

仙台市 HACCP管理アプリ の使い方

目次

1. <u>新規登録</u>	3
2. <u>衛生管理計画の編集</u>	9
3. <u>記録の入力</u>	16
4. <u>記録の確認</u>	19
5. <u>月末の振り返り</u>	23
6. <u>基本情報</u>	27

新規登録

1



ログイン

新規登録がお済みの方は、ユーザー名とパスワードを入力しログインします。未登録の方は「新規登録」へ。

 ユーザー名

 パスワード 

入力情報を保存し、次回から省略

ログイン

パスワードを忘れた場合

はじめてご利用の方

新規登録が必要です

新規登録

1. 新規登録

(1)「新規登録」をタップし、
アカウント作成画面に進みます。



新規登録

① ユーザー名・パスワード・秘密の質問を設定し、アカウントを作成します。パスワードは8文字以上（全角英字および半角英数字・記号が使えます）の入力が必要です。

(2)

ユーザー名 ✓

パスワード 👁

パスワード確認 👁

秘密の質問 ▼

秘密の質問の答え

(3)

新規登録

1. 新規登録

(2) 必要事項を入力します。

- ・ユーザー名
- ・パスワード
- ・秘密の質問

「秘密の質問」はパスワードを忘れた際の本人確認時に使用します。

(3) 入力後、「新規登録」をタップします。

ログイン中: ○○○○

店舗を選択してください

 **新しい店舗を作成**
自分が管理者となり、店舗コードでメンバーを招待します。

 **既存の店舗に参加**
店舗コードを入力して既存店舗に参加します。その店舗の管理者から招待コードをもらってください。

💡 店舗作成と参加の違い

 **店舗を作成**：あなたが管理者となり、設定やメンバー招待が可能です。

 **店舗に参加**：店舗コードを使って既存店舗に加入し、担当者として記録を共有します。

ひとつのアカウントで複数店舗の登録が可能です。各店舗の情報は「ユーザー情報＞ユーザー＞店舗の切り替え」で確認できます。

1. 新規登録

(4)管理者として利用を始める場合は、「新しい店舗を作成」をタップし、店舗名を入力します。(店舗でアプリを初めて利用する場合はこちらをタップします。)

新しい店舗を作成

+ 店舗名

キャンセル

作成する

ログイン中: ○○○○

店舗を選択してください

 **新しい店舗を作成**
自分が管理者となり、店舗コードでメンバーを招待します。 >

 **既存の店舗に参加**
店舗コードを入力して既存店舗に参加します。その店舗の管理者から招待コードをもらってください。 >

店舗作成と参加の違い

 店舗を作成：あなたが管理者となり、設定やメンバー招待が可能です。

 店舗に参加：店舗コードを使って既存店舗に加入し、担当者として記録を共有します。

ひとつのアカウントで複数店舗の登録が可能です。各店舗の情報は「ユーザー情報>ユーザー>店舗の切り替え」で確認できます。

1. 新規登録

「既存の店舗に参加」は、従業員として、すでに作成されている店舗に参加し、複数のユーザーから同じ店舗の記録を入力・管理する場合に使用します。

店舗に参加

 店舗コード

キャンセル

参加する

※管理者と従業員の違いは次ページをご覧ください。

1. 新規登録

管理者と従業員の違いについて

項目	管理者	従業員
衛生管理計画の編集	○	○
記録の入力・編集	○	○
従業員情報の管理・店舗名の変更	○	×

管理者は、従業員管理ができるため、店舗運営の責任者向けです。

衛生管理計画 の編集

[手引書（小規模な飲食店事業者向け）の該当ページはこちら](#)

