ			
メールアドレス			
パスワード			
and all the state of the			
6 <i>又子以上を入力し</i> パスワード確認	てください。		
店舗名			
店铺郵便番号			
店铺住所			
店鋪電話番号			
担当者携带番号			
オーナー携帯番号			

🔇 back

お問い合わせ 利用規約 プライバシーボリシー 特定商取引法に基づく表記 All Rights Reserved © HACCPi

- 1. 各項目を入力していただき、新規登録を押してください。入力したパス ワードはログインで必要になります。メモなどに控えておいてください。
- 2. 登録したメールアドレスに確認メールが届きます。そのリンクを押していただくとメールアドレスが確認されます。
- 3. 確認後に再度サイトへ戻っていただき、ログインしてください。

ログイン

🔇 back





原生労働省より令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生 営押に取り得んでいただくことが決まりました。 **HACCPI**では小規模飲食店向けのHACCP対応クラウドサービスを提供しています。

PC、スマホ、タブレットなどからデータを入力するだけでHACCPに対応したデータが保存さ れます。保存したデータは期間を決めてPDFに出力が可能です。

右上「ログイン」をクリックします。

нассрі		ご利用)	庁法 +0 ログイン	English
	ログイン			
1	×-47 × 24			
	パスワード			
	ロ ユーザー信報を記憶する			
2	ログイン			
3	パスワードを忘れた			
_	お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー			
🔇 back	All Rights Reserved © HACCPi			

- 登録した「メールアドレス」を入力します。
 パスワードは販売代理店より渡されたものか、会員登録をご自分でされた方はその時に入力したパスワードをご入力ください。
- 2. 「ログイン」をクリックします。
- 3. ログインが完了です。
- パスワードが分からない方は③の「パスワード忘れた」からご登録の メールアドレスを入力し、送信してください。そちらのパスワード変更の リンクを押してください。パスワードの再設定が可能です。

НАССРІ			春秋登绿 ~	データ出力 ∨	ご利用方法 アカウント	✔ English
	《 》简生管理	自重要管理	0°	機械温度		
	53	明い合わせ 利用規約 プライパシーポリシ	-			
🔇 back		All Rights Reserved © HACCPi				
「衛生管理」	をクリックします。					
ACCPI			各利登録✔───────────────────────	← タ出力 ✔ ご	利用方法 アカウントマ	English
Œ	衛生管理記録 ^{(#80 # ::} 	2				
	 1原材料の受入の確認:Confirmat	ion of acceptance of raw mate	rials			
	いつチェックするか? 原材料の約人時	どのようにチェックするか? 外親。におい、包装の状態、表示(開現、保存方 (法) を呼ぶする	問題があったとき 返品し、交換する			
		G ARE RECEIPTION	NG選択時の対応 		~	
	, 库山泪府小游河 (公辞库,公寓库	• Charling the termereture	incide the refri			
	7 手洗いの実施:Carrying out ha	nd washing				
	いつチェックするか? トイレ後、海里佐飯に入る前、添り付けの前、作 文内容支上時、生地や生魚などを扱った後、金銭 をきわった後、活想を行った後	どのようにチェックするか? 神血的な本法いを行う	問題があったとき 作業中に従業員が必要す いないことを確認した戦 行わせる。	◎タイミングで手を決 計合には、すぐに手渉	そって といを	
	OK NO	S AUE Recusad	NG建筑計の対応 特応事項		~	
6	<u>単行する</u> より時	い合わせ 利用契約 プライバシーポリシー	-			

- 1. 「確認者」をクリックし表示された中から選択します。
- 2. 「日付」をクリックします。「月日」・「時」・「分」の順に表示されるので3回「OK」をクリックします。
- 3. 各項目の管理状況を「OK・NG・未確認」から選択します。
- 4. 3. でNGを選択した際は「NG選択時の対応」より矢印をクリックして表示された中から対応内 容を選択してください。該当する内容が無い場合は、「特記事項」に入力します。
- 5. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

衛生管理登録

нассрі		名遣登録~	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
1	衛生管理 データ検索約7日 ギ/オ/11 キ/オ/11 キ/オ/11 ロ PDFを出力する場合はデータの登録日を選択してくだきい					
🔇 back	お遣い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi					

登録が完了するとこちらの画面が表示されますので、登録情報が反映されているか 確認をお願いします。

- 1. 「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマーク をクリックして開始日と終了日を登録した日付を選択します。
- 2. 「検索」をクリックします。

нассрі	2				各種登録>	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	Englis
		衛生管理							
		データ検索開始日	データ検索終了日						
		2021/08/01	2021/08/01						
	1	● 衛生性理記録PDF 登録日 2021/08/01 13:58 > 回版	確認者						
		- 1100	(2) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2)	自不	44.527	15			
			開工員生な感 原材料の受人の確認: Confirmation of acceptance of raw materials	該当なし	17864	- 47C			
			車内温度の階級(冷蔵車・冷凍 車):Checking the temperature inside the refrigerator (refrigerator / freezer)	該当なし					
🔇 back			交差汚染・二次汚染の防止:	該当なし					

- 1. 登録データが表示されますので入力データに誤りが無いかご確認下さい。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

重要管理登録

НАССРі			名遣登録~	データ山力~	ご利用方法	アカウントマ	English
			_				
	😤 衛生管理	自重要管理	0°	機械温度			
🔇 back	:	i問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシ・ All Rights Reserved © HACCPi					
「重要管理」	をクリックします。						
НАССРі			各種登録イ	データ曲力 ~ こ	【利用方法	アカウント 🗸	English
	重要管理登録	2 [Ed:					- 1
U (- 山井奈保設に可能です。 -	~ [- 1
	・ 非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま	\$提供):Unheated (refrigerated	products prov	/ided cold)			
	冷蔵庫より取り出したら、すぐに提供する。	100000 加熱しない料理では、加熱周弾工程がないため、 含材に付着している有害な微生物を報回すること ができません。有害な続生物が増殖しないように 冷蔵庫(低温)で保管しましょう。	- サラダ - 刺身				
			NG選択時の対応		_		
	ОК	G 未指認 Ret checked	行記事項		~		
^	加熱後 冷却するたの・Whatto	cool after heating					
	どのように確認するか 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提	注意事項 加熱後、冷却の放隣で危険温度帯(10~6	メニュー ・ ざるそば				
	供する。	0.10) に良くとどまらないようにすることが重要 です。当点読温定帯:有害な殺生物が情差しやす い温度帯	- そうめん				
		G 未前版	NG運択時の対応		~		
		Hat checked	侍記事項				
5	保存する						
🔇 back	٦X	和い合わせ 利用原約 プライパシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi					

