

# お肉HACCP 支援ツール

## 簡単スタートガイド



STEP  
01

### お肉HACCP支援ツールにアクセス



スマートフォン、タブレットでQRコードを読み取ってアクセスしてください。  
パソコンからは下記URLからアクセスしてください。

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

**ご注意**

記録に使用する端末でアクセスしてください（別端末との同期機能はありません）

**ポイント**

ブラウザで「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」することをオススメします。

STEP  
02

### 計画書を作成する

**1** 一般衛生管理計画書を  
クリック

**2** 記入例を編集

**3** 作成者と日付を入力し  
保存して完了

※必要に応じて『重要  
管理計画書』も同じ  
手順で作成できます

STEP  
03

衛生管理の記録を開始する

**1** 入力をクリック

**2** 確認を実施  
問題があれば「否」にチェックを入れ、特記事項に内容を記載します

**3** 確認者名を入力し保存して完了

お肉HACCP支援  
入力  
一般衛生管理計画書

記録日 日付を確認

一般衛生管理

①施設・設備の衛生管理  否

②従業員の健康管理等  否

③-1 原材料の受入れ  否

③-2 汚染の防止  否

③-3 冷蔵庫等の温度管理  否 詳細入力

④器具の洗浄等  否

重要管理  否

特記事項 (対応状況等)

確認者(必須)

保存する

STEP  
04

実施記録を確認する

**1** 記録書一覧をクリック

**2** 問題のあった日が表示されます

**3** 必要に応じて印刷もできます

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 yyyy/mm/dd

CSVダウンロード CSVアップロード

チェック集計結果

	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
	1	1	0	0	0	0	0

チェック (問題) のあった日のみを表示

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
2026-03-10	○	×	○	○	○	○	○

特記事項: スタッフの発熱  
日々のチェック確認者: スタッフ

印刷する

サポートサイトのご案内

詳しい使い方や動画をチェック



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

スマートフォン、タブレットでQRコードを読み取ってアクセスしてください。パソコンからは上記URLからアクセスしてください。

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/>