2

2. 衛生管理計画の編集

(1)「衛生管理計画の編集」を押下し、次の画面でテンプレートを編集します。

店舗情報

ユーザー情報

管理者

テストランのHACCP管理

タップして店舗コードをコピー

衛生管理計画の確認・編集

今日の記録の入力

記録の確認

月末の振り返り

① 仙台市からのお知らせ

ノロウイルスによる食中毒に注意
しましょう。

掲載開始: 2026/02/06

① この画面から一般衛生管理と重要管理の計画をまとめて確認・編集できます。各カードをタップして編集画面に進んでください。

☑ 一般衛生管理 8件

☑ 原材料の受入の確認
一般衛生管理項目



確認タイミング 原材料の納入時

確認事項 外観、におい、包装の状態、表示、品温を確認する

問題があった時 返品し、交換する

☑ 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）
一般衛生管理項目



確認タイミング 始業前

確認事項 温度計で庫内温度
蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下

+ 項目を追加

2. 衛生管理計画の編集

(2)手引書に沿ったテンプレートが初期表示されています。編集したい項目をタップすることで、編集画面へ進みます。

二重線マークをタップしながら移動することで配置を変えることができます。

2. 衛生管理計画の編集



原材料の受入の確認

一般衛生管理項目の内容を編集できます。必要事項を更新し、保存ボタンを押してください。

確認タイミング

原材料の納入時

その他のタイミング

原材料の納入時

確認事項

外観、におい、包装の状態、表示、品温を確認する

問題があった時の対処

返品し、交換する

- (3)テンプレートが初期表示されています。
「確認タイミング」は選択肢から選びます。
「その他」を選ぶ場合は、「その他のタイミング」も入力します。

確認タイミングを選択

- 始業前
- 作業中
- 業務終了後
- その他

キャンセル

適用

- (4)編集後、「保存」を押すことで情報が更新されます。

← 戻る

🗑️ 削除

💾 保存

2. 衛生管理計画の編集



庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）

一般衛生管理項目の内容を編集できます。必要事項を更新し、保存ボタンを押してください。

⚙️ 冷蔵庫・冷凍庫の数を編集

確認タイミング

始業前

確認事項

温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）

問題があった時の対処

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頼
食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

(4) 冷蔵庫や冷凍庫の温度記録が必要な場合は、数を設定します。

← 冷蔵庫・冷凍庫の設定

冷蔵庫・冷凍庫の名前 1
原材料用冷凍庫 

冷蔵庫・冷凍庫の名前 2
仕込用冷蔵庫 

+ 追加する

設定を保存する

2. 衛生管理計画の編集

① この画面から一般衛生管理と重要管理の計画をまとめて確認・編集できます。各カードをタップして編集画面に進んでください。

☑ 一般衛生管理 8件

☑ 原材料の受入の確認

一般衛生管理項目

確認タイミング 原材料の納入時

確認事項 外観、におい、包装の状態、表示、品温を確認する

問題があった時 返品し、交換する

☑ 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）

一般衛生管理項目

確認タイミング 始業前

確認事項 温度計で庫内温度
蔵：10℃以下、冷凍：10℃以下

+ 項目を追加

(5)新しい項目を追加したいときは、「+項目を追加」をタップします。

2. 衛生管理計画の編集

標準テンプレートから追加

原材料の受入の確認

庫内温度の確認（冷蔵
庫・冷凍庫）

交差

※テンプレートを選択すると以下の入力欄が自動で埋まります

項目名

確認タイミング

未選択

確認事項

問題があった時の対処

🌡 温度を記録する項目として設定
「はい/いいえ」の代わりに温度入力欄
が表示されます



× キャンセル

📁 保存

(6)追加する項目について入力します。
標準テンプレートを選択すると、
その内容が自動入力されます。
入力後は「保存」をタップします。

記録の入力

3

[手引書（小規模な飲食店事業者向け）の該当ページはこちら](#)

3. 記録の入力

(1)「今日の記録の入力」をタップします。



3. 記録の入力

① 今日の記録をしましょう。各項目についてできたかできなかったかを選択し、気づいたことがあれば入力してください。確認が終わったら一番下の保存ボタンを押してください。

☑ 一般衛生管理項目

☑ 原材料の受入の確認

確認タイミング 原材料の納入時

確認事項 外観、におい、包装の状態、表示、品温を確認する

問題があった時 返品し、交換する

できた

できなかった

対応不要

気づいたことがあれば入力してください

(2)各項目について「できた・できなかった、対応不要」の中から選択します。記録として残しておきたいことがある場合は、追加で入力します。最後の「保存」ボタンを押すことで情報が更新されます。

記録の確認

4

[手引書（小規模な飲食店事業者向け）の該当ページはこちら](#)

4. 記録の確認

(1)「記録の確認」をタップし、過去の記録を確認します。

店舗情報

ユーザー情報

〇〇〇〇〇

〇〇〇〇〇

管理者

🍴

レストランのHACCP管理

タップして店舗コードをコピー

📄 衛生管理計画の確認・編集

📅 今日の記録の入力

📅 記録の確認

📊 月末の振り返り

📍 仙台市からのお知らせ

📍 ノロウイルスによる食中毒に注意
しましょう。

掲載開始: 2026/02/06

4. 記録の確認

① カレンダーから日付を選び、過去の記録の確認や追加、修正、休日設定ができます。



PDF この月をPDF出力

2026年2月27日の記録



原材料の受入の確認

一般衛生管理項目

はい

📅 休日設定

✎ 記録修正・追加

(1) カレンダーの日付の色は以下のことを示しています。また、日付を選択することでその日の記録が一覧で表示されます。

緑色：記録済

赤色：未記録の項目あり

灰色：休日

(2) 「この月をPDF出力」をタップすると、選択している1か月分の記録をPDF形式でダウンロードすることができます。出力された帳票では、各記録の入力者も確認できます。

