

【HACCP】

パン屋さんの衛生管理

マニュアル

2024

## 目次

1. ようこそ	1
2. メニュー	2
3. 衛生記録新規記帳	3
4. 衛生管理記録表（月報）	3
5. 衛生管理記録表（日報）	5
6. 衛生管理記録表更新	6
7. 衛生管理記録削除	7
8. 一般衛生管理計画	7
9. 重点衛生管理計画	8
10. 衛生管理項目設定	9
11. 衛生管理計画	9
12. 設定	9
13. 社員名簿	10
14. パスワード変更	11

\* Access のファイルをダウンロードした後、ファイルを開くと **「セキュリティの警告」** メッセージが表示されます。ファイルを閉じてアイコンを**右クリック**し、**プロパティ**を選択。表示して**「許可する」**にチェックを入れて**「OK」**ボタンを押して再度立ち上げてください。次回からはこの手順は回避されます。

\* Access 起動時に「Microsoft Access のセキュリティに関する通知」のメッセージが表示されます。**「はい」**をクリックして起動してください。

\* パソコンのディスプレイの設定により画面にずれが生じることがあります。

\* Access は、最大ファイルサイズ 2 G の制限があります。メニュー画面に使用済ファイルサイズ及び使用率が表示されていますのでファイルサイズにご注意ください。

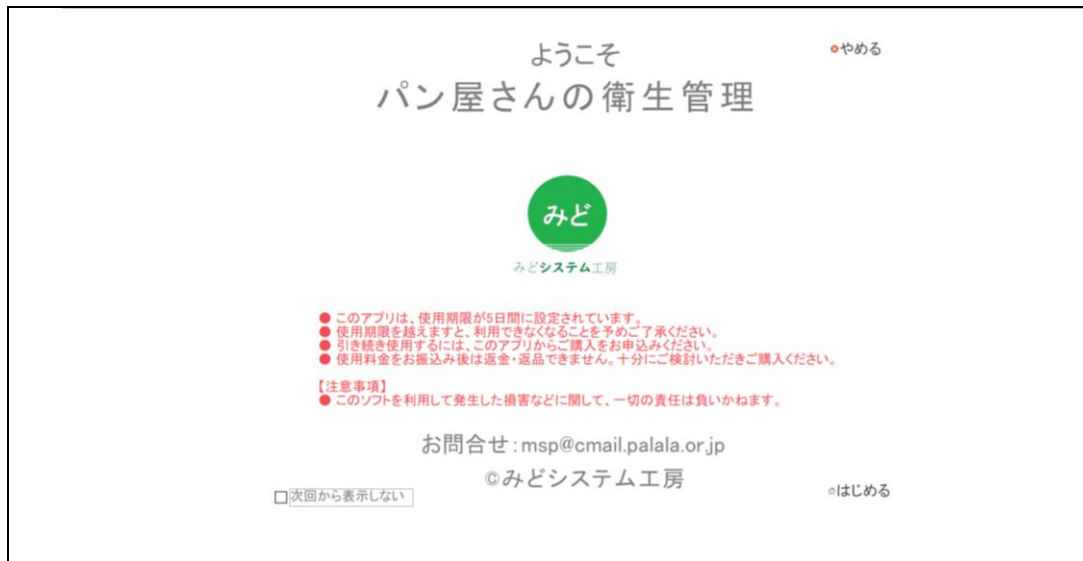
**このアプリの使用によるいかなる損害が生じたとしても作者はその一切の責任を負いません。また、損害の賠償等についても一切応じられません。各自の責任において使用してください。**

みどシステム工房

## 1. アプリ起動時

### ようこそ

はじめてアプリを開いたときに「ようこそ」の画面が表示されます。



操作するボタンをクリックしてください。

ボタン名	説明
はじめる	アプリの起動
やめる	アプリの終了
<input type="checkbox"/> 次回から表示しない	起動時に「ようこそ」画面のスキップ

