

HACCPを、誰でも簡単にしたい。



HACCPのすべてに対応した、衛生管理クラウドシステム。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(旧基準B)」対応

HACCP制度化対応、始めていますか？



- HACCPで主に行うこと
 - ①計画作成
 - ②実施・記録
 - ③記録の確認
- 衛生管理の計画や実施内容を文書化し「見える化」する

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！

HACCP導入をサポートする豊富な機能

全作業にマニュアル付き

店舗で実施する作業のマニュアルをすべてイラスト付きで搭載しています。印刷もできるので手順を確認しながら作業可能。また、従業員教育にも活用できます。



衛生管理計画書付き

HACCPで作成しなければならない衛生管理計画書が搭載済み。書類作成にかかる時間を大幅にカットできます。



記録管理

PCで記録内容をリアルタイムに把握。クラウドに保存され、紙出力も可能。監査にもスムーズに対応できます。



メニューのグループ分け管理

原材料・仕込み品・料理を、HACCPで必要な「グループ分け」に基づいて登録できます。それぞれを紐づけて管理することも可能です。



記録作業をリスト表示

店舗で記録する必要がある作業が、一画面でリスト表示されます。記録することで色が変わるために、作業の抜け漏れも防げます。

アラート管理

指定した日時に記録がない場合や、記録内容に問題があった際に、アラート通知されるよう設定できます。

ダッシュボード

各店舗の状況がグラフ等で「見える化」されるため、効率よく把握できます。

「HACCP導入の苦労を少しでも軽減したい！」という想いから
長年培った知識と経験のノウハウを詰め込みました。

HACCP制度化
の対応

ペーパーレス化

スムーズな
記録・管理



詳しくはコチラ▶

ライオンハイジーン はやラクHACCP

