

# HACCPi ご利用ガイド

Ver.1.4



<b>推奨環境／ご利用前に</b>	．．． 3
• <a href="#">推奨環境／ご利用前に</a>	．．． 3
<b>新規会員登録</b>	．．． 4
• <a href="#">アカウントの作成</a>	．．． 4
<b>ログイン</b>	．．． 5
• <a href="#">ログイン</a>	．．． 5
<b>記録登録</b>	．．． 6,7
• <a href="#">衛生管理登録</a>	．．． 6,7
• <a href="#">重要管理登録</a>	．．． 8,9
• <a href="#">機械温度登録</a>	．．． 10,11,12
<b>記録確認／PDF出力</b>	
• <a href="#">衛生管理 記録確認／PDF出力</a>	．．． 13,14
• <a href="#">重要管理 記録確認／PDF出力</a>	．．． 15,16
• <a href="#">機械温度 記録確認／PDF出力</a>	．．． 17,18
• <a href="#">衛生管理計画 PDF出力</a>	．．． 19
<b>プロフィール確認／アカウント編集</b>	．．． 20
• <a href="#">プロフィールの確認</a>	．．． 20
• <a href="#">アカウント編集／パスワード変更</a>	．．． 21
• <a href="#">アカウント削除</a>	．．． 22
<b>基本情報登録／編集</b>	．．． 23, 24
• <a href="#">社員情報 登録</a>	．．． 23, 24
• <a href="#">社員情報 編集</a>	．．． 25, 26
• <a href="#">重要管理分類 登録</a>	．．． 27, 28
• <a href="#">重要管理分類 編集（メニュー追加）</a>	．．． 29, 30
• <a href="#">機械設備 登録</a>	．．． 31, 32, 33, 34
• <a href="#">カレンダー機能（新機能）</a>	．．． 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勧めいたします。

### 【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】



厚生労働省より令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組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HACCPi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。

①

②

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

<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。



back



### HACCPって何？

HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、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す。  
 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。



### 新規登録

担当者氏名

オーナー氏名

メールアドレス

パスワード  
  
6文字以上を入力してください。

パスワード確認

店舗名

店舗郵便番号

店舗住所

店舗電話番号

担当者携帯番号

オーナー携帯番号

新規登録

[お問い合わせ](#) [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](#)

back

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。

HACCPi  
ご利用方法 ログイン English

HACCPi  
小規模飲食店向けHACCPクラウドサービス

厚生労働省より令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組み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。

back

右上「ログイン」をクリックします。

HACCPi  
ご利用方法 ログイン English

ログイン

① メールアドレス  
パスワード  
 ユーザー情報を記憶する

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

1. 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。
4. パスワードが分からない方は③の「パスワードを忘れた」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。

衛生管理

重要管理

機械温度

back

お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー

All Rights Reserved © HACCPi

「衛生管理」をクリックします。

## 衛生管理記録

① 確認者:  ② 日付:

## 1 原材料の受入の確認：Confirmation of acceptance of raw materials

いつチェックするか？  
原材料の納入時

どのようにチェックするか？  
外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する

問題があったとき  
返品し、交換する



④ NG選択時の対応

特記事項

## 2 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）：Checking the temperature inside the refrigerator

## 7 手洗いの実施：Carrying out hand washing

いつチェックするか？  
トイレ後、調理作業に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭を扱った後、清掃を行った後

どのようにチェックするか？  
衛生的な手洗いを行う

問題があったとき  
作業中に従業員が十分なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。



NG選択時の対応

特記事項

⑤ 保存する

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. 全ての入力完了したら「保存する」をクリックします。

HACCPi 各種検索▼ データ出力▼ ご利用方法 アカウント▼ English

### 衛生管理

① データ検索開始日  データ検索終了日

②

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

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。

HACCPi 各種検索▼ データ出力▼ ご利用方法 アカウント▼ English

### 衛生管理

データ検索開始日  データ検索終了日

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

登録日

① 2021/08/01 13:58

確認者	良否	特記事項
青森		
衛生管理分類	良否	特記事項
原材料の受入の確認: Confirmation of acceptance of raw materials	該当なし	
室内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫): Checking the temperature inside the refrigerator (refrigerator / freezer)	該当なし	
交差汚染・二次汚染の防止: Prevention of cross-	該当なし	

