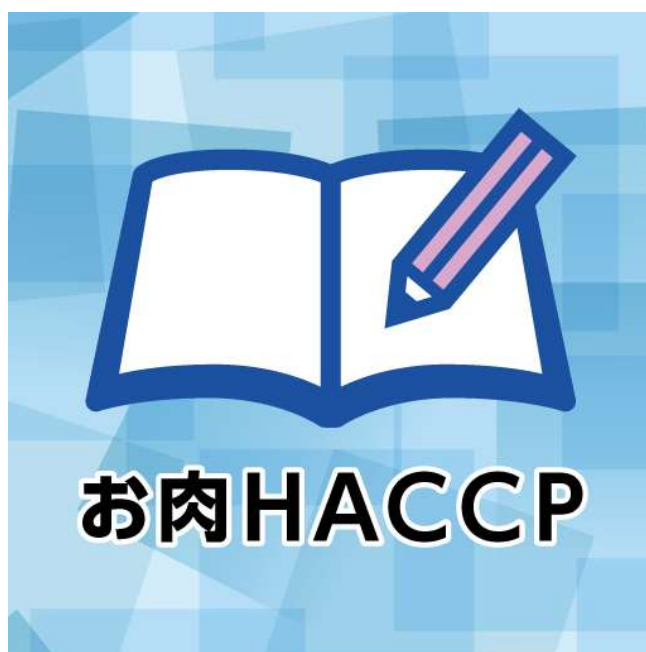


「お肉HACCP支援ツール」 ご利用マニュアル



Ver. 1.00

<https://www.ajmic.or.jp/haccp/check-tool/>



令和7年度食肉流通HACCPステップアップ事業

はじめに

■「お肉HACCP支援ツール」で衛生管理が変わります

この度は、「お肉HACCP支援ツール」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

2021年6月1日より、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の導入・運用が食品事業者全体で義務化されました。この義務化により、衛生管理計画の作成、実施、そして記録が欠かせない業務となっています。

日々の忙しい食肉販売業の現場において、「記録業務が負担になっている」「紙での管理は振り返りが難しい」といった課題を解決するために、この「お肉HACCP支援ツール」を開発しました。

■3つの特長

本ツールは、皆様の業務負担を最小限に抑えつつ、衛生管理の質を高めるための特長を備えています。

1. 【完全無料・登録不要】すぐに利用開始可能

面倒なユーザー登録やログインは一切不要です。ウェブブラウザでアクセスすれば、すぐに利用を開始できます。

2. 【現場に最適化】スマートフォン・タブレット・PC対応

店舗や作業場で、スマートフォンやタブレット、PCのウェブブラウザから簡単に記録できます。

3. 【業務の効率化】改善点が見える化

記録を「振り返り」、改善点が見える化することで、業務の効率化が行えます。また、衛生管理の実施データを「証拠」として蓄積できるため、問題発生時も自信を持って説明することができます。

■動作環境

スマートフォン、タブレット、PCの各種ウェブブラウザ（Google Chrome、Safari、Microsoft Edge）の最新バージョン（2026年3月31日時点）でご利用いただけます。

■ご利用上の注意

- 本ツールは、ウェブブラウザのクッキー（Cookie）を利用してデータを保存します。クッキーが無効になっている場合や、プライベートブラウジングモードでは正常に動作しない場合があります。
- 別々の端末で、同じデータを同時に利用することはできません。
- 端末の買い替え時などは、CSVデータのダウンロードを行い、新しい端末にCSVデータをアップロードしてください。
- 本ツールの利用によって発生する如何なる事象に関しても一切の責任を負いません。

INDEX

本マニュアルは、ツールの導入から日々の運用、そして業務改善のための「振り返り」までを、スムーズに行えるように、ステップごとに構成されています。

はじめに	P2
INDEX	P3
一般衛生管理計画書の作成	P4
重要管理計画書の作成	P5
日々の記録	P6
記録書一覧	P8
データ(CSV)の入出力機能	P10
FAQ、トラブルシューティング	P11