一般衛生管理計画

日付	原材料の受入の確認	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理	手洗いの実施	貯水槽の清掃	記録者	気づいたこと
1日	良	B: 9°C A: -14.5°C	良	良	良	良	良	良	テスト0, 仙台一郎	腐っていそうな原材料があったので廃棄
2日	良	B: 6°C A: -14°C	良	良	良	良	良	未記録	テスト0, 仙台一郎	
3日	良	A: -14.2°C B: 9.2°C	良	良	良	良	良	良	テスト0, 仙台一郎	
4日	未記録	未記録	未記録	未記録	未記録	未記録	未記録	未記録		
5日	良	B: -24°C A: -17°C	良	良	良	良	良	未記録	仙台三郎, テスト0	

4. 記録の確認

① カレンダーから日付を選び、過去の記録の確認や追加、修正、休日設定ができます。



PDF この月をPDF出力

📅 2026年2月27日の記録



原材料の受入の確認

一般衛生管理項目

はい

📅 休日設定

✎ 記録修正・追加

(3) 日付を選択した状態で「休日設定」をタップすることで、休日を設定することができます。

(4) 日付を選択した状態で「記録修正・追加」をタップすることで、記録の修正が可能です。

月末の振り返り

5

[手引書（小規模な飲食店事業者向け）の該当ページはこちら](#)

5. 月末の振り返り

(4)「月末振り返り」をタップし、1か月間の衛生管理を振り返りましょう。

店舗情報
○○○○○

ユーザー情報
○○○○○
管理者

🍴🍴

テストランのHACCP管理
タップして店舗コードをコピー

📄 衛生管理計画の確認・編集

📅 今日の記録の入力

📅 記録の確認

📊 月末の振り返り

📍 仙台市からののお知らせ

📍 ノロウイルスによる食中毒に注意
しましょう。
掲載開始: 2026/02/06



月末振り返り記録

記録をタップして閲覧・編集できます

2026年2月



✔ 0 / 5 項目が「はい」

最終更新: 2026年3月3日 18:11

2026年1月



✔ 0 / 5 項目が「はい」

最終更新: 2026年3月3日 18:11

2026年3月



ⓘ 記録がありません

タップして記録を作成

+ 今月の振り返りを記録

5. 月末の振り返り

(2)「+今月の振り返りを記録」を
タップします。



2026年3月の振り返り

以下の5つの項目について振り返ってください

1

毎営業日、正しく記録をつけることができなかつた日はありますか？はいの場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどのようにしますか？

毎日記録をつけておくことで、食品が安全に扱われていることを示すだけでなく、もし異常があったときにも早く気づいて原因を確かめることができます。

はい

いいえ

コメント（任意）

0/500

2

記録の入力で「いいえ」が多かったところ、クレーム、調理が可能な範囲を超えて作業していたところなど、その他衛生上の問題はありましたか？はいの場合、

5. 月末の振り返り

(3)設問に沿って1か月間の衛生管理を振り返ります。振り返る中で反省点や変化があれば記録に残します。

基本情報の 設定

6

6. 基本情報の設定



レストランのHACCP管理

タップして店舗コードをコピー

 衛生管理計画の確認・編集

 今日の記録の入力

 記録の確認

 月末の振り返り

仙台市からのお知らせ



ノロウイルスによる食中毒に注意
しましょう。

掲載開始: 2026/02/06



- (1)「店舗情報およびユーザー情報」をタップし、基本情報設定の確認や変更等を行います。

6. 基本情報の設定

← 店舗・ユーザー設定

(2) **店舗** ユーザー

① 店舗情報とあなたのユーザー情報を確認し、定休日の設定ができます。

店舗情報

(3) 店舗名	○○○○○○○○	
(4) 店舗コード	○○○○○○○○	
作成日	2026/01/01	
更新日	2026/03/03	
(5) 定休日	設定なし	
(6) 冷蔵庫設定	A、B	

(2) タブを選択し、店舗またはユーザー情報の確認をします。

(3) 店舗名の変更が可能です。

(4) 店舗コードは、他のユーザーに共有することで他のユーザーからも記録ができるようになります。

(5) 定休日の設定をすることができます。

(6) 冷蔵庫の追加および削除が可能です。

6. 基本情報の設定

(7)アプリでの役職が「管理者」の場合は、店舗の従業員を管理することができます。
店舗コードを入力した従業員が表示されます。
管理者は、権限変更やメンバーを削除することができます。