\* アプリ購入後、この画面は表示されません。

### ログイン

アプリ購入後、利用者の名前とパスワードを入力するログイン画面が表示されます。



### ログイン手順

1. [名前]を選択
2. [パスワード]を入力
3. [ログイン]ボタンを押す

\* はじめて使用するときは、[名前]:admin/[パスワード]:2024 でログインしてください。

\* ユーザの権限により一部利用できない機能があります。

\* 衛生記録記帳時にログインした利用者がの名前が記録されます。

## 2. メニュー

アプリを開いたときにメニュー画面が表示されます。



操作するボタンをクリックしてください。

ボタン名	説明
衛生記録新規記帳	日々の衛生状態の記録
衛生記録管理表（月報）	1月単位の衛生記録管理表の出力
衛生記録管理表（日報）	1日単位の衛生記録管理表の出力
衛生記録更新	1日の衛生記録を項目ごとの修正や更新
衛生記録削除	1日単位で衛生記録の削除
一般衛生管理計画	一般衛生管理計画の表示とチェックポイントごとの修正や更新
重点衛生管理計画	重点衛生管理計画を表示とチェックポイントごとの修正や更新
衛生管理記録設定	衛生管理記録の項目の設定
衛生管理計画	衛生管理計画表の印刷やPDFファイルの出力
バックアップ	アプリをバックアップ
設定	アプリとPDFファイルの保存先の設定
社員名簿	社員情報と権限の登録
パスワード変更*	パスワードの変更
終了	アプリの終了

\* 権限が「ユーザ」に設定されている利用者は、[衛生管理表（月報/日報）]、[一般衛生管理計画]、[重点衛生管理計画]、[衛生管理記録設定]、[設定]、[社員名簿]ボタンは、利用できません。

\* パスワード変更ボタンは、ユーザ権限のときに表示されます。

\* PDF ファイルは、を参照するには Acrobat Reader などの PDF ビューアが必要です。

\* Acrobat Reader などの PDF ビューアから印刷できます。

### 3 衛生記録新規記帳

1 日の衛生管理の記録は、[衛生記録新規記帳]ボタンから始めます。

衛生管理記録新規記帳

記載日: 2024年6月20日(木) 一括登録 メニュー

最終記載日: 2024年6月21日(金)

一般衛生管理

チェック項目

受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否
冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか	<input type="checkbox"/>
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	<input type="checkbox"/>
手洗いをしましたか(作業前やトイレ後、その他必要時)	<input type="checkbox"/>
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	<input type="checkbox"/>
トイレを清掃、消毒しましたか	<input type="checkbox"/>

特記事項 特になし 登録

#### 新規記帳の手順（すべて[良]のとき）

1. [記載日]に記帳する日付を入力します。
2. [一括登録]ボタンを押します。

\* 日付はテキスト枠内をクリックし、枠の左側に表示されるカレンダーマークから日付が入力できます。

#### 新規記帳の手順（一部[否]のとき）

1. [記載日]に記帳する日付を入力します。
2. すべて[良]で[特記事項]がないときは、[特になし]ボタンを押して次の管理項目へ移動します。  
[否]があるときはチェック項目の☑を☐にして[特記事項]に状況等を入力してください。
3. [登録]ボタンを押して次に進みます。

「衛生記録新規記帳」画面は次のとおり遷移します。

【一般衛生管理】 → 【アレルギー対策】 → 【金属及び硬質プラスチック対策】 →  
【ノロウイルス対策】 → 【有害微生物対策】

### 4. 衛生管理記録表（月報）

1 か月間の衛生管理記録表を出力します。

衛生管理記録表（月報）設定

出力する[年月]を選択してください。

2024 年 6 月

特記事項別紙出力 ● 別紙 ○ する 出力 メニュー

## 衛生管理記表（月報）の手順

- 出力する[年]と[月]を設定してください。
  - 特記事項が月報に収まらない場合、**特記事項別紙出力**を「**する**」を設定してください。特記事項が衛生管理記録表（月報）の別紙として出力されます。
  - [出力]ボタンを押して衛生管理記録表を出力します。
- \*[設定]で PDF の出力先を設定していないときは、「印刷プレビュー」で表示します。

衛生管理記録表		日 付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		曜 日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
(2021年7月)		記録者	高橋	高橋	高橋		高橋	高橋	高橋	高橋				高橋	高橋		高橋	高橋			高橋	高橋	高橋	高橋	高橋				高橋	高橋	高橋	高橋	
一般衛生管理	受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	良	否	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良	良	良	-	良	良	良	良	否	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	アレルギー対策																																
	製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良	良	否	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	同じ生地は同一生地のみを使用しましたか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	金属および硬質プラスチック対策																																
	機械類に異常音等はありませんか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	器具類に破損等はありませんか	良	良	良	-	否	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	ノロウイルス対策																																
	焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	良	良	良	-	良	否	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
	有害微生物対策（焼成後加工時）																																
器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
カラーファイリング等は加熱後速やかに冷却しましたか	良	良	良	-	良	良	良	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか	良	良	良	-	良	良	否	良	-	-	-	良	良	-	良	良	-	-	良	良	良	良	良	良	-	-	-	良	良	良	良	良	
特記事項	別紙のとおり																																
	<div>※各項目を確認し、問題がなければ良、何か問題があれば否をつける。否をつけた場合は特記事項欄に詳細と対処内容を記入する。</div> <div>責任者 吉田</div>																																