- 1. 「確認者」をクリックし表示された中から選択します。
- 2. 「日付」をクリックします。「月日」・「時」・「分」の順に表示されるので3回「OK」をクリックします。
- 3. 各項目の管理状況を「OK・NG・未確認」から選択します。
- 4. 3. でNGを選択した際は「NG選択時の対応」より矢印をクリックして表示された中から対応内 容を選択してください。該当する内容が無い場合は、「特記事項」に入力します。
- 5. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

нассрі		各種登録~	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
1	重要管理 データ検索時近日 データ検索時7日 年/月/11 ロ 年/月/11 ロ ② 推進 クリア 2017 1000000000000000000000000000000000000]				
	PDFを出力する場合はデータの登録日を選択してくだきい					
🔇 back	お思い合わせ 利用規約 プライパシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi	-				

登録が完了するとこちらの画面が表示されますので、登録情報が反映されているか 確認をお願いします。

- 1. 「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマーク をクリックして開始日と終了日を登録した日付を選択します。
- 2. 「検索」をクリックします。

нассрі (2)					各種	暗線~	ッ*−タ曲力 ❤	ご利用方法	アカウントマ	ŀ
		重要管理								
		データ検索開始日	$\vec{\tau} = \phi$	7検索終了日						
		2021/08/01	D 202	1/08/01						
		PDFを出力する場合は5 国事要管理記録PDF	データの登録日を選択してくださ	ξU.						
	1	登録日 2021/08/01 14:13 × 削除	確認者 斉徐							
	1	登録日 2021/08/0114:13 ×削除	確認者 言詩 重要管理分類	良否	×==-		特記事項			
	1	登録日 2021/08/0114:13 ¥ ĤI除	確認者 方渉 重要管理分類 非加熱のもの(今成品を) たいまま提供): Unheated (refrigerated products provided cold	良否 余 該当なし 1	X==- 192 (18		特記事項			
C back	1	盘錄日 2021/08/01 14:13 ➤ 削除	確認者 含態 重要管理分類 非加熱のもの(全成品を) たいまま提供): Unheated (refrigerated products provided cole 加熱するもの(全成品を) 熟し、熱いまま提供): Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	奥否 全 動画なし Ⅰ Ⅱ Ⅲ 武当なし	Хаан 1993 — Пл 1929 — Пл 1929 — Пл 1929 — Пл 1927		特記事項			

- 1. 登録データが表示されますので入力データに誤りが無いかご確認下さい。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

нассрі				各進合級>	データ山力マ	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	🛸 衛生管理	自 重要管理	里	Q,	[•] 機械温度			
•	ła	問い合わせ 利用規約 プラ	イバシーポリシー					
S back		All plants processes and	B LLA CCD					

「機械温度」をクリックします。

機械温度記録登録	2		
確認者:	日付 ::		
计显微镜绘测说可能为才			
通称	メーカー	種別	
	(4)	213 AUG. (11)	
· C 機械温度:	特記事項		
半角数字のみ			
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	
機械温度 :	特記事項		
°C			
+PI \$\T U \$\.			
通称	メーカー	種別	
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫	
機械温度 *	特記事項		
°C 半角数字のみ			
通称	メーカー	種別	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	纳印度顶		
°C	TU BL 9* 94		
半角数字のみ			
通称	メーカー	種別	
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	
機械温度 *	特記事項		
°C 半角数字のみ			
保存する			

お問い合わせ 利用規約 プライパシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi

- 1. 「確認者」をクリックし表示された中から選択します。
- 2. 「日付」をクリックします。「月日」・「時」・「分」の順に表示されるので3回「OK」 をクリックします。
- 登録されている各機械の温度を入力します。
 *スマートフォンをご利用で、マイナス温度の場合は数字の前に「-」を入力してください。
- 4. 特記事項がある場合は「特記事項」欄に入力します。
- 5. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

нассрі		各種登録~	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
0	機械温度 データ検索開始日 データ検索約7日 年/月/11 日 年/月/11 日 ② 陳建 タリア					
	PDFを出力する場合はデータの登録日を厚沢してくだきい					
K back	お問い合わせ 利用規約 プライパシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi					

登録が完了するとこちらの画面が表示されますので、登録情報が反映されているか 確認をお願いします。

- 1. 「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマーク をクリックして開始日と終了日を登録した日付を選択します。
- 2. 「検索」をクリックします。

					各種登録>	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウントマ
	機械温度							
	データ検索開始日		データ検索終了日					
	2021/08/01		2021/08/01					
			検索・ク	9.5%				
	PDFを出力する場合は	データの登録日を選択し	,てください					
	國機械溫度管理記錄PDI	F						
	图 機械湿度管理記録PDI	F						
	◎ 機械混反管理記録PDI 登録日 2021/08/01/ 15:07	F 確認者						
1	B 表示过度管理记録PDJ 登録日 2021/08/01/15:07 × 削除	F 確認者 古洲						
1	 □ 最終還度新年記録PDI 登録日 2021/08/01/15:07 × 削除 	確認者 査渉 種別	通称	温度		特記事項		
1	 □ 時秋起度常用品はPDI 登録日 2021/08/01/15:07 × 削除 	F 確認者 方渉 種別 冷成庫	通称 メイン	3°C 温度		特記事項		
1	 □ 時秋起気牧母記録PDI 登録日 2021/08/01/15:07 × 円1時 	# 確認者 査渉 補別 冷波率 冷速率	送称 メイン 入口1	温度 3°C -2°C		特記事項		