back

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」をクリックします。



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. 全ての入力完了したら「保存する」をクリックします。

HACCPi 各種検索▼ データ出力▼ ご利用方法 アカウント▼ English

### 重要管理

① データ検索開始日  データ検索終了日

②

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

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。

HACCPi ② 各種検索▼ データ出力▼ ご利用方法 アカウント▼ English

### 重要管理

データ検索開始日  データ検索終了日

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

#### 登録日

① 2021/08/01 14:15

確認者	重要管理分類	良否	メニュー	特記事項
高津	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）： Unheated (refrigerated products provided cold)	該当なし	<input type="button" value="リセット"/> <input type="button" value="削除"/>	
	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）： Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	該当なし	<input type="button" value="リセット"/> <input type="button" value="削除"/>	
	加熱した後、高温保管：	該当なし	<input type="button" value="ごらん"/> <input type="button" value="登録解除"/>	

back

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

 重要管理

 機械温度

 back

[お問い合わせ](#) [利用規約](#) [プライバシーポリシー](#)

All Rights Reserved © HACCPi

「機械温度」をクリックします。

機械温度記録登録

① 確認者:  ② 日付:

通称 カウンター冷蔵庫	メーカー ホシザキ	種別 冷蔵庫
③ 機械温度: <input type="text"/>	④ 特記事項 <input type="text"/>	

通称 冷凍冷蔵庫	メーカー ホシザキ	種別 冷蔵庫
機械温度: <input type="text"/>	特記事項 <input type="text"/>	

通称 冷凍冷蔵庫	メーカー ホシザキ	種別 冷凍庫
機械温度: <input type="text"/>	特記事項 <input type="text"/>	

通称 通路側冷蔵庫	メーカー フクシマ	種別 冷蔵庫
機械温度: <input type="text"/>	特記事項 <input type="text"/>	

通称 冷蔵ショーケース	メーカー パナソニック	種別 冷蔵庫
機械温度: <input type="text"/>	特記事項 <input type="text"/>	

⑤

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. 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。

①

データ検索開始日

データ検索終了日

年/月/日

年/月/日

②

検索

クリア

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

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。

HACCPi ②

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

クリア

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

機械温度管理記録PDF

登録日

①

2021/08/01/ 15:07	確認者			
✕ 削除	宮澤			
	種別	通称	温度	特記事項
	冷蔵庫	メイン	3°C	
	冷蔵庫	入口1	-2°C	
	冷蔵庫	入口2	3°C	

back

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. 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。



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。



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。

HACCPi 各種登録 データ出力 ご利用方法 お知らせ アカウント English

### 衛生管理記録

データ検索開始日: 2023/11/01 | データ検索終了日: 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。検索期間を設定してください。出力に少し時間がかかりますのでそのままでお待ちください。

**衛生管理記録印刷**

#### 衛生管理計画

- 1: 原材料の受入の確認: Confirmation of acceptance of raw materials
- 2: 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫): Checking the temperature inside the refrigerator (refrigerator / freezer)
- 3: 交差汚染・二次汚染の防止: Prevention of cross-contamination and secondary pollution
- 4: 器具等の洗浄・消毒・殺菌: Cleaning / disinfecting / sterilizing instruments, etc.
- 5: トイレの洗浄・消毒: Toilet cleaning and disinfection
- 6: 従業員の健康管理等: Employee health management, etc.
- 7: 手洗いの実施: Carrying out hand washing

2023/11/06 15:19	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	6: 該当なし	7: 該当なし	印刷
2023/11/07 14:27	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	6: 該当なし	7: 該当なし	印刷
2023/11/08 14:58	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	6: 該当なし	7: 該当なし	印刷
2023/11/09 11:30	mik	1: ○	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: *	印刷
2023/11/10 15:04	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	6: 該当なし	7: 該当なし	印刷
2023/11/12 17:38	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	6: 該当なし	7: 該当なし	印刷

back

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、「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。

