スマホ・タブレットで毎日簡単!
多店舗飲食店に特化したハサップアプリ

ハサップベル：チェーン店版

HACCP Bell

for Multiple Stores OWNER

ハサップベル：チェーン店版／ご利用マニュアル

2026/07

目次

0 管理画面ログイン画面 / アプリダウンロード P.2

1 店舗を登録する P.3-4

2 メニューリストの作成 P.5-8

3 一般的衛生管理の確認・編集 P.9-11

4 ライセンスの購入・管理 P.12-15

5 スマホアプリとの紐づけ P.16

6 記録データの閲覧・出力 P.17

0 管理画面ログイン画面 / アプリダウンロード

PC ハサップベルチェーン店版
ログイン画面

https://chain-stores.haccp-bell.net/login

管理者アカウントの
「メールアドレスとパスワード」
を入力します

ログイン情報は「ハサップベルご利用お申し込みフォーム」にご連絡いただいたご担当者様へ個別にお知らせいたします。

ハサップベルチェーン店版ご利用お申し込みフォーム
https://haccp-bell.com/chainstores-form

※ご質問、各種お問い合わせもこちらのフォームから受け付けています。

スマホ・タブレット 店舗端末でアプリをダウンロード

App Store 、GooglePlay からアプリを端末にダウンロードします
※AppleID、Google アカウントが必要となります

App Store からダウンロード
※iOS12 以降が対象です。
iPhone

Google Play で手に入れよう
※Android 7.0 以降が対象です。
Android

1 店舗を登録する

ハサップベルを利用する店舗情報を登録します

1. 店舗追加 をクリック

2. 店舗情報を入力する

店舗情報はあとからいつでも修正が可能です

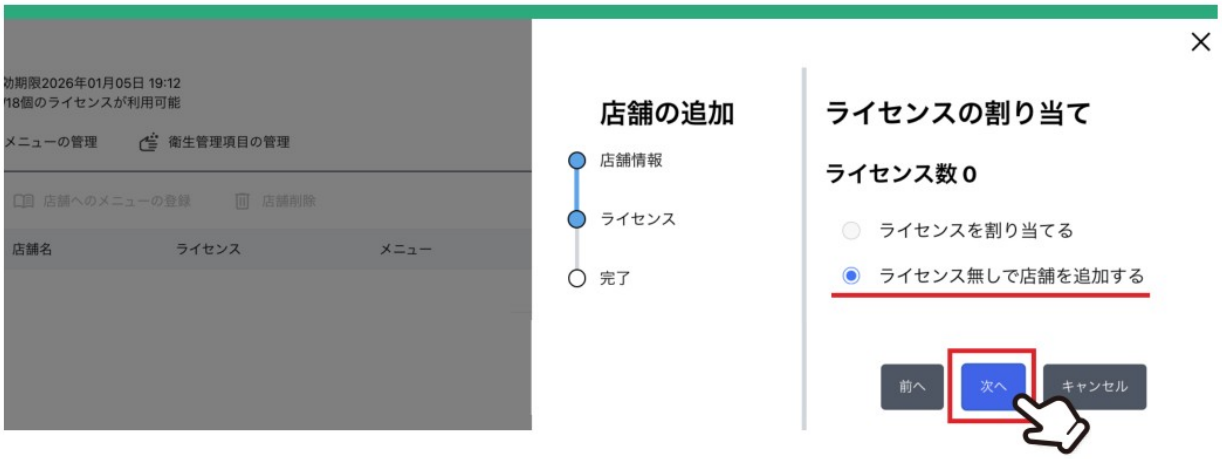
お店のジャンルは以下より選択いただけます

- ✓ 未設定
- 和食
- 洋食
- 居酒屋
- 喫茶店・カフェ
- 中華
- その他