- 1. 登録データが表示されますので入力データに誤りが無いかご確認下さい。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

衛生管理 記録確認/PDF出力

нассрі			各種登録 🗸 🊺 データ山力 🗸 ご利用方法	アカウント マ English
			(2) * #1174 * #2%#	
			0° fittada be	
	👛 衛生管理	自重要管理	₿°機械 温度	
	5 "	りい合わせ 利用規約 プライバシーポリシー		
S back		All Rights Reserved © HACCPi		

- 1. 「データ出力」をクリックします。
- 2. 「衛生管理」をクリックします。

нассрі		各種登録~	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
٢	衛生管理 デーク検索開始日 デーク検索約7日 年/月/П 年/月/П アDFを出力する場合はデータの登録日を展現してください					
A handle	お問い合わせ 利用契約 プライパシーポリシー					
	All Rights Reserved © HACCPi					

1. 記録確認/データ抽出したい期間を選択します。

「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマーク をクリックして開始日と終了日を選択します。検索可能期間は最大で31日です。

2. 「検索」をクリックします。

НАССРІ				各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	お知らせ	アカウント 🗸	English
			デーク検索統了日						
	2023/11/01		2023/11/22	•					
			検索 クリア						
	データを出力する場合はデータの登録日	を選択し	、てください。検索データ設定期間は最大	で1ヶ月です。	検索期間を設定し	してください。	出力に少		
[n of acc : Chec ntion o ing / di	ceptance of raw materials king the temperature inside the refi f cross-contamination and secondar sinfecting / sterilizing instruments, e I disinfection	igerator (refri y pollution tc.	igerator / freezer	1			
	 6: 従業員の健康官理寺:Employeen 7: 手洗いの実施:Carrying out hand 	iealth n I washi	nanagement, etc. ng						
	2023/11/06 15:19 mk 1 : 該当なし 2	2 : 該当な	なし 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	6 : 該当なし 7	:該当なし 削除				
	2023/11/0714:27 mk 1:該当なし 2	2 : 該当な	よし 3 :該当なし 4 :該当なし 5 :該当なし	6 : 該当なし 7	:該当なし 削除				
	2023/11/08 14:58 mk 1:該当なし 2	2 : 該当な	にし 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	6 : 該当なし 7	: 該当なし 削除				
-	2023/11/09 11:30 mk 1 : O 2	:該当な	し 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	6 : 該当なし 7 :	· · · · ·				
🔇 back	2023/11/1015:04 mk 1:該当なし 2	2 : 該当な	2し 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	6:該当なし 7	:該当なし 削除				
	2023/11/121738 mk 11:IR当なし 2	2 : 該当な	に 3:該当なし 4:該当なし 5:該当なし	6 : 該当なし 7	:調査なし「削除				

記録確認:画面に表示されますので該当データをご確認ください。

- PDFやプリンターに出力をご希望される場合は、「衛生管理記録印刷」をクリックするとプリント画面が表示されますので、必要に応じて保存したりプリントアウトしてください。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

20 Hall 10 8111222 20 Hall 10 8111222 20 Hall 10 10 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	印刷	1ページ
Extent introduce Reserved Reserved 1.2003.427 (Indextdia discussion)	送信先	PDF に保存 🔹 👻
2 1 2 1 2 2 2 2		<u>র</u> ্বশ্ব 🔹
2023/06.093 (m. 1) 2006 (2) 2006 (3) 2006 (4) 2006 (1 枚あたりのページ 数	
XXX270200 me 1.1.00 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8883_6 2.1.8833_6	余白	デフォルト 👻
20231/11/066 mik 1:+ 2:HB60L 3:HB60L 4:HB60L 5:HB60L 6:HB60L 7:HB60L 7:HB60L	オプション	🗹 ヘッダーとフッター
2509/05/09 mail 1:188/05 2:188/05 4:188/05 <		□ 背景のグラフィック
2125/159033 /ms 110 210 310 410 510 510 517 51 71 10 61 #87478164454, 340186148464 (schamala), 71 #87421445471-49424 #874164, #70189458316,	システム ダイアログを	を使用して印刷 (ヾ ೫P) 🛛
2020/05/01026 min 11 * 0 0.1 * 0	PDF をプレビュー	2 ≉+×>+710
bodies #Wasser/Spaces, paper, andriver/Hyllinger, dat, die (193-005-1) Hilly Mager, dat, par, 40-66-005-1). Stansman Hill []		

こちらはGoogle Chromでの印刷表示画面です。PDFやプリンターなど適時選んで印刷してください。

НАССРІ			名覆登録 🗸 🊺 データ山力 🗸 ご利用	防法 アカウントマ English
	📽 衛生管理	自重要管理	<mark>₿</mark> °機械温度	
	Hits	小い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー		
🔇 back		All Rights Reserved © HACCPi		

- 1. 「データ出力」をクリックします。
- 2. 「重要管理」をクリックします。

нассрі		各種登録 ~	データ山力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
1	重要管理 データ施測期始日 デーク检索約7日 年/月/П 年/月/П アDFを出力する場合はデータの登録日を選択してくだきい					
	お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー					
V back	All Rights Reserved © HACCPi					

1. 記録確認/データ抽出したい期間を選択します。

「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマーク をクリックして開始日と終了日を選択します。検索可能期間は最大で31日です。

