

## HACCP文書を効率的に作成・管理・運用するクラウドサービス



# HACCP Panner

### HACCPプランナーとは

HACCPの導入を検討されている食品関連事業者様に向けた、HACCP文書の作成や関連する一般衛生管理(PRP)等の文書の紐付管理し、HACCP審査に向けた文書作成を支援するサービスのほか、PRPやCCPの日々の記録の入力や、確認して承認等を行う運用支援機能を備えた、クラウド型のサービスです。

#### 主な特徴

##### HACCP文書作成

HACCP文書に必要な製品情報・工程・危害要因・CCPを直感的な操作で入力できます。

##### 関連文書の管理

PRPや記録表ファイルなどを登録して、HACCP文書と紐付けることができます。

##### 自由な記録方法

記録表作成機能により、運用に合わせた記録表を作成できます。

##### IoT機器との連携

IoT対応温度計等による自動記録、機器の閾値の監視、グラフ等による可視化を行うことができます。

##### 全てがシステム上で

HACCP文書やPRP文書、日々の記録などすべてをこのシステム上で管理できます。

HACCPプランナーは主に3つのサービスで構成されています。  
ご利用の用途によりご利用になるサービスを選択することができます。

HACCP文書  
作成支援

運用支援

運用支援  
※記録のみ

## HACCP文書作成支援

このサービスでは、HACCP文書の作成から、PDFファイルへの出力と、一般衛生管理などの関連ファイルの管理を行う事ができます。

### 製品情報の登録

まず最初に製品名やアレルギー、保管方法などの製品説明書となる内容を登録します。

### フローダイアグラムの登録

製品情報を入力後、フローダイアグラムの入力を行います。原材料や工程を配置し、工程線を連結していきます。

### 危害要因の登録

フローダイアグラムで工程を配置すると、それぞれの工程に危害要因を登録することができます。



### HACCPプラン (CCP) の登録

危害要因が重要管理点の場合、HACCPプランを作成します。HACCPプランの記録には、運用支援サービスのCCP記録表を利用することもできます。

① チルドミートボール 危害分析一覧

② 製品情報 ③ 製造フロー ④ 危害分析 ⑤ HACCPプラン

危険分析 40工程

	(1)	(2)	(3)	(4)
No	原材料/工程	この工程で発生、増大する又はコントロールすべき潜在的危害要因を列挙	その潜在的な危害要因は重要か? (Yes/No)	第(3)欄の決定結果
1	① 原料/投入	<生物学的> ① 病原微生物の存在：有害微生物 (材料, 黄色ブドウ球菌, 腸炎菌属, 大腸菌, サルモネラ, リステリア) ② 病原微生物の存在：菌熱性菌 (サルモネラ, リステリア)	Yes Yes	生産者の不適切な原材料が汚染されている可能性がある (製造・管理文書) 生産者の不適切な原材料が汚染されている可能性がある

### 作成したHACCP文書の承認とPDF出力

作成が完了したHACCP文書は責任者による承認を行います。また、作成完了の有無に関わらず、作成したHACCP文書はいつでもPDFに出力が可能です。

検索結果

種類	管理番号	文書グループ名	文書名	文書内容
CCP	CCP1	① 危険性記録表	① CCP実施マニュアル ② 危険性記録表	① CCP管理 ② CCPモニタリング
SOP	SOP1	① 作業手順書	① 文書 ② 文書	① 一般衛生 ② 一般衛生
	SOP2	① 掃除・清掃の手順	① 文書 ② 記録表	① 汚染防止 ② 汚染防止

### (その他) 一般衛生管理文書ファイルの登録

PRP等の文書ファイルをグループ分けして登録する事ができます。監査に必要な文書類をこのシステムで一元管理することができます。

## 運用支援

このサービスでは、IoT機器との連携や、記録の入力など、HACCPや一般衛生管理の日々の運用を補助する機能を利用することができます。

## 記録表の作成機能

記録表は用意されたテンプレートを利用することもできますが、実際の運用に合わせた記録表を1から作成することもできます。記録表は、PRP用、CCP用、是正措置用の3種類を作成できます。

## 記録の入力

お手持ちのスマートフォンやタブレットを使用して、登録した記録表の記録を入力することができます。入力する周期や、スタッフ毎に入力可能な記録表を制限することもできます。

## 入力された記録の確認や承認

管理者向けの機能として、入力された記録を一覧で確認したり、承認を行う事などができます。管理者自身もPCから記録を入力することも可能です。

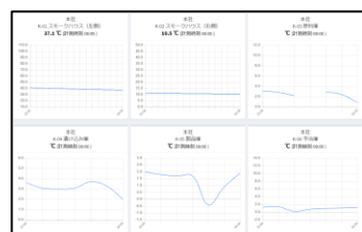
## IoT機器との連携

IoT対応温度計等による自動記録、異常値監視が可能です。センサー機器が温度を常時測定する為、例えば、「冷蔵庫内の温度が、予め設定した上限値を超えた場合に、アラートメールで通知する」等、日々の運用やCCPの運用のサポートを行うことができます。