\* 記録のない日は「—」で表されます。

\* 「管理者」権限でログインしたユーザの名前が責任者に記載されます。

### 5. 衛生管理記錄表（日報）

1 日単位の衛生管理記録表を出力します。出力する日付を次の画面から選択してください。

管理記録表

衛生管理記録表日報

2024 年 6 月

 メニュー

日 付	一般衛生管理	アレルゲン対策	金属硬質ブラ対策	ノロウイルス対策	有害微生物対策
2024年06月21日(金)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月13日(木)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月12日(水)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月11日(火)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月10日(月)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月07日(金)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月06日(木)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月05日(水)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月04日(火)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月03日(月)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし

印刷する日付を押してください

## 衛生管理記表（日報）の手順

1. [年][月]を選択してください。
2. 出力する日付を選択してください。

衛生管理記録簿		□	×
---------	--	---	---

### 衛生管理記録表

2024年6月21日(金)

特記事項		
<b>一般衛生管理</b>		
受入れた原材料に破れ、汚れや燃焼切れはありませんか	特になし	
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか		
作業員の健康状態、発だしなどに問題はありませんか		
手洗いを怠りませんでしたか（作業前やトイレ後、その他必要時）		
使用後に器具類の洗浄、設備を空しましたか		
トイレを清掃、消毒しましたか		
<b>食品販売管理</b>		
<b>アレルギー食品</b>		
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	特になし	
同じ生地は前一生地のみに使用しましたか		
製品切替時に残り生地を取り除きましたか		
<b>アレルギー食品</b>		
焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	特になし	
<b>食品及び包装プラスチック対策</b>		
機械類に異音・異音等はありませんか	特になし	
器具類に破損はありませんか		
<b>有害微生物対策</b>		
器具類、作業室などは十分に洗浄・殺菌し完了してから使用しましたか	特になし	
揚げ物の加熱時間の揚げ色や焼き色は十分ですか		
カーンアップリング後は加熱後速やかに冷却しましたか		
手指に傷がある場合は防水性手袋着用と手洗いをしましたか		
状態がある場合は、特記事項欄に対応を記載する	記録者 高田 由	責任者 Admin

みどシステム工房

\* [設定]でPDFの出力先を設定していないときは、「印刷プレビュー」で表示します。

## 6. 衛生管理記録表更新

登録したチェック項目を更新（修正）することができます。

管理記録表

衛生管理記録更新

2024 年 6 月 [メニュー](#)

日付	一般衛生管理	アレルギー対策	金属硬質ブラ対策	ノロウイルス対策	有害微生物対策
2024年06月21日(金)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月13日(木)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月12日(水)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月11日(火)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月10日(月)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月07日(金)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月06日(木)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月05日(水)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月04日(火)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>
2024年06月03日(月)	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>	<a href="#">特になし</a>

更新する項目のボタンを押してください

### 衛生管理記表更新の手順

1. [年][月]を選択してください。
2. 更新する項目を選択してください。
3. 衛生管理記録【更新】画面が表示されます。

衛生管理記録【更新】

記載日: 2024年6月21日(金) [メニュー](#)

最終記載日: 2024年6月21日(金)

一般衛生管理

チェック項目

受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか ☒

冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか ☒

従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか ☒

手洗いをしましたか(作業前やトイレ後、その他必要時) ☒

使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか ☒

トイレを清掃、消毒しましたか ☒

特記事項  [登録](#)

4. [チェック項目]と[特記事項]を変更してください。
5. [登録]ボタンを押してください。

## 7. 衛生管理記録削除

1 日分の衛生管理記録を削除します。削除したデータは復元することはできません。

管理記録表

衛生管理記録削除

2024年6月

メニュー

日付	一般衛生管理	アレルギー対策	金属硬質ブラ対策	ノロウイルス対策	有害微生物対策
2024年06月21日(金)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月13日(木)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月12日(水)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月11日(火)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月10日(月)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月07日(金)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月06日(木)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月05日(水)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月04日(火)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし
2024年06月03日(月)	特になし	特になし	特になし	特になし	特になし