2. 「検索」をクリックします。

НАССРІ				各種登録 ~	データ出力 🗸	ご利用方法	お知らせ	アカウント 🗸	English
	重要管理記録 データ検素開始日		データ検索終了日						
	2023/11/01		2023/11/22	•					
			検索 クリア						
_	データを出力する場合はデータの登録日 し時間がかかりますのでそのままでお待	を選択し ちくださ	てください。検索データ設定期間は最大 Fい。	で1ヶ月です。	検索期間を設定	してください。	出力に少		
	➡重要管理記錄印刷								
	重要管理分類 1:非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま)	£供);	Unheated (refrigerated products pr	ovided cold)					
	2:加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱	いまま技	提供):Things to heat (heat refrigera	ted products	and serve them	hot)			
	 3:加熱した後、高温保管:After heat 4:加熱後冷却! 更加熱するもの:W 	ing, sto	re at high temperature						
	 加熱後、冷却するもの:What to ci 	ool afte	r heating						
	2023/11/06 15:20 mik 1:該当なし 2	 該当な 	し 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	1010					
	2023/11/071519 mk 1:該当なし 2	 : 該当な 	し 3:該当なし 4:該当なし 5:該当なし	858					
	2023/11/08 14:40 mik 1:該当なし 2	 : 該当な 	:し 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	制除					
	2023/11/0911:00 mk 1:該当なし 2	 該当な 	し 3:該当なし 4:該当なし 5:該当なし	10.00					
0	2023/11/10 15:05 mk 1 : 該当なし 2	 : 該当な 	し 3 : 該当なし 4 : 該当なし 5 : 該当なし	1018					
V back	2023/11/12 09:27 mk 1 : × 2	: *	3:該当なし 4:該当なし 5:該当なし №	19:					

記録確認:画面に表示されますので該当データをご確認ください。

- PDFやプリンターに出力をご希望される場合は、「重要管理記録印刷」をクリックするとプリント画面が表示されますので、必要に応じて保存したりプリントアウトしてください。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

Activants BETERBROSEROOLDIKKON	印刷	1ページ
王 世界 日本日 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王 王	送信先	PDFに保存 🔹
COLON CONTROL OF A CONTROL		ৰুশ্বৰ -
2023/00/620 (mk) + 8564 (2 + 8564 (3 + 8564 (4 + 8564 (5 + 8564 (1 枚あたりのペー3 数	1 -
2023/10/06/64 An 1:2004/2:2005/15/45/65/4:2005/2:2005/15/2005/2:2005/ 2023/10/05/4 An 1:2004/2:2005/2.2005/	余白	デフォルト 👻
2023年7月20日27 AL 2014 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2	オプション	🗾 ヘッダーとフッター
2020743266 Met 1 + 2 : 8864 2 : 8864 4 : 8864 5 : 8865 5		□ 背景のグラフィック
2020/00/074 (min 11+ 2:00/04/3:00/04/3:00/04/2) 1:00/07/00/06/04/06/04/04/04/04/04/04/04/04/04/04/04/04/04/	システム ダイアロ:	プを使用して印刷 (\`#P) 🛛
I BRECHTENDE DES TELEVISIONES DE LA CONTRACTO	PDF をプレビュー	Ľ
20201127842 (HA 11+ 210 310 410 510 112023512400494+554, ARLUBLISEELS,		
2020/10/0906 MM 2 1+ 31+ 4+0 5= 10		
 The Transition for Transition Transition (Transition) (Tr		
2020F020 2020 PR 110 210 310 410 810		
hedner.5883/arr/2013, tumbioad/92584pcl.att, gal9253-2013/0184pcl.484, July, and att als/201323-11-240amin-B-B 11		479 Ch (##

こちらはGoogle Chromでの印刷表示画面です。PDFやプリンターなど適時選んで印刷してください。

нассрі			各種登録 く し データ山力 く ご利用方法	アカウント ン English
			* #1117** • 117%72 0° MMLate	
	🎥 衛生管理	自重要管理	 ° 機械温度	
		。 jい合わせ 利用規約 プライバシーポリシー		
K back		All Rights Reserved © HACCPi		

- 1. 「データ出力」をクリックします。
- 2. 「機械温度」をクリックします。

нассрі		各連登録 🗸	データ山力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
	機械温度					
1	データ検索問題日 年/月/П 日					
	2 B ai & J.r					
	PDFを出力する場合はデータの登録日を選択してください					
A 1 A	お開い合わせ 利用規約 プライパシーポリシー					
V back	All Rights Reserved © HACCPi					

1. 記録確認/データ抽出したい期間を選択します。

「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマーク をクリックして開始日と終了日を選択します。検索可能期間は最大で31日です。

2. 「検索」をクリックします。

НАССРІ		各種登録 ~	データ出力 🗸	ご利用方法	お知らせ	アカウント 🗸	Englis
機械温度 データ検測期始日 2023/1/01	データ検索終了日 2023/11/22						
データを出力する場合はデータの型 し時間がかかりますのでそのままで 日 場体温度な日の時	桃田 クリフ 線日を選択してください。検索データ放定算 お待ちください。	間は最大で1ヶ月です。	検索期間を設定	してください。	出力に少		
機械設備 冷凍冷凝準 キッチン部冷凝準 キッチン部冷凝準 冷凍冷凝準 冷凍冷凝準 冷凍冷凝準 キッチン部冷凝準 キッチン部冷凝準 も加 冷凍冷凝準							
2023/1/06 1520 市地2 キッチン印 2023/1/07 15.91 市地 パメロル目標 2023/1/07 15.91 市地 パメロル目標 2023/1/07 15.91 市地 パメロル目標 2023/1/06 164:00 市地2 パメロル目標 2023/1/06 16:00 市地2 パメロル目標	59歳期 : 20 ¹ 冷淡の発展 : 20 ¹ 例約 II : 10 ¹ キッチン型の発展用 : 10 ¹ 利約 II : 10 ¹ キッチン型の発展用 : 20 ¹ 例約 II : 10 ¹ キッチン型の発展用 : 20 ¹ 例約						

記録確認:画面に表示されますので該当データをご確認ください。

- 1. PDFやプリンターに出力をご希望される場合は、「機械温度記録印刷」をクリッ クするとプリント画面が表示されますので、必要に応じて保存したりプリントア ウトしてください。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