【STEP 1-1】一般衛生管理計画書の作成

■一般衛生管理計画書の作成手順

ツールへアクセス

まず、スマートフォンまたはタブレットのウェブブラウザ（Chrome、Safari など）からお肉HACCP支援ツールにアクセスしてください。

<https://www.ajmic.or.jp/haccp/check-tool/>

ブラウザの「ブックマーク」または画面下部より「アプリをインストール」をオススメします



一般衛生管理計画書の作成

ツールにアクセスしたら、最初に衛生管理計画書を作成します。

① 「一般衛生管理計画書」を選択

画面上部のメニューから「一般衛生管理計画書」を選択します。

② 販売業者、処理業者のタブを選択

事業内容に合わせて、「販売業者向け」か「処理業者向け」のタブを選択してください。

③ 計画書の内容をカスタマイズ

計画書の各項目には、予め記入例が入力してありますので、自社の内容に合わせて書き換えてください。

④ 書き換えた内容を保存

最後に作成者、計画策定・変更日を入力して、保存ボタンを押してください

POINT

計画書の詳細は下記HACCPサイトの手引書を参考にしてください。

<https://www.ajmic.or.jp/haccp/>



【STEP 1-2】重要管理計画書の作成

■重要管理計画書（総菜取扱店等）

食肉販売店であっても、店舗内で加熱調理を行ってお弁当やお惣菜（トンカツやコロッケなど）を製造・販売する場合は、「重要管理計画書」の作成と実施が義務付けられています。

重要管理計画書の作成

① 「重要管理計画書」を選択

画面上部のメニューから「重要管理計画書」を選択します。

全国食肉事業協同組合
お肉HACCP支援ツール

入力 記録書一覧 一般衛生管理計画書 **重要管理計画書**

重要管理計画書

CSVダウンロード CSVアップロード

② 計画書の内容をカスタマイズ

計画書の各項目には、予め記入例が入力してありますので、自社の内容に合わせて書き換えてください。

※ 記入例が入力してありますので、編集して保存してください

① 加熱調理して販売

①-1 調理後、即販売

商品 <揚げ物>コロッケ・から揚げなど

チェック方法 ミンチ商品（ハンバーグ等）については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色、肉汁など見た目判断する。

①-2 調理後、保温して販売

商品 <揚げ物>コロッケ・から揚げなど

チェック方法 触感や色など見た目判断する。

③ 書き換えた内容を保存

最後に作成者名、計画策定・変更日を入力して、保存ボタンを押してください

作成者

計画策定・変更日

yyyy/mm/dd

保存する

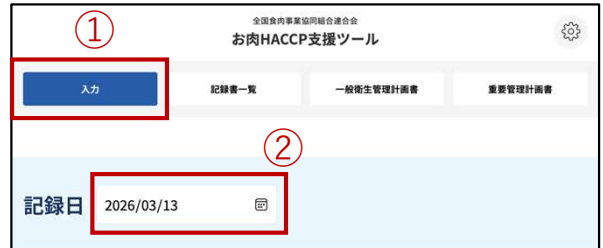
【STEP 2】 日々の記録

このページでは、日々の衛生管理の実施状況を入力する方法を解説します。現場のスマートフォンやタブレットで簡単に入力して、記録が行えます。

日々の記録を開始

① 「入力」を選択

画面上部のメニューから「入力」を選択します。



② 「記録日」を入力

記録日は当日の日がちが自動入力されています。必要に応じて日ちを変更してください。

③ 「一般衛生管理」を入力

③-1 表示されている項目に**問題がある場合は「否」**にチェックを入れてください。



③-2 冷蔵庫等の温度管理は、詳細入力ボタンから冷蔵庫等ごとの温度を記録することもできます。

詳細入力画面（右図「③-2 冷蔵庫等の温度管理の詳細入力画面」）で、冷蔵庫名等と温度を入力し、項目に**問題がある場合は「否」**にチェックを入れて保存してください。

③-2 冷蔵庫等の温度管理の詳細入力画面



詳細入力は項目を追加することも可能です。

※1度追加した項目は、次回以降も項目は引き継がれます。
保存をしない場合は、追加項目も保存されないのでご注意ください。

③-3 管理項目は「一般衛生管理項目を追加する +」ボタンで独自の項目を追加することも可能です。

※1度追加した項目は、次回以降も項目は引き継がれます。
追加項目は、記録の保存時に合わせて保存されます。保存をしない場合は、追加項目も保存されないのでご注意ください。

③-3 項目を追加した例



④ 「重要管理」を入力

重要管理に**問題がある場合**は、「否」にチェックを入れてください。

⑤ 保存する

必要に応じて特記事項（対応状況等）を入力して、最後に確認者（必須）を入力後、保存するボタンを押してください。

重要管理

否 ④

特記事項 (対応状況等)

問題点および対応内容 (または対応状況) 等

確認者 (必須)