※2023年1月時点では、おんどりと、弊社オリジナル機器『Yモジュール』に対応。  
Yモジュールでは、温湿度や中心温度、体温測定など、お客様の用途に合わせて、機能をカスタマイズすることができます。

## その他の機能

- ・ 記録入力時にIoT機器で計測された温度グラフや現在湿度等を確認
- ・ 未入力の記録表やNGの記録を一覧で確認
- ・ CCPの判定NGをメールで通知
- ・ 機器のエラーや記録のNGをアラート情報に表示
- ・ … など



## 動作環境

本サービスはすべてインターネットブラウザ上で動作する為、インターネット回線に接続したPC、およびスマートフォン・タブレットが必要です。

※推奨回線速度 10Mbps以上

## PC

OS : windows10 以上  
性能 : CPU Core i3以上、メモリ 4GB以上  
ブラウザ : Google Chrome、Microsoft Edge  
推奨モニタ解像度 : 1280 x 800 以上  
その他 : Acrobat Reader等のPDF閲覧ソフト

## スマートフォン・タブレット ※運用支援の記録入力

OS : iOS(最新のもの)、Android(8.0以上)  
性能 : iPhone6以降の性能、メモリ 2GB以上  
ブラウザ : safari、Google Chrome  
その他 : Acrobat Reader等のPDF閲覧ソフト

# HACCPプランナーを利用するメリット

- |   |                                       |    |  |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | インターネット上ですべて作業可能。                     | ▶▶ | 本サービスはすべてインターネットブラウザ上で動作する為、インターネット環境があればどこからでも、HACCP文書の作成から記録の入力まですべて行う事ができます。<br><small>※対応ブラウザはChrome・Edgeとなります。</small>    |
| 2 | フローダイアグラムと危害要因を簡単な操作で作成可能。            | ▶▶ | 原材料の追加や工程の追加、工程線の連結などを直感的に設定することができます。内容に変更があっても工程と危害要因の関係性が維持されたまま、工程番号が再割当されます。  |
| 3 | 作成したHACCP文書等は、コンサルサービス会社や監査機関との共有が可能。 | ▶▶ | 文書を閲覧可能なアカウントを作成することにより、コンサル会社や、監査機関等が文書にアクセス可能です。また、ファイルのやり取りなど本サービスを介して各社とやり取りすることが可能です。 <small>※審査方法は各監査機関により異なります。</small> |
| 4 | テンプレートからHACCP文書の作成や、記録表の作成が可能。        | ▶▶ | 厚生労働省や各業界団体が作成した手引書内のHACCP文書や、すでに作成した文書をテンプレートとして、新しいHACCP文書や、記録表を作成することができます。   |
| 5 | 複数の事業所（工場）を一括管理で可能。                   | ▶▶ | 企業内に複数の事業所（工場）を作成可能。それぞれの工場内にHACCP文書を作成できます。管理者はすべての工場の文書にアクセスできます。<br><small>※契約は事業所(工場)単位となります。</small>                      |
| 6 | HACCP文書の承認や版の管理が可能。                   | ▶▶ | HACCP各文書作成後は、責任者による承認を行います。承認された文書はその時点での版として別途保管されます。承認された文書の変更を行う場合、新たな版として、文書が作成されます。                                       |
| 7 | 記録用紙の運用から、スマホタブレットでの運用へ。              | ▶▶ | 日々の記録をお手持ちのスマートフォンやタブレットで入力することにより、記録内容をシステム上で一元管理することができます。記録はPCからでも入力が可能です。  |
| 8 | IoTにより自動測定を活用。                        | ▶▶ | 例えば温度センサとの連携により、PC上で現地の温度を確認することができます。つまり現地での確認作業を現地へ行かずに行う事が可能です。   |

## HACCPプランナーのご利用料金

HACCPプランナーのご利用料金は利用されるサービス内容によって異なります。詳細につきましては、下記連絡先までお問い合わせください。

本カタログに記載の仕様、デザイン、価格等は予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

サービス内容や料金など気軽にお問い合わせください

【開発元】

 REAL VISION

〒144-0051 東京都大田区西蒲田7-35-1 宝永ビル5F  
TEL.03-3730-2802 (担当: 権田) FAX.03-3730-2805

*OAK CO.,LTD.*

東京支社  
〒108-0014 東京都港区芝5-27-6 泉田町ビル3F  
TEL. 03-6820-9090 (担当: 小林) FAX. 03-6820-9709

【製品URL】

<https://www.haccp-plan.jp/>