削除する日付を押してください

## 衛生管理記表削除の手順

1. [年][月]を選択してください。
2. 削除する[日付]を押してください。
3. ダイアログボックスが表示され、[はい]ボタンで削除されます。

## 8. 一般衛生管理計画

あらかじめ、一般衛生管理計画は入力されています。状況に応じて編集してください。

衛生管理計画

一般衛生管理計画

メニュー

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	チェック項目	問題があった場合
<a href="#">原材料の受入れ</a>	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	返品して正常品に交換
<a href="#">冷蔵庫、冷凍庫の温度確認</a>	毎回	始業前	庫内温度の確認	冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか	温度再設定、故障時は修理依頼
<a href="#">従業員の健康管理、身だしなみ等</a>	毎回	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)確認、手指の傷、着衣等を確認	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示
<a href="#">衛生的な手洗いの実施</a>	毎回	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	手洗いをしていましたか(作業前やトイレ後、その他必要時)	未実施者への手洗いの指示
<a href="#">機械や器具の洗浄、殺菌</a>	毎回	使用后	洗浄、殺菌を実施	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	洗浄、殺菌を再度実施
<a href="#">トイレの清掃</a>	毎回	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	トイレを清掃、消毒しましたか	再度清掃、消毒を実施

## 一般衛生管理計画の更新手順

1. 更新するチェックポイントを押してください。
2. 上書きで変更してください。
3. [登録]ボタンを押してください。

管理計画入力

登録 終了

チェックポイント 原材料の受入れ

頻度 毎回

いつ 納品時

実施事項 包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認

チェック項目 受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか

問題があった場合 返品して正常品に交換

＊【チェックポイント】は変更できません。

## 9. 重点衛生管理計画

あらかじめ、重点衛生管理計画は入力されています。状況に応じて編集してください。

衛生管理計画

重点衛生管理計画

メニュー

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	チェック項目	問題があった場合
<a href="#">アレルギー対策</a>	毎回	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄	製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	洗浄、殺菌を再度実施
<a href="#">アレルギー対策</a>	毎回	製造作業中	戻し生地の適切な使用	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	異なる生地が混入した製品の除去
<a href="#">アレルギー対策</a>	毎回	製造作業中	製品切替時の残り生地の除去	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	異なる生地が混入した製品の除去
<a href="#">金属及び建築プラスチック対策</a>	毎回	製造作業中	機械類の異常音の確認	機械類に異常音等はありませんか	異常原因の確認、調整
<a href="#">金属及び建築プラスチック対策</a>	毎回	製造作業中	器具類の破損等の確認	器具類に破損等はありませんか	異常原因の確認、調整
<a href="#">ノロウイルス対策</a>	毎回	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	未着用者への着用の指示
<a href="#">有害微生物対策</a>	毎回	焼成冷却後の作業中	野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な濃度・洗浄時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	器具類、野菜などは十分に洗浄(殺菌)してから使用しましたか	再度洗浄
<a href="#">有害微生物対策</a>	毎回	焼成後の加工作業中	揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分に確認	揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	再加熱または廃棄
<a href="#">有害微生物対策</a>	毎回	焼成後の加工作業中	加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管	カレー・フライリング等は加熱後速やかに冷却しましたか	日々の使用残は廃棄
<a href="#">有害微生物対策</a>	毎回	焼成後の加工作業中	手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか	未着用者への着用の指示