949 W 8 10 5	BALLER FOLDER OF BELLEVILLE		印刷	1	ページ
機械進度 単純22週 2010年1月			送信先	PDF に保存	•
キッチングの規則 キッチングの規則 20回今期間 20回今期間 20回今期間 キッチングの規則 キッチングの規則 キッチングの規則				すべて	•
800 2023/11/06 15:20 m/v2	キッチンボ2000時 120℃ 2003.000 120℃		1 枚あたりのページ 数		•
2028/109/109 100 mk	NRARE::UC ************************************		余白	デフォルト	•
2023/11/10 15:05 mk 2023/11/12 09:29 mk 2023/11/12 19:28 mk	3月第四周期 120℃ キッチン形発展第 120℃ 月20円の目前 20円の目前 20円の目前 120℃		オプション	🔽 ヘッダーとフッター	
2023/11/4 12:41 mk 2023/11/51/9.36 mk 2023/11/61/9.44 mk	Энклици - 3000 (+>9>нклици + 1000) Энклици - 2000 (+>9>нклици + 2000) (+>9>нклици + 1000) Энклици + 2000			□ 背景のグラフィック	
2023/11/9 11/9 mk 2023/11/9 11/9 mk 2023/11/9 11/9 mk	INBURIE 1:02C 4:2:02-803888:1:20C Set to publy tyle the border and border ratios of an element. Great for images, buttors, or any other element. INBURIE::::::::::::::::::::::::::::::::::::		システム ダイアログを	を使用して印刷 (て業P)	Ø
水田市におりため 17年 沖東市電車 : これらの様は、東 パティを装用することが単築点 ました。ですので、junity-com	「ARAMAN - AVA」やフラスMAR、 - AVA」 いろうかすうaskaもませートするためのフロフライモタリなブロバティ SAU、MEEアラウゴ目標用のjatZhcortaet プロ いたます、jatZhcortexTルマティは、- webbloco-sace を含む多くのグロプライエアウなブロバアィル代替として最みとれ ertを見まれることをお願用します。		PDF をプレビュー		Ľ
2023/11/0 10.00 (11) 2023/01/0 21.00 (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) (11) (11) 2023/01/00 (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11)	малан (лис (лис) лис на лис (лис) лис (лис на лис) лис (лис) лис (лис) лис (лис) лис (лис) лис) лис (лис) лис) лис (лис) лис (лис) лис) лис (лис) лис (лис) лис) лис (лис) лис (лис) лис (лис) лис (лис) лис (лис) лис (лис)				
hollost WH(pisser/Ntrop_scathiosel/(54b	gar, har, gagi Tah, SHE SHE Haliyar, Jan, Jan, and J. Appl Tah. STA 18 Statemann HE	м		キャンセル	保存

こちらはGoogle Chromでの印刷表示画面です。PDFやプリンターなど適時選んで印 刷してください。

衛生管理計画 PDF出力



- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「衛生管理計画」をクリックします。

НАССРІ			各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	お知らせ	アカウント
衛生管	理計画						
●◎生管理	H書印刷 の受入の確認:Confirmation of ac	cceptance of raw materials	1				
いつ?:	原材料の納入時						
どのよう! 問題があ・	こ?: 外観、におい、包装 ったとき: 返品し、交換する	装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	きする				
利用状况: 使	用しない						
(2) 編集			de the ref		6-i		
2:庫内涵 freezer)	変の確認(/が蔵庫・/市康庫) ・ Chec	cking the temperature insi	de the ref	rigerator (re	rrigerator /		
いつ?:	始果前 	を確認する(冷静:100つ以下、冷凍:355	((1))				
問題があ	 たとき: 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	1.額。食材の状態	目に応じて使用しな	い又は加熱して掛	HH.	
利用状況:使 ② 編集	用する						
3:交差汚	染・二次汚染の防止:Prevention o	of cross-contamination and	d seconda	ry pollution			
S back いつ?: どのようい	作業中 た?: 冷蔵庫内の保管のお ナエ	状態を確認する。まな板、包丁などの器具	しは、用途別に多	きい分け、扱った都	度、十分に洗浄し	、 消毒	

- 「衛生管理計画印刷」をクリックすると印刷プレビュー画面に移行され ます。必要に応じてPDF保存したり、プリントアウトしてください。衛 生管理記録、重要管理記録、機械温度記録のプリント方法と同じです。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

プロフィールの確認

🔇 back

🔇 back

нассрі			各種骨錶 √ 「一タ山」」 ✓ ご利用	#万法 ① アカウント ↓ English ② プロフィールを見る アルウント №単 コグアウト 後
	🎥 衛生管理	自重要管理	<mark>.</mark> ℃機械温度	
	쀠ct	jい合わせ 利用規約 プライパシーポリシー		

- 1. 「アカウント」をクリックします。
- 2. 「プロフィールを見る」をクリックします。

НАССРІ				名進合級 🗸	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
ブロフィール			ご利用方法や契約内容など(さい。	の詳細は担当代:	出店までお問い合	わせくだ		
担当者氏名	葉撒布 太郎							
オーナー氏名	葉撒布 花子							
メールアドレス	hacepi@hacepi.com							
店名	IPCCAH							
店舗郵便番号	1600023							
店舗住所	東京都新宿区西新宿6-15-1							
店舗電話香号	0300000000							
担当者携带番号	090000000000							
オーナー携帯番号	08000000000080							
	お問い合わせ	利用規約	プライバシーポリシー					

All Rights Reserved © HACCPi

アカウント編集/パスワード変更

🔇 back

НАССРІ				各種登録~	データ出力 🗸	ご利用方法 <mark>(1</mark>) (2)	アカウント ❤ プロフィールを見る アカウント編集	English
							ログアウトか	
	🥵 衛生管理	目 重要	管理	Ű	機械温度			

