

## H A C C P 運用・管理アプリ紹介カタログ④

2021年6月からH A C C Pに沿った衛生管理が完全義務化されました。こうした中で、H A C C Pの導入や実施を支援するデジタルツールの開発・市販化が進んでいます。

そこで、このカタログでは、食品事業者の皆様への参考情報として、現在販売されているH A C C Pに関する運用・管理アプリについて、ご紹介します。

※アプリの効果等を農林水産省が認定しているものではありません。

各アプリの詳細については、当該企業にお問い合わせください。

**2025年3月**

**農林水産省 大臣官房**

**新事業・食品産業部 原材料調達・品質管理改善室**

## 掲載している企業（アプリ名）

（五十音順）

- ・ユーピーアール株式会社（衛生管理計画書作成支援）
- ・ユーピーアール株式会社（UPR HACCP）
- ・ライオンハイジーン株式会社（はやラクHACCP）
- ・ラトックシステム株式会社（ハサレポ）

# ユーピーアール株式会社：衛生管理計画書作成支援



飲食店様向けの衛生管理計画書の作成を支援します。

各社のメニューや衛生管理レベルに合わせてカスタマイズすることが可能です！

## 衛生管理計画書作成フロー

### 1 方針の策定

1. 衛生マニュアル、調理マニュアルの確認
2. 衛生管理方針の確認

### 2 現状のプロセス把握

3. 調理プロセスの把握
4. フローダイアグラム策定

### 3 プロセス評価

5. 調理マニュアルの加熱・冷却工程の妥当性評価
6. 調理プロセスの衛生管理項目の確認

### 4 衛生管理計画書案の作成

7. その他運用ルールの確認、策定
8. 衛生管理計画書案の作成

\*メニューの分類（グループ化）に関してもオプションで対応

## 衛生管理計画書案に含まれるドキュメント ※一例

作業量の多い文書化はお任せください！



## 連絡先

ユーピーアール株式会社 ICT事業部

03-3593-1721

[mail@upr-net.co.jp](mailto:mail@upr-net.co.jp)

<https://www.upr-net.co.jp/>



# ユーピーアール株式会社：UPR HACCP



UPR HACCPは、高額な初期費用を必要とせず、身近なパソコン・タブレットを使って簡単に導入できる衛生管理システムです

導入前



UPR HACCP  
導入後

UPR HACCP



HACCPって何から始めればいいのか？

紙だらけで管理も記入も大変！

自動記録で作業を省略化！ PC・スマホ・タブレットから簡単に管理！

UPR HACCPに搭載された標準テンプレートですぐに衛生管理対策をスタート



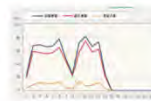
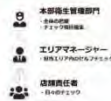
- ・飲食店向け一般衛生管理項目のテンプレートを搭載
- ・チェック項目のカスタマイズも可能
- ・高額な初期投資不要

タブレットやスマホから店舗で必要な日々のチェックもラクラク！



- ・自由な入力方法（○×選択、テキスト入力、画像添付等）
- ・入力のチェック漏れアラート機能有り

店舗管理者向けの機能も充実！



- ・階層別管理も可能
- ・複数店舗管理も楽に
- ・承認機能も細かく設定可能

IoT機器との接続で温度の自動記録が可能！



- ・クラウド保存可能
- ・自動記録なので抜け漏れなし
- ・データ保存期間は2年
- ・温度逸脱時はアラートメールを配信

## 連絡先

ユーピーアール株式会社 ICT事業部

03-3593-1721

[mail@upr-net.co.jp](mailto:mail@upr-net.co.jp)

<https://www.upr-net.co.jp/>



# ライオンハイジーン株式会社：はやラクHACCP

## 本部と店舗をつなぐ、HACCP対応 衛生管理システム

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対応



### — 日々やることは 簡単4STEP—

**1 作業の開始前**

手指の撮影や質問への回答で、従業員の衛生状態を記録！

**2 作業中**

あらゆる衛生管理を簡単操作で記録！

**3 作業の終了後**

終了時チェックや責任者への報告事項を入力して作業終了！

**4 記録の確認**

店舗責任者や本部担当者のパソコンから、リアルタイムに記録を確認！

### — 主な機能 —

- ・衛生管理計画書、作業マニュアル、チェックリストの登録（テンプレートを搭載）
- ・アラート通知 ・メニューのグループ分け管理 ・ダッシュボードや記録簿による記録チェック
- ・一日にやる事のリスト表示



- HACCP制度化への対応
- ペーパーレス化
- スムーズな記録・管理

#### 連絡先

ライオンハイジーン株式会社

TEL: 03-6739-9050

連絡先メールアドレス: [haccp@lion.co.jp](mailto:haccp@lion.co.jp)

URL: <https://www.lionhygiene.co.jp/hayaraku/haccp/>

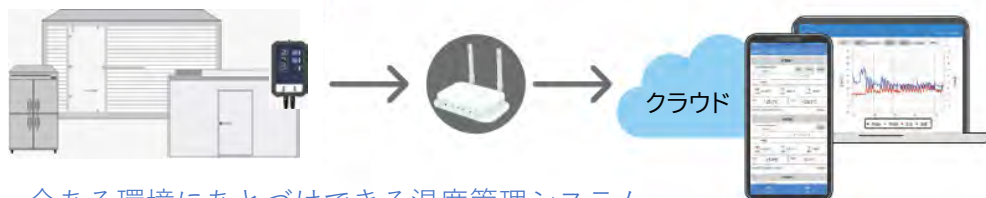


# ラトックシステム株式会社：温度管理システム「ハサレポ」



## 温度管理DXで現場負担を軽減

冷蔵庫や作業場などの温度を自動計測し、スマホやパソコンで一括管理。  
温度異常時の通知や記録の自動化で、HACCPの温度管理にかかる業務を低減します。



今ある環境にあとづけできる温度管理システム  
新たな通信設備の工事は不要です。

#### 【価格の目安】

ライセンス：15,000円/年  
ハード買切：120,000円～  
最低構成：135,000円

契約期間中  
無期限でデータ保存

センサー設置に  
配線工事や Wi-Fi 不要

IP67 防水仕様で、  
本体に水がかかっても安心

スマホ通知台数  
制限なし

- 温度を24時間自動計測遠隔からスマホで確認
- 温度異常時はスマホやメールで通知
- メモリ内蔵で停電時もデータ取りこぼしなし
- HACCP必須の異常発生時のコメント記録にも対応

連絡先会社名 ラトックシステム株式会社

TEL03-5847-7600

連絡先メールアドレス [matsuda@ratocsystems.com](mailto:matsuda@ratocsystems.com)

URL: <https://sol.ratocsystems.com/service/haccp/>