「店舗アカウント用パスワード」は店舗端末で
アプリにログインをする際に必要な情報となります。
※いつでも変更可能です。

3. ライセンスの割り当て

アプリを利用するためのライセンスを店舗に割り当てます。
あとから設定可能ですので「ライセンス無しで店舗を追加する」で進めて OK です



4. 確認画面

内容を確認後、「追加」をクリック。

5. メイン画面のリストに登録店舗が表示されます

6. 同様の手順で複数店舗を追加できます

1 店舗情報の確認・変更

店舗情報の確認、変更手順です

1. リスト内の店舗名をクリック

2. 店舗情報の設定にて内容を確認・変更することができます

店舗情報を変更したい場合は、該当箇所を編集した後 変更 をクリックします

2 メニューリストの作成

店舗の「重要管理項目」に登録するための「料理メニューリスト」を作成します

1. メニューの管理 から 新規追加 をクリック

2. メニューリスト名を設定する

3. リストに料理メニューを追加していきます
（デフォルトで基本的な料理名があらかじめ用意されています）

メニューの追加方法は３パターン

1. あらかじめ用意された料理名一覧から選択して追加

2. 重要管理項目ごとに分類された料理一覧から選択して追加

3. 手動でオリジナルメニューを作成して追加

1. あらかじめ用意された料理名一覧から選択して追加

料理名一覧から追加 をクリックするとあらかじめ用意された
デフォルトの料理名リスト［60品目］一覧が表示されます

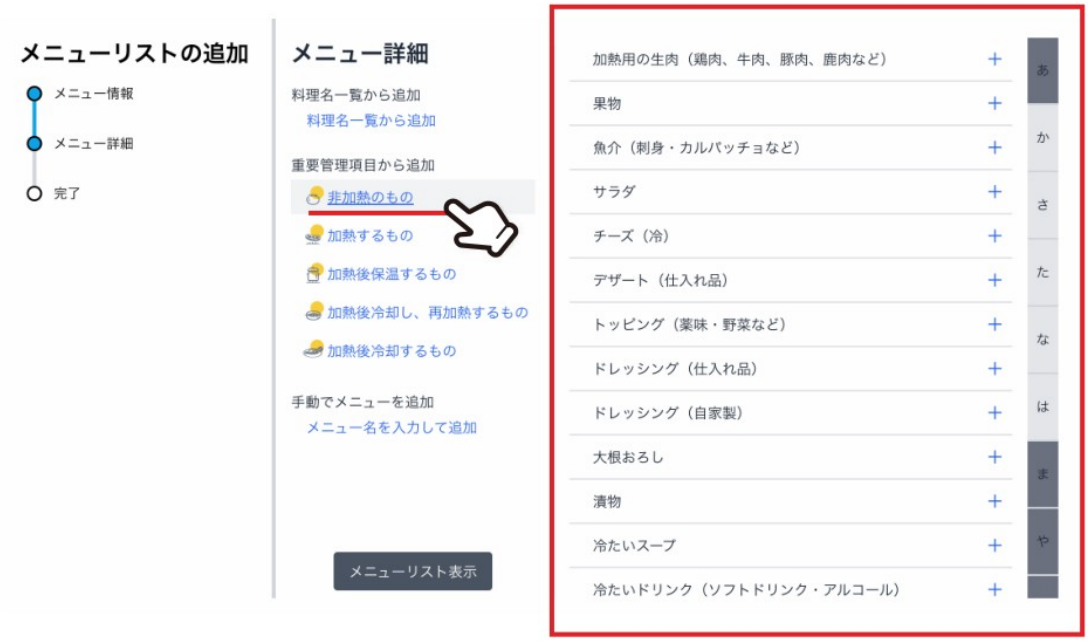
各メニューにはあらかじめ
該当する重要管理項目とそのチェック方法 が
設定されていますので変更がなければ
追加を押すだけで OK です

メニューリストに追加されました

この手順で必要な数だけメニューを追加できます

2. 重要管理項目ごとに分類された料理一覧から選択して追加

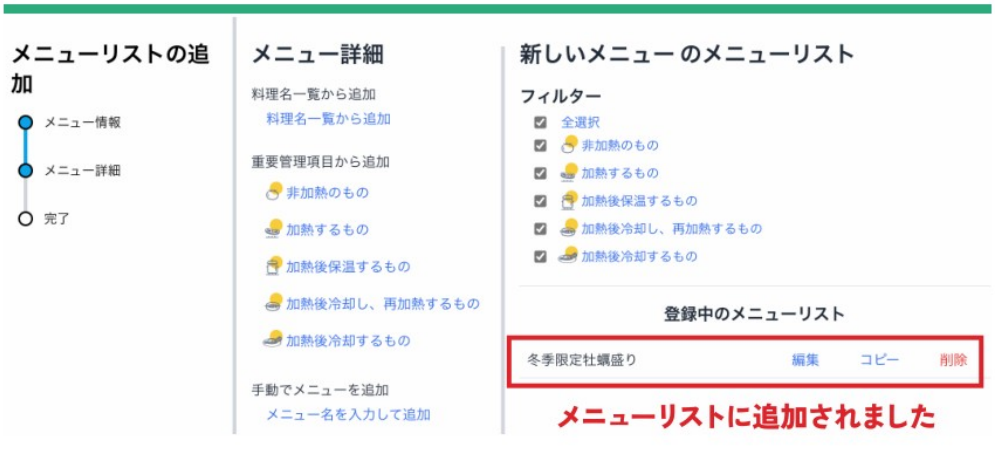
重要管理項目から追加 をクリックすると
重要管理項目それぞれに該当する料理リストが表示されます



以後手順は