- 1. 「アカウント」をクリックします。
- 2. 「アカウント編集」をクリックします。

НАССРІ		各種登録 ~	データ出力 🗸	ご利用方法	English
	プロフィール編集				
	担当者氏名				
	ハサップ太郎				
	オーナー氏名				
	ハサップ次郎				
	メールアドレス				
	supprt_team@haccpi.com				
	店舗名				
	HACCPI				
	店舗郵便番号				
$\overline{1}$	100-0000				
\cup	店舗住所				
	東京都千代田区				
	店舗電話番号				
	030000000				
	担当者携带番号				
	030000000				
	オーナー携帯番号				
	0300000000				
	パスワード(変更する場合は入力してください)				
(2)	(17月-5時間(原東大橋会社) (17(444))				
<u> </u>	7x7-F#8 (REF0#54X)0((7285)	_			
	用ためパフリード				
(3)	All work / - F				
Ă					
4	2.8				
	こちらからユーザー情報を削除できます。削除した場合は全てのう タが削除されます。	r-			
	#15				
	92,45				
<u>j</u> ta	い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー 特定商取引法に	基づく表記			
	All Rights Reserved © HACCPi				

- 1. 編集したい項目に新たな情報を入力してください。
- パスワード変更をご希望の場合は「パスワード(変更する場合は入力してください)」「パス ワード確認(変更する場合は入力してください)」に新たなパスワードを入力します。
 *パスワード変更されない場合は入力不要です。
- 3. プロフィール情報のどこかを編集した場合は現在のログインパスワードを入力。
- 「更新」をクリックします。
 情報が更新されますのでプロフィールを見るよりご確認下さい。
- 5. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

🔇 back

НАССРІ			会連合機√ パータ山川 ∨ ご利用方:	ま ① アカウントマ English ② アカウント編集 コグワウト @
	🎥 衛生管理	自重要管理	₿°機械温度	
	40)	問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー		

- 1. 「アカウント」をクリックします。
- 2. 「アカウント編集」をクリックします。

НАССРІ		各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	店留電話垂号					
	担当老孩带香号					
	オーナー携帯乗号					
	パスワード(変更する場合は入力してください)					
	パスワード確認(変更する場合は入力してください)					
	更新					
	こちらからユーザー情報を削除できます。削除した場合は全てのデ タが削除されます。 別除	-				
お問 を と は と と の と の に の の の の の の の の の の の の の の	い合わせ 利用規約 プライバシーボリシー 特定商取引法に: All Rights Reserved & HACCPi	基づく表記				

- 最下部に削除というボタンがありますのでそちらをクリックしてください。一度アカウントを削除すると元には戻せません。全てのデータが削除されますので削除する際はご注意ください。
- 2. TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

нассрі		¢	 後通金数	方法 アカウントマ English
	🎥 衛生管理	自重要管理	₿° 機械温度	
				-
C back	42 册	りい合わせ 利用規約 プライパシーポリシー		

- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「社員情報」をクリックします。

нассрі			各進合録~	データ山力 🗸	ご利用方法	アカウントマ	English
	社員情報 ^{• 2347 5}	20 TH					
	4.E	ZUSZA	[2] 渥集				
	***	24 5					
	- 2215 大生	the state	128 See 11				
		治兵	医黄芩				

	お問い合わせ 利用規約 プライパシーポリシー
C back	All Rights Reserved © HACCPi

従業員(社員・アルバイト等)の新規登録を行う場合は「登録する」をクリックし ます。

НАССРІ				各種合縁~	データ山力~	ご利用方法	English
	计 昌情報登録						
1		役職:		●在籍中 〇在籍なし			
~	7.9	7.073 F					
2) 6477 4 8						
	t	問い合わせ 利用規約	プライバシーポリシー				

- 1. 「社員名」「役職」を入力します。
- 2. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

НАССРІ			各進合録~	ர'−タ山力❤	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	社員情報						
	 ● 登録する 						
	社員名	役職					
	佐藤	アルバイト	☑ 編集				
	山田	アルバイト	☑ 福美				
	鈴木	社員	☑ 補菜				
	斉藤	.E 長	2 編集				

	お尚い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー	
🔇 back	All Rights Reserved & HACCPi	

登録が完了するとこちらの画面が表示されますので内容に誤りがないか確認をして ください。

нассрі			 ● 各価合数 / 一ク山川 ◇ ご利用方 ● 空川県区 ● 保健(取取用所 目前文)(20%)(20) ● 保健(取取用所 目前文)(20)(20) 	法 アカウントマ English
	🎥 衛生管理	自 重要管理	₿°機械温度	
				-
	₩c6	りい合わせ 利用規約 プライバシーポリシー		
🔨 back		All Rights Reserved © HACCPi		

- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「社員情報」をクリックします。

нассрі			各進合録~	データ曲力マ	ご利用方法	アカウントマ	English
	社員情報						
	● 중감계 후						
	社員名	役職					
	佐藤	アルバイト	「「「「「「「「」」」」				
	山田	アルバイト					
	鈴木	社員	「「「金魚」				
	齐燕	店長	2 編集				

	お聞い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー
🔇 back	All Rights Reserved © HACCPi

従業員(社員・アルバイト等)の編集を行う場合は、該当する社員の「編集」をク リックします。 нассрі

	译: 第 ~	役職: アルバイト ✓	○ 4 類中 ● 4 類なし
2			
_			

- 1. 編集したい項目の内容を修正します。
- 2. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

нассрі			各進合録~	データ曲力 🗸	ご利用方法	アカウントマ	English
	社員情報						
	● 登録する						
	社員名	役職					
	山田	アルバイト	「「編集」				
	鈴木	社員	12 編集				
	斉藤	店長	☑ 補茶				

	お聞い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー	
🔇 back	All Rights Reserved & HACCPi	