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。



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。



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。

HACCPi 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

データ検索開始日 2023/11/01 検索 ▼

データ検索終了日 2023/11/22 検索 ▼

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。検索期間を設定してください。出力に少し時間がかかりますのでそのままでお待ちください。

**重要管理記録印刷**

**重要管理分類**

1：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）：Unheated (refrigerated products provided cold)

2：加熱したもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）：Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)

3：加熱した後、高温保管：After heating, store at high temperature

4：加熱後冷却し、再加熱するもの：What is cooled after heating and reheated

5：加熱後、冷却するもの：What to cool after 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	印刷
2023/11/07 15:19	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	印刷
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	印刷
2023/11/09 11:00	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	印刷
2023/11/10 15:05	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	印刷
2023/11/12 09:27	mik	1：*	2：*	3：該当なし	4：該当なし	5：該当なし	印刷

back

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、「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。

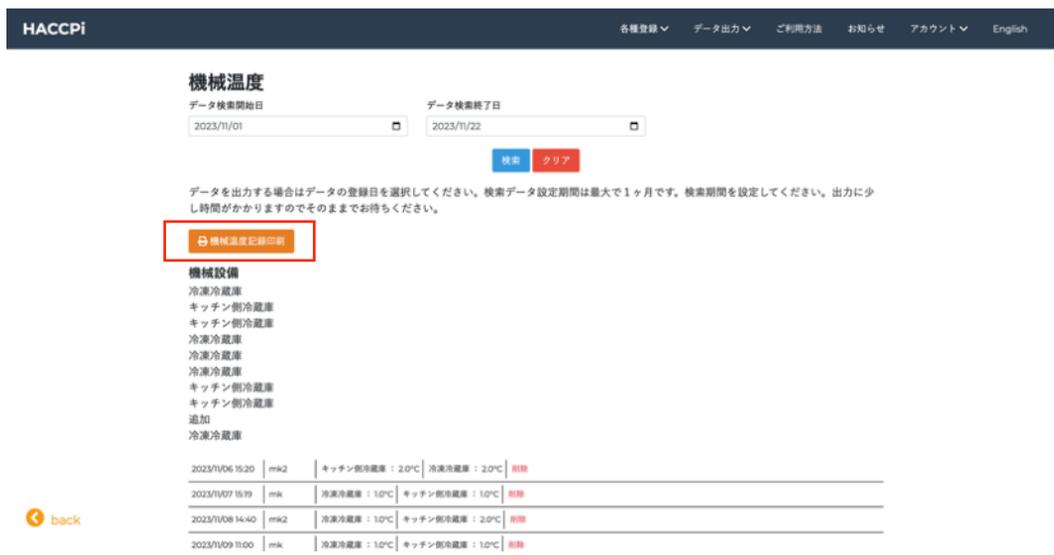
こちらはGoogle Chromeでの印刷表示画面です。PDFやプリンターなど適時選んで印刷してください。