### 重点衛生管理計画の更新手順

1. 更新するチェックポイントを押してください。
2. 上書きで変更してください。
3. [登録]ボタンを押してください。

管理計画入力

登録 終了

チェックポイント アレルギー対策

頻度 毎回

いつ 製造作業中

実施事項 製品切替時の機械、器具の洗浄

チェック項目 製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか

問題があった場合 洗浄、殺菌を再度実施

＊【チェックポイント】は変更できません。

## 10. 衛生管理計画

衛生管理計画表は、設定した保存先に PDF ファイルが作成され、画面に表示されます

表 1 衛生管理計画表

衛生管理計画表					
	チェックポイント	いつ	誰が	実行する場	管理する場所・項目
一般衛生管理	調理師の健康状態 のチェック	調理師	毎週	調理師、衛生管理担当者、管理主任の担当	調理師、工場の衛生管理
	消毒薬、洗剤、漂白剤の濃度の チェック	作業員	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	消毒薬の濃度、洗剤の濃度の管理
	作業場の温度、湿度、換気率の チェック	作業員	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	温度管理、湿度管理、換気率管理
	排水の排水状況の チェック	作業員、トイレ、排水、その他衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	排水管理、排水の管理、排水の管理
	排水の排水状況の チェック	作業員	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	排水管理、排水の管理、排水の管理
	排水の排水状況の チェック	作業員	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	排水管理、排水の管理、排水の管理
	排水の排水状況の チェック	作業員	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	排水管理、排水の管理、排水の管理
食品衛生管理	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
	食品の衛生管理	食品衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	食品の衛生管理、食品の衛生管理
作業環境衛生管理	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理
	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理
	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理
	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理
	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理
	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理
	作業環境の衛生管理	作業環境衛生管理	毎週	衛生管理担当者、衛生管理主任の担当	作業環境の衛生管理、作業環境の衛生管理

作成：衛生管理課

## 11. バックアップ

設定した保存先にアプリのファイルがファイル名に日付が付いてバックアップされます。

## 12. 設定

[店舗名]に入力すると印刷時に店舗名が表示されます。

PDF ファイルとバックアップファイルの保存先を設定します。

設定

店舗名 みびシステム工房

P D F

＊PDFの保存先を設定しないとプレビュー画面を表示します。

保存先 クリア

バックアップ

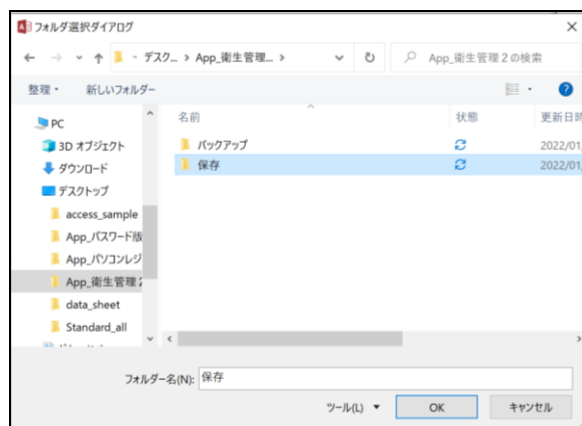
保存先 クリア

メニュー

【保存先】をクリックして保存するフォルダーを選択してください

## 保存先設定の手順

1. **[保存先]**ボタンを押します。
  2. ダイアログが開き、保存先を設定します。
- \* 保存先を設定しないと印刷プレビューが表示されます。



\* 店舗名を入力して[メニュー]ボタンを押すと登録されます。

\* バックアップには、アプリ名の後ろにバックアップした日付が付きます。

(例) パン屋さんの衛生管理\_20220128

\* 月報または日報型の衛生管理記録表と別紙には、ファイル名の前にその月または日付が付きます。

(例) 202107 衛生管理記録表 (月報) .pdf

202107 衛生管理記録表 (月報別紙) .pdf

2022129 衛生管理記録表 (日報) .pdf

### 13. 社員名簿

社員を登録し、衛生管理アプリのログインパスワードと使用権限を設定します。

#### 社員登録の手順

1. [登録]ボタンを押します。
2. 《登録》画面が開きます。

3. 氏名・表示名 (2 文字まで) ・権限・パスワードを入力します。
4. [登録]ボタンを押します。

#### 社員登録更新の手順

1. [更新]ボタンを押します。
2. 更新する社員の[番号]を押します。
3. 《登録》画面が開きます。

4. 氏名・表示名・権限・パスワードを上書きして更新します。

5. **[登録]** ボタンを押します。

\* 番号は新規登録時に自動採番されます。

\* 表示名は衛生管理表の記録者に表示する名前です。月報は書面の都合上、最大 3 文字まで表示されます。

## 14. パスワード変更

ユーザ権限の利用者に**[パスワード変更]**ボタンが表示されます。

### 手順

1. パスワードを上書きで変更してください。
2. 登録ボタンを押してパスワードを変更します。

### 改訂履歴

第 5 版	2024.01.28	アプリのバージョンアップに伴う改訂
第 4 版	2022.01.28	アプリのバージョンアップに伴う改訂
第 3 版	2021.05.30	「管理記録表」画面更新に伴う改訂
第 2 版	2021.04.25	バックアップ機能追加による改訂
第 1 版	2021.02.08	初版