編集が完了するとこちらの画面が表示されますので内容に誤りがないか確認をして ください。

重要管理分類 登録

нассрі			1) 各種音録 - ノータ山力	ご利用方法 アカウントマ English
			型・七/備設 ○ 約5 管理則面 (2) 目 重変管理分類 可 機能設備	
	📽 衛生管理	自重要管理	₿ <mark>°機</mark> 械温度	
_	#ite	いっ合わせ 利用規約 プライパシーポリシー		
🔨 back		All Rights Reserved © HACCPi		

- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「重要管理分類」をクリックします。

НАССРІ			名種	登録~ データ山力~	ご利用方法	
	重要管理分類					
	分類ID	分類				
	1	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいま	チェック方法	注意事項		
	<mark>12⁸ 編集</mark> 利用状記: 使用する	末提供):Unheated (refrigerated products provided cold)	冷蔵曲より取り出したら、すぐに 推供する。	加熱しない料理では、 程がないため、食材に る有害な微生物を殺困 できません。有害な微 しないように冷蔵庫 貸しましょう。	加熱しない料理では、加熱潤理工 程がないため、食材に付着してい る有害な微生物を殺菌することが できません。有容裁単物が増殖 しないように冷蔵単(低温)で保 自しましょう。	
			メニュー	特記事項		
	• 提供までに時間がかか • その他	ったため、廃棄して新しいものを提供した。				
	2	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、	チェック方法	注意事項		
S back	127 編集 利用状況:使用する	熱いまま提供):Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	火の法さや時間、見た日で判断す る。	食品の中心温度の構設 有害な微生物が殺菌で で加熱できているかと を行いましょう。新し ネ考えたタイミングで てほどうでしょうかず 後、盛り付け時などヨ 日を介して汚染をきむ	8.6 実施し、 0.0 さる温度ま ごうかの確認 レイズを選び かかした。 が 加熱調理 2.5 に 4.5 に 4.5 に 4.5 に 5.5	

初期登録されている分類ID1~5以外の管理が必要な場合は 「登録する」をクリックします。

重要管理分類 登録

АССРІ		各種登録~	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウント 🗸	English
1	重要管理分類登録 ^{分前に} ^金 施用する O使用しない					
3	^{7 ± 2 0} /3\% B I 5 Ø 1 11 11 ↔ Ε Ε Ε Ε					
4	注意神羽 <u>B I ち タ</u> 1 11 い 注 注 在 在			2		
5	重要管理分類メニュー メニュー 特記事項 メニュー意知		×制除			
(7 (8	重要管理分類NG NG:追加 经存する					

🔇 back

- 1. 「分類ID」を6以降の数字で入力してください。
- 2. 「分類」にどのような調理法か入力します。
- 3. 「チェック方法」を具体的に入力します。
- 4. 「注意事項」がある場合は入力します。
- 5. 「メニュー」を入力します。「特記事項」がある場合は入力します。
- 6. メニューの追加がある場合は「メニュー追加」をクリックして5. の作業を行い ます。

お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー

All Rights Reserved © HACCPi

7. NG選択時の対応内容をプルダウンで選択したい場合は登録します。

НАССРІ			各種	意録❤ データ山力❤	ご利用方法
	重要管理分類 ◎ ≞≋≠◎				
	分類ID	分類			
	1	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいま	チェック方法	注意事項	
	127 朝美 利用状況: 仏用する	ま提供):Unheated (refrigerated products provided cold)	冷蔵曲より取り出したら、すぐに 推供する。	加熱しない料理では、加 程がないため、食材に る有害な微生物を殺菌: できません。有害な微生 しないように冷蔵庫({ 管しましょう。	加熱調理工 付着してい することが 生物が増殖 低温)で保
			×=	特記事項	
	 提供までに時間がかかっ その他 	ったため、廃棄して新しいものを提供した。			
	2	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、	チェック方法	注意事項	
S back	[2] 禅堂 利用状況: 使用する	熱いまま提供):Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	火の流さや時間、見た日で判断す る。	魚品の中心海底の確認。 有害な微生物が殺菌で で加熱できているかど。 を行いましょう。新し、 を考えたタイミングでで てはどうでしょうか? が、盛り付け時など半 目気を介して汚気をさせる。	も実施し、 さるかのニュを 満加熱の にま 記 の 二 を で 理 理 器 に た い の に っ っ の 、 の の っ 、 の の の に の に の の の の の の の の の の の の の

登録が完了するとこちらの画面が表示されますので内容に誤りがないか確認をして ください。

重要管理分類編集(メニュー追加)



- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「重要管理分類」をクリックします。

нассрі			名禮	意識~ データ曲力~	・ ご利用方法	∑⁄≵
	重要管理分類					
	● 登録する					
	分類ID	分類				
		非加熱のもの(冷蔵品を冷たいま	チェック方法	注意事項		
	2 標集 利用状況: 使用する	末提供):Unheated (refrigerated products provided cold)	冷蔵曲より取り出したら、すぐに 推供する。	加熱しない料理では、 程がないため、魚材! る有害な微生物を殺! できません。有害な! しないように冷蔵庫 管しましょう。	. 加熱潤理工 に付着してい 当することが 線生物が増殖 (低温)で保	
			メニュー	特記事項		
	 提供までに時間がかか その他 	ったため、廃棄して新しいものを提供した。				
	2	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、	チェック方法	注意事項		
ा वि श back	◎ 編集 利用状況:使用する	熱いまま提供):Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	火の流さや時間、見た日で判断す る。	食品の中心温度の確認 有害な欲生物が殺菌 で加熱できているか を行いよしよう。新 ネカスたタイミング てはどうでしょうか 後、盛り付け時など 見を介して汚染をき	怒も実施し、 できる温度ま どうかのニュー で確認感識理 子単裕や調理器 せないように	

編集(メニュー追加)したい分類IDの「編集」をクリックします。

重要管理分類編集(メニュー追加)

нассрі

🔇 back

生物の扱く	データルカン	ご利用方法	アカウント 🗸	English
□ 100 12 18 ▼	y=yan), ♦	1月月月月二日	1110214	English