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。

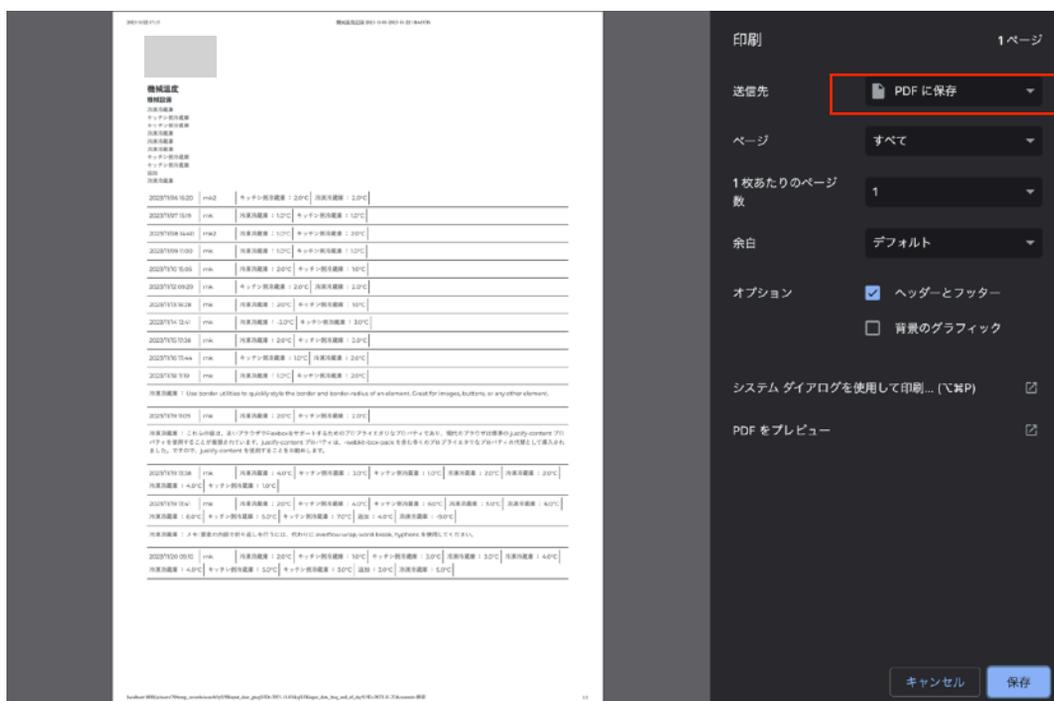


1. 記録確認／データ抽出したい期間を選択します。  
「データ検索開始日」「データ検索終了日」それぞれの項目のカレンダーマークをクリックして開始日と終了日を選択します。検索可能期間は最大で31日です。
2. 「検索」をクリックします。



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。



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。



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。



1. 「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。



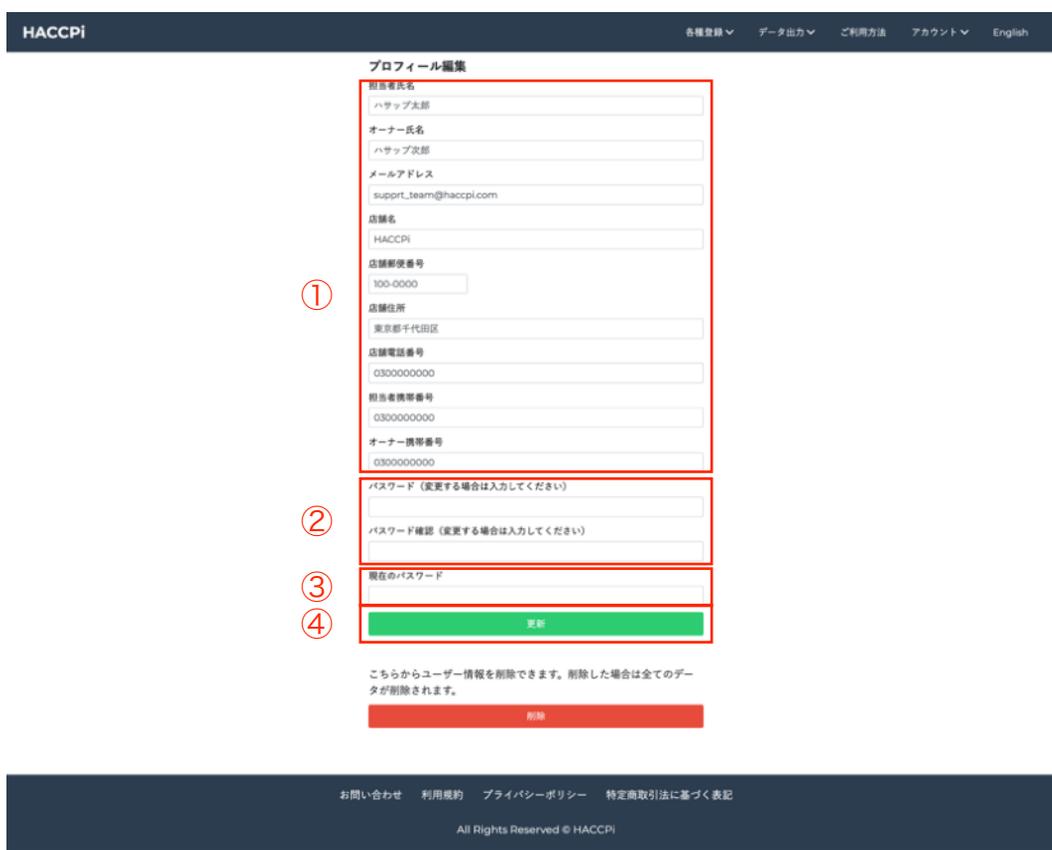
1. 「アカウント」をクリックします。
2. 「プロフィールを見る」をクリックします。



TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。



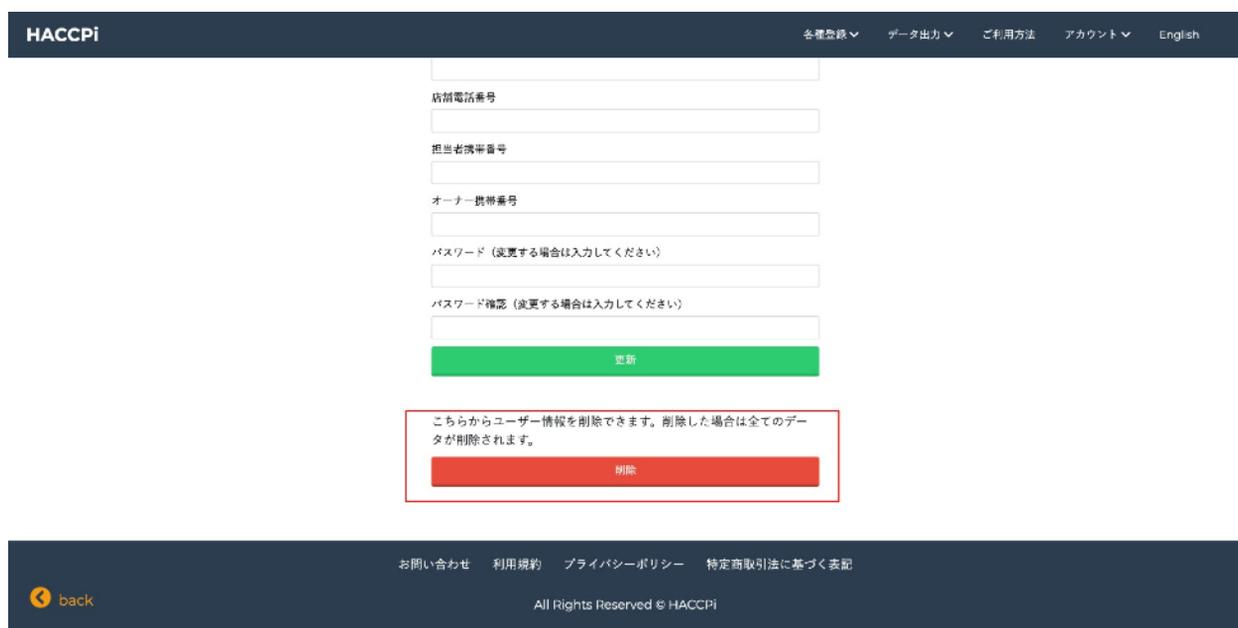
1. 「アカウント」をクリックします。
2. 「アカウント編集」をクリックします。



1. 編集したい項目に新たな情報を入力してください。
2. 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。
4. 「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。



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。



1. 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。



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。



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。

HACCPi 各種登録 パート山 ご利用方法 アカウント English

### 社員情報登録

① 社員名: 佐藤 役職: アルバイト ●在籍中 ○在籍なし

② [保存する](#)

[back](#) 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. 「社員名」「役職」を入力します。
2. 全ての入力完了したら「保存する」をクリックします。

HACCPi 各種登録 パート山 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	<a href="#">編集</a>
山田	アルバイト	<a href="#">編集</a>
鈴木	社員	<a href="#">編集</a>
斉藤	店長	<a href="#">編集</a>

