

煩雑な計画・
管理・記録を



タブレットの
簡単操作で

らくらく HACCP

HACCP [食の安心安全] 管理サービス

※写真はイメージです。

HACCP義務化対応!

食品を扱う全事業者に対し、2020年の6月からHACCPによる衛生管理が義務化されました。そして、1年の猶予期間を経て、2021年6月からHACCPの完全制度化が開始されます。「らくらくHACCP」はHACCP導入により複雑化する衛生管理に伴う様々なタスクを一元的に管理し、操作を簡便化することで、事業者の皆様の負担を軽減する目的で開発されたサービスです。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(厚生労働省)に準拠

POINT.1

衛生管理計画の簡単作成

システムの指示にしたがって選択するだけで、衛生管理計画が簡単に作成できるため、HACCPを一から学習する必要がありません。

POINT.2

管理書類の大幅な削減

データはクラウド上に記録されるため、簡単に呼び出すことができ、書類の保管や整理といった面倒な作業が必要ありません。

POINT.3

誰でも使える簡単記録

使い方はとても簡単。
項目ごとに「OK」か「NG」で答えるだけ。どなたでも簡単に記録が残せます。

POINT.4

厚生労働省手引書に準拠

一般衛生管理(必須7項目)+従業員の個別健康管理記録がセットされています。

パソコン・スマホ
タブレットで
らくらく!



こんなところに、便利! な“お役立ち機能”

テンプレートを
選択するだけ!

1

初期設定

店舗責任者が「一般衛生管理
計画書」を作成する

画面をタッチ
するだけ!

2

衛生記録

従業員が毎日衛生記録を
入力する

立ち合い検査時に
とても便利!

3

記録簿確認

必要な期間を指定して
計画書・記録簿を閲覧する

膨大な記録用紙の
保管から解放!

4

記録簿管理

毎日の記録をクラウドに
保管する

MENU

1 従業員の衛生管理	7 記録簿確認	8 設定項目
2 一般衛生管理	• 従業員衛生管理記録簿	• 従業員登録
3 重要管理	• 一般衛生管理記録簿	• 目標登録
4 冷凍、冷蔵庫の温度管理	• 重要管理記録簿	• 従業員の衛生管理登録
5 エラー通知	• 温度管理記録簿	• 一般衛生管理登録
6 衛生教育	• 機器エラー記録簿	• 重要管理分類登録
	• 記録簿一括出力	• 機器登録
	• 管理計画	

SPEC

動作環境	パソコン・スマホ・タブレット
一般衛生管理、重要管理のチェック項目設定	○
1日の記録回数	3回
利用者	3人
複数店舗の管理	○
記録の印刷	PDF
記録の一括印刷	○
データ保存期間	3年
データ保存場所	クラウド
データエクスポート	保守対応

※1日の記録回数、利用者は増やせません

複数の店舗を
まとめて
管理可能!

飲食店の
オーナー様に
オススメ!



「らくらくHACCP」
無料体験

こちらからデモ版をお試いただけます
<https://hacpp.expand.work>



販売元 : 株式会社expand
お問合せ : info@expand.work