分類10.*	分類:1			
1	✔ 非加熱のもの(冷蔵品を冷	たいまま提供):Unheated (refrigerated pro	~	
●使用する ○使用しない				
チェック方法				
B I 5 8	₩ ↔ 🗄 🗄 ⊆	3		0
冷蔵庫より取り出したら、す	すぐに提供する。			
注意事項				
B I 5 8	π יי ∷ Ξ Ξ	3	105	0
加熱しない料理では、加熱部	周曜工程がないため、食材に付着している	有害な微生物を殺菌することができません。有	書な微生物が増殖しないように冷蔵庫(低
(症) で味噌しましまう。				Ý
重要管理分類メニュー	-			
×===	特記事項			
サラダ			★ 削除	
*=	体好丰富		h	
刺身	1012-000		×削除	
			li -	
メニュー語加				
重要管理分類NG				
NG選択時の対応				
提供までに時間がかかったた	ため、座高して新しいものを提供した。		✓ N	
NO WITH O HAT			A	
NG进転時の対応			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
5.0010				
NG)ÉŻI				

お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi

- 1. 編集したい項目の内容を修正します。
- 2. メニューの追加がある場合は「メニュー追加」をクリックして入力します。
- 3. NGの追加がある場合は「NG追加」をクリックして入力します。
- 4. 入力が完了したら「保存する」をクリックします。

НАССРІ			名禮(登録マー データ山力マ	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	重要管理分類 • ﷺ						
	分類ID	分類					
	1	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいま	チェック方法	注意事項			
	I2 編集 走提供):Unhee 利用状況:使用する (refrigerated pro cold)	ま提供):Unheated (refrigerated products provided cold)	冷蔵曲より取り出したら、すぐに 提供する。	加熱しない料理では、 程がないため、食材に る有害な微生物を殺き できません。有害な急 しないように冷蔵庫 管しましょう。	加熱調理工 :付着してい !することが !生物が増殖 (低温) で保		
			メニュー	特記事項			
			サラダ				
			相称				
			お新香				
	 提供までに時間がかかったた。 その他 	め、廃棄して新しいものを提供した。					
	2	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、	チェック方法	注意事項			
🔇 back	☑ 編集 利用状況:使用する	熱いまま提供):Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	火の強さや時間、見た目で判断す る。	食品の中心温度の確認 有害な微生物が殺菌で で加熱できているかど	きち実施し、 きる温度ま うかの確認		
編集(メニュ	ー追加)が完	了するとこちら	6の画面が表示	されます	のでダ	内容に誤	りが
ないか	確認をして	ください。					



	お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー
🔇 back	All Rights Reserved © HACCPi

- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「機械設備」をクリックします。

НАССР	i			各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	機械設備							
	通称	メーカー	種別					
	カウンター冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫		ľ	編集		
	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫		ľ	編集		
	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫		ľ	編集		
	通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫		ď	編集		
	冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫		ľ	編集		

お問い合わせ 利用規約	プ ライバシーポリシー
All Rights Rese	erved © HACCPi

機械設備の新規登録を行う場合は「登録する」をクリックします。

НАССРІ		各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウント 🗸	English
機械設備登録	2		3			
1 ×-カ-:	種別 <u>*</u>		通称:			
4 グループ設定 ●白 ○赤 ○青 ○緑	●利用中 ○不使用					
5 (4773						

	お問い合わせ	利用規約	プライバシーポリシー		
🔇 back	All Rig	ghts Reserv	ed © HACCPi		
1 「メーカー	」を入力します。				

- 1. 「メーカー」を人力します。
- 2. 「種別」を入力します。
- 3. 「通称」を入力します。
- 4. グループ設定をしたい場合はご希望の色を選択して設定します。
- 5. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

НАССРІ		各種登録 ✔	データ出力 🗸 🦷 ご利用方法	アカウント マ Engl
機械設備				
● 登録する				
通称	メーカー	種別		
カウンター冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	☑ 編集	
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	☑ 編集	
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫	「「「「「「「」」」の「「」」「「」」の「「」」で「「「」」」で、「「」」の「「」」で、「」」の「「」」で、「」」の「「」」の「	
通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫	☑ 編集	
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	☑ 編集	

お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー All Rights Reserved © HACCPi

登録が完了するとこちらの画面が表示されますので内容に誤りがないか確認をして ください。



	お聞い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー
🔇 back	All Rights Reserved & HACCPi

- 1. 「各種登録」をクリックします。
- 2. 「機械設備」をクリックします。

НАССР	i			各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	機械設備							
	● 登録する							
	通称	メーカー	種別		_			
	カウンター冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫		C	? 編集		
	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫		C	~編集		
	冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫		C	編集		
	通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫		C	編集		
	冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫		C	~編集		



編集をしたい機械設備の「編集」をクリックします。

НАССР	i		各種登録 🗸	データ出力 🗸	ご利用方法	アカウント 🗸	English
	機械設備登録						
1	メーカー::	種別		通称 <u>*</u>			
	グループ設定 ⑧白 〇赤 〇青 〇緑	●利用中 ○不使用					J
2	保存する						

	お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー	
🔇 back	All Rights Reserved © HACCPi	

- 1. 編集したい項目の内容を修正します。
- 2. 全ての入力が完了したら「保存する」をクリックします。

IACCPI		各種登録 ✔	データ出力 🗸 ご利用方法	アカウント 🗸	English
機械設備					
● 登録する					
通称	メーカー	種別			
カウンター冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	☑編集		
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	☑ 編集		
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫	☑編集		
通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫	☑ 編集		
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	「図編集		

	お問い合わせ 利用規約	プライパシーポリシー		
All Rights Reserved © HACCPi				

編集が完了するとこちらの画面が表示されますので内容に誤りがないか確認をして ください。



2023年11月16日からトップページにカレンダーが追加されます。今までの登録方法 も使えますが、カレンダーの各日付にある+を押すとその日付と登録時刻が自動入 力され、各記録登録ページへ移動出来ます。