[back](#) 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。

TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。



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。



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。

HACCPi 各種検索 データ入力 ご利用方法 アカウント English

### 社員情報編集

① 社員名:  役職:  ○在籍中 ●在籍なし

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。

HACCPi 各種検索 データ入力 ご利用方法 アカウント English

### 社員情報

社員名	役職	
山田	アルバイト	<a href="#">編集</a>
鈴木	社員	<a href="#">編集</a>
青森	店長	<a href="#">編集</a>

[back](#) お問い合わせ 利用規約 プライバシーポリシー

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。

TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。



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。



初期登録されている分類ID 1～5以外の管理が必要な場合は「登録する」をクリックします。

HACCPi 各種登録▼ データ出力▼ ご利用方法 アカウント▼ English

### 重要管理分類登録

① 分類ID:  ② 分類:

使用する  使用しない

③ チェック方法



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。



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

①

分類ID:  分類:

使用する  使用しない

チェック方法

注意事項

重要管理分類メニュー

メニュー	特記事項	
<input type="text" value="サラダ"/>	<input type="text"/>	<input type="button" value="X 削除"/>
メニュー	特記事項	
<input type="text" value="刺身"/>	<input type="text"/>	<input type="button" value="X 削除"/>

②

### 重要管理分類NG

①

NG監視時の対応

NG監視時の対応

③

④

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。

### 重要管理分類

分類ID	分類	チェック方法	注意事項
1 <a href="#">編集</a>	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供) : Unheated (refrigerated products provided cold)	冷蔵庫より取り出したら、すぐに提供する。	加熱しない料理では、加熱調理工程がないため、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。有害な微生物が増殖しないように冷蔵庫 (低温) で保管しましょう。
	メニュー		特記事項
	サラダ		
	刺身		
	お新香		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>提供までに時間がかかったため、廃棄して新しいものを提供した。</li> <li>その他</li> </ul>		
2 <a href="#">編集</a>	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、冷たいまま提供) : Things to heat (heat refrigerated products and serve them hot)	火の強さや時間、見た目判断する。	食品の中心温度の確認も実施し、有害な微生物が殺菌できる温度まで加熱できているかどうかの確認

back

編集 (メニュー追加) 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。

TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。



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。



## 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	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫	<a href="#">編集</a>
通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>



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。

HACCPi 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 \*

② 種別 \*

③ 通称 \*

④ グループ設定 白 赤 青 緑

利用中 不使用

⑤ 保存する

1. 「メーカー」を入力します。
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。

HACCPi 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	編集
カウンター冷蔵庫	ホンザキ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホンザキ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホンザキ	冷凍庫	<a href="#">編集</a>
通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>

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。

TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。



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。



## 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	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホシザキ	冷凍庫	<a href="#">編集</a>
通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>



編集をしたい機械設備の「編集」をクリックします。

### 機械設備登録

①

メーカー*	種別*	通称*
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

グループ設定 白 赤 青 緑 利用中 不使用

② 保存する

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。

### 機械設備

登録する

通称	メーカー	種別	
カウンター冷蔵庫	ホンザキ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホンザキ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷凍冷蔵庫	ホンザキ	冷凍庫	<a href="#">編集</a>
通路側冷蔵庫	フクシマ	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>
冷蔵ショーケース	パナソニック	冷蔵庫	<a href="#">編集</a>

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。

TOPページに戻る場合は「HACCPi」をクリックします。

🧼 衛生管理

📌 重要管理

🌡️ 機械温度

◀ 11月 2023 ▶

月	火	水	木	金	土	日
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
衛生管理 重要管理 機械温度管理	衛生管理 重要管理 機械温度管理	機械温度管理 重要管理 衛生管理	重要管理 機械温度管理 衛生管理	衛生管理 重要管理		重要管理 機械温度管理
13	14	15	16	17	18	19
衛生管理 重要管理 機械温度管理						
20	21	22	23	24	25	26

🔍 back

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。

金	土	日
3	+	4
10	+	11
衛生管理 機械温度管理 重要管理		+
17	18	衛生管理 重要管理 機械温度