⑤

保存する

一般衛生管理の詳細入力の表示設定

一般衛生管理の詳細入力は、初期設定で「冷蔵庫等の温度管理」のみに表示されていますが、以下の設定を行うことで、他の項目に対しても詳細入力を行うことが可能になります。

① 設定を開く

画面右上の歯車のアイコンの設定を開きます。

全国食肉事業協同組合連合会
お肉HACCP支援ツール

①

入力 記録書一覧 一般衛生管理計画書 重要管理計画書

記録日 2026/03/13

② 各項目に詳細入力を表示する

表示されたダイアログボックスの「各項目に詳細入力を表示」で「する」を選択してください。

一般衛生管理

各項目に詳細入力を表示

しない する ②

記録したデータをすべて消去する

データ全消去

入力の未実施アラート

入力に未実施の日にちがある場合は、右図のようにアラートが表示されます。

「確認する」ボタンから当該の日にちを確認できます。

休業日等の場合はチェックボックスにチェックを入れることでアラートは表示されなくなります。

全国食肉事業協同組合連合会
お肉HACCP支援ツール

入力 記録書一覧 一般衛生管理計画書 重要管理計画書

以下の日付において確認が未実施の可能性がります

2026-03-13 確認する 休業日等の場合はチェック

2026-03-12 確認する 休業日等の場合はチェック

②

一覧ページへ

記録日 2026/03/13

一般衛生管理

【STEP 3-1】 記録書一覧

衛生管理の記録は、ただ残すだけでなく、振り返りを行うことで改善点を見える化することができます。本ツールは、過去の記録を簡単に参照・検索できる機能を搭載しています。

記録データの参照

① 「記録書一覧」を選択

画面上部のメニューから「記録書一覧」を選択します。

② 「期間指定」を入力

記録データを参照する期間を入力します。

③ 「チェック集計結果」を確認

③-1 最上部には、「否」にチェックがあった数が表示されます。

数が多い項目は、業務改善が行えないか検討を行ってください。

③-2 日付ごとに「否」にチェックがあった場合、「×」が表示されます。

③-3 詳細入力で「否」にチェックがあった場合、「×詳細」が表示され、詳細ページに遷移して、記録内容を確認することができます。

① 施設・設備の衛生管理	② 従業員の健康管理等	③-1 原材料の受入れ	③-2 汚染の防止	③-3 冷蔵庫等の温度管理	④ 器具の洗浄等	重要管理
0	1	1	0	1	0	0

↓チェックを外すと問題のなかった日も表示できます

日付	① 施設・設備の衛生管理	② 従業員の健康管理等	③-1 原材料の受入れ	③-2 汚染の防止	③-3 冷蔵庫等の温度管理	④ 器具の洗浄等	重要管理
2026-03-05	○	○	×	○	○	○	○
2026-03-04	○	○	○	○	×詳細	○	○
2026-03-02	○	×	○	○	○	○	○

③-3 詳細の記録内容

日付	詳細入力①	詳細入力②	詳細入力③	詳細入力④	詳細入力⑤
2026-03-04	山田太郎 10°C				

記録書一覧の印刷

① 「期間指定」を入力

印刷を行う記録データの参照期間を入力します。

② 「印刷する」ボタンを選択

ページ下部にある「印刷する」ボタンを押してください。

③ 印刷画面から印刷する

印刷画面より各種設定をして印刷してください。

色付きで印刷したい場合は、「背景のグラフィック」(④)にチェックを入れてください。

※右図は参考例です。印刷画面等は、お使いの環境によって変わります。

全国食肉事業協同組合連合会
お肉HACCP支援ツール

入力 記録書一覧 一般衛生管理計画書 重要管理計画書

実施記録書一覧

期間指定 - ①

CSVダウンロード ↓ CSVアップロード ↓

日付	施設・設備の衛生管理	従業員の健康管理等	原材料の受入れ	汚染の防止	冷蔵庫等の温度管理	器具の洗浄等	重要管理
2026-03-05	○	○	×	○	○	○	○
特記事項: 日々のチェック確認者: 山田太郎							
2026-03-04	○	○	○	○	×詳細	○	○
特記事項: 日々のチェック確認者: 山田太郎							
2026-03-02	○	×	○	○	○	○	○
特記事項: 日々のチェック確認者: 山田太郎							

印刷する ②

印刷画面例 (お使いの環境によって画面は変わります)

