

## HACCPサポートシステム 画面イメージ

## ※画面イメージ（スタッフ用ダッシュボード）

## スタッフメニュー

2021/02/17 08:58

🔔 お知らせ

9時からトイレ掃除チェックを実施してください

Point !

## アラート設定

時間になったら作業をお知らせ！

Point !

## 実施確認

未入力項目が一目で分かる！

Point !

## 項目追加

コロナ対策など独自  
チェック項目も作成可能

## ☰ 今日のチェック内容

原材料の受入の確認

OK

冷蔵庫・  
冷凍庫内温度の確認

未実施

交差汚染・  
二次汚染の防止

未実施

未実施

トイレの洗浄・消毒

未実施

【出勤時/各自】  
従業員の健康管理

OK(2人実施済)

【退勤時/各自】  
手洗いの実施

未実施

未実施

コロナ対策

未実施

スタッフの衛生チェックリストやトイレ清掃チェックリストなどもタブレットで記録。コロナウイルス対策に関するチェックリストも作成可能。保健所の監査にも迅速に対応できます。

## ※画面イメージ（スタッフ用衛生チェック）

【出勤時/各自】従業員の健康管理

2021/03/09 14:41

職員名

フロアスタッフ1

チェック内容

OK

NG



下痢や嘔吐などの症状がないか



従業員の手指に傷がないか



食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか



髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか



腕時計や指輪などの貴金属は外しているか

反省点

指に傷があるが、フードグローブを着用して対応

戻る

保存

Point !

簡単操作

基本的にタッチするだけの簡単入力！

Point !

項目設定

チェック内容は自由に設定可能！

Point !

メモ書き保存

伝達事項やメモも残せます！

## ※画面イメージ（店舗管理者用）

### 入力状況・承認画面（2020年12月）

戻る

月： 2020年12月

Point !

項目確認

チェック内容を確認！

大項目	項目	1	2	3	4	5	6	7
一般衛生管理	健康・身だしなみチェック（ホールスタッフ）	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	健康・身だしなみチェック（厨房スタッフ）	NG	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	手洗いチェック	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	冷蔵・冷凍庫の温度記録	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	施設・設備・器具の清掃・点検（ホール）	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	施設・設備・器具の清掃・点検（厨房）	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	トイレ掃除チェック	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
コロナ対策	コロナ対策	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
重点衛生管理	アレルギー対策	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	金属および硬質プラスチック対策	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	ノロウイルス対策	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
	有害微生物対策	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
確認者	中田	中田	吉田	未確認	未確認	未確認	未確認	
	確認済	確認済	確認済	確認	確認	確認	確認	

#### 特記事項（店舗管理者）

健康チェックについて取組再確認する

#### 特記事項（本部管理者）

特に問題なし

Point !

承認操作

日々の管理を簡単に！