

ハサップ義務化？ なにすればいいの？

HACCP?

オーナーさん、ご存知ですか？
ハサップって義務化してます!!



2021年6月から、HACCP導入・運用が完全義務化
衛生管理計画を立てそれを実行し、内容を記録すること

衛生管理計画の策定

計画に基づく実施

確認・記録

初月1ヶ月は
全ての機能を
無料お試し!!

忙しい飲食店オーナーのために
開発したハサップアプリです!





ハサップベル

HACCP Bell

FOR RESTAURANT OWNER





重要管理項目の
テンプレートが充実



日々のデータは
クラウドに保存



記録データを
簡単プリント



管理計画表を
ラクラク作成



スマホで簡単
毎日チェック!

月額 **650円** (税込)



※iOS12 以降が対象です。



※Android 7.0 以降が対象です。



HACCPって、飲食店はなにをすればいいの？

現在取り組んでいる衛生管理を「衛生管理計画」として書面やデータなどで明確にし、その管理工程を毎日しっかりと「記録」し、定期的に「見直す」ことが必要となります。

保健所などに求められた時に提示する必要があるありますが、特にどこかへ申請するというようなことはありません。

衛生管理計画の策定

計画に基づく実施

確認・記録



導入をしていないと罰則はあるの？

一般的に対応していない飲食店には改善のための指導が行われます。従わない場合には、営業の禁停止などの行政処分が行われることもあります。いつチェックが入るのかは自治体によって変わるので、必要に応じて管轄の保健所に確認してください。

HACCPに基づいた衛生管理は、飲食店の義務であり運営する上での前提となりました。記録を残していない場合、例えば、万が一食中毒が起きてしまった時、貴店が原因でなくても追及される可能性があることも否めません。

記録は最低一年間、紙もしくはデータで残しておくことを推奨いたします。

飲食店オーナーさまが抱えるHACCPのお悩み、
ハサップベルでまるっと解決いたします!!

スマホ・タブレットで毎日簡単!
飲食店に特化したハサップアプリ

ハサップベル

HACCP Bell
FOR RESTAURANT OWNER

関東食糧プロデュース!
飲食店のためのハサップアプリ



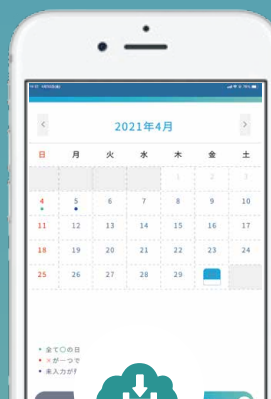
スマホ・タブレットで
毎日簡単チェック!

毎日の衛生管理記録は
スマホまたはタブレット
で簡単チェック!



重要管理項目の
テンプレートが充実

飲食店向けによく使うテ
ンプレートメニューが充
実の品揃え。



日々のデータは
クラウドに保存

毎日の衛毎日の衛生管
理データは1年間クラ
ウド保存されます



プリントアウト用の
データを簡単作成!

保存されたデータは印刷
用データとして簡単に書
き出すことができます

NEW!

多店舗の記録を一括管理できる機能ができました

ご利用にはお申し込みが必要です。詳細はハサップベル公式ウェブサイトをチェック!



ハサップベル公式ウェブサイト

<https://haccp-bell.com>



iOS・android対応

ハサップベル