印刷 1枚

送信先 Canon Generic Post L

ページ すべて

部数 1

カラー カラー

詳細設定

用紙サイズ A4

1枚あたりのページ数 1

余白 デフォルト

品質 600

濃度 標準

③

印刷 キャンセル

両面印刷 両面に印刷する

オプション

④ ヘッダーとフッター

背景のグラフィック

システム ダイアログを使用して印刷... (Ctrl+Shift+P)

印刷 キャンセル

データ(CSV)の入出力機能

「お肉HACCP支援ツール」で作成した記録書一覧や計画書は、ブラウザのクッキーに保存されますが、CSV形式でデータの入出力することができます。万が一のデータ損失に備えるためや、別の端末にデータを移す際にご活用ください。

記録書一覧のダウンロード

記録書一覧をCSVファイルとして出力し、PCやクラウドストレージなどに保存（バックアップ）しておくことができます。

① 「CSVダウンロード」を選択

期間指定を行い、記録書一覧の「CSVダウンロード」ボタンを選択します。

② データの保存

データの保存先を指定してCSVファイルを保存してください。



記録書一覧のアップロード

ダウンロードしたCSVファイルをツールに読み込むことで、記録内容を復元したり、別の端末に移行したりすることができます。

① 「CSVアップロード」を選択

「CSVアップロード」ボタンを選択します。

② データのアップロード

CSVファイルを選択してください。



一般衛生管理計画書・重要管理計画書のダウンロード

計画書をCSVファイルとして出力し、PCやクラウドストレージなどに保存（バックアップ）しておくことができます。

① 「CSVダウンロード」を選択

一般衛生感知計画書または、重要管理計画書の「CSVダウンロード」ボタンを選択します。

② データの保存

データの保存先を指定してCSVファイルを保存してください。



一般衛生管理計画書・重要管理計画書のアップロード

ダウンロードしたCSVファイルをツールに読み込むことで、計画書の内容を復元したり、別の端末に同じ計画を適用したりすることができます。

① 「CSVアップロード」を選択

一般衛生感知計画書または、重要管理計画書の「CSVアップロード」ボタンを選択します。

② データのアップロード

CSVファイルを選択してください。



FAQ(よくある質問とトラブルシューティング)

本ツールは、ユーザー登録が不要かつ費用のかからない便利な仕組みを採用していますが、データの保存方法に特殊な点があるため、特にご注意ください。

Q.ブラウザの履歴やクッキーを削除してしまいました。データは復元できますか？

A: 本ツールのデータは、お使いのブラウザのクッキー (Cookie) に保存されています。クッキーやブラウザの閲覧履歴を削除すると、ツールのデータも完全に削除され、原則として**復元はできません**。データ保全のため、P10の「CSV入出力機能」を使って**定期的にバックアップ**を行ってください。

Q. 別のスマートフォンやPCで同じデータを同時に使いたいのですが、可能ですか？

A: 別の端末で、同じデータを同時に使用することはできません。ツールのデータはお使いの端末のブラウザに保存されているため、他の端末とデータを共有することができません。データの移行や共有を行う場合は、必ず元の端末でCSVダウンロードを行い、新しい端末でCSVアップロードを行ってください (P10のCSV入出力機能を参照)

Q. 記録データは何日間保存されますか？

A: ブラウザのクッキー容量に依存しますが、基本的に保存期間の制限はありません。ただし、手でクッキーを削除したり、ブラウザや端末に異常が発生したりした場合はデータが消えるリスクがあります。**定期的なCSVバックアップでデータを守ってください**。

Q. 毎回、QRコードからアクセスするのが面倒です。

A: ブラウザの「ブックマーク」でアクセスを簡便化できます。また、画面下部の「アプリをインストールする」ボタンから、アプリとして端末にインストールすることも可能です。

サポートサイトで動画やFAQをご確認いただけます



お肉HACCP支援ツール サポートサイト
スマートフォン、タブレットからは、
QRコードをカメラで読み取ってアクセス
してください。

<https://www.ajmic.or.jp/haccp/check-tool-support/>



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

令和7年度食肉流通HACCPステップアップ事業

食肉流通HACCPステップアップ事業推進委員会

全国食肉事業協同組合連合会

全国食肉業務用卸協同組合連合会

首都圏食肉卸売業者協同組合

問合せ先：全国食肉事業協同組合連合会

東京都港区赤坂6丁目13番16号 アジミックビル

TEL. 03-3582-1241 <https://www.ajmic.or.jp/haccp/>