

## HACCPシステム ご使用方法

### 一般的管理の新規登録

ez HACCP 飲食店向け 一般的衛生入力

ユーザー名 菅野 花子 様 ヘルプ

実施日 2022年 09月 06日 (火) 済 良設定 やり直し

①原材料の受入の確認 ☐ 良 ☐ 否

②庫内温度の確認・冷蔵庫 選択してください▼

庫内温度の確認・冷凍庫 選択してください▼

③交差汚染・二次汚染の防止 ☐ 良 ☐ 否

④器具等の洗浄・消毒・殺菌 ☐ 良 ☐ 否

⑤トイレの洗浄・消毒 ☐ 良 ☐ 否

⑥従業員の健康管理等 ☐ 良 ☐ 否

⑦手洗いの実施 ☐ 良 ☐ 否

記録者 菅野 花子

特記事項

戻る 登録 ▲

入力中、webサイトの←ボタンは、無効になります。

すべての項目において、『良』の判定の時は、『良設定』ボタンを押すと、すべて『良』になります。『やり直し』ボタンを押すと、入力前に戻ります。

フォーカスのある項目の管理ポイントを表示します。

④器具等の洗浄・消毒・殺菌 ☐ 良 ☐ 否

⑤トイレの洗浄・消毒

⑥従業員の健康管理等

⑦手洗いの実施

記録者

④器具等の洗浄・消毒・殺菌  
いつ: (例) 使用後  
どのように:  
(例) 使用の棚板、まな板、包丁、ホウル等の器具類を洗浄し、消毒する  
問題があったとき:  
(例) 使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

ログインされた方のユーザー名が記録者になります。

### 実施日

入力区分の方は過去3日間まで、  
管理区分の方は、過去7日間の登録が可能です。

2022年 09月 06日 (火) ▼ 良設定

2022年 09月 06日 (火)

2022年 09月 05日 (月)

2022年 09月 04日 (日) 済

☐ 良

### 管理区分ユーザー

2022年 09月 06日 (火) ▼

2022年 09月 06日 (火)

2022年 09月 05日 (月)

2022年 09月 04日 (日) 済

2022年 09月 03日 (土) 済

2022年 09月 02日 (金) 済

2022年 09月 01日 (木) 済

2022年 08月 31日 (水) 済

『済』は、入力済みの日にちに対し表示します。