← 店舗・ユーザー設定

店舗

ユーザー

ができます。

店舗の従業員

テ ○○○○ あなた
管理者

仙 ○○○○
従業員

仙 ○○○○
従業員

仙 ○○○○
従業員

仙台一郎の権限を変更

- 記録の入力
- 衛生管理計画の編集
- 月末振り返りの入力
- 従業員の権限管理
- 店舗情報の編集・削除

管理者に変更

従業員に変更

キャンセル

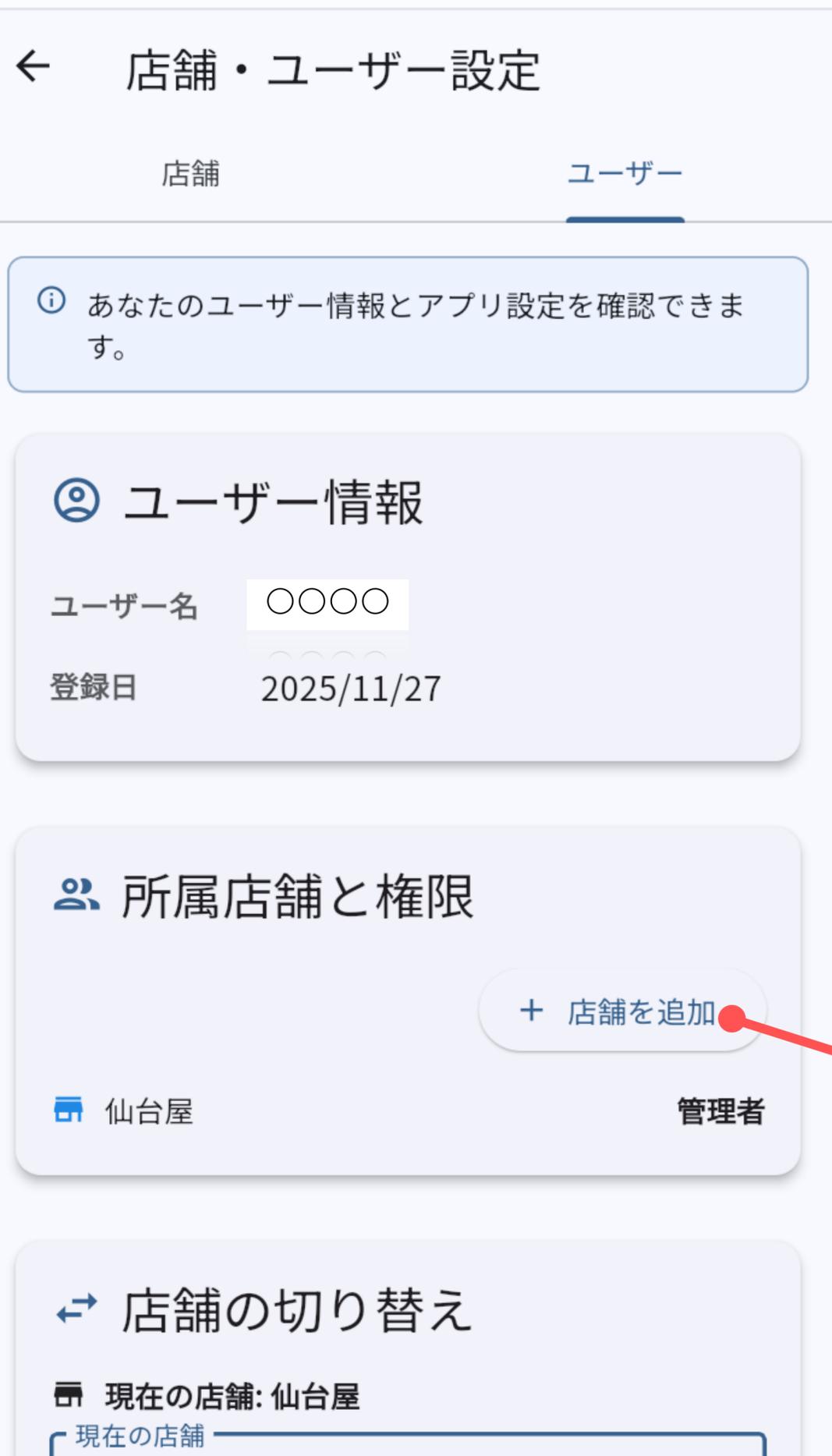
保存

6. 基本情報の設定

(8)「+店舗を追加」から「新しい店舗を作成」または「既存の店舗に参加」することができます。

「新しい店舗を作成」では、複数の店舗を登録し、店舗ごとに衛生管理記録を管理することができます。

「既存の店舗に参加」では、すでに作成されている店舗に参加し、複数のユーザーから同じ店舗の記録を入力・管理することができます。



所属店舗の権限

+ 店舗を追加

仙台屋

管理者

(9) ⇄ 店舗の切り替え

現在の店舗: 仙台屋

現在の店舗

〇〇〇〇

(10)

ユーザー名の変更

ユーザー名

〇〇〇〇

保存

⇒ ログアウト

6. 基本情報の設定

(9)すでに他の店舗も登録している場合、こちらから店舗の切り替えを行うことができます。

(10)ユーザー名の変更が可能です。すでに使用されているユーザー名を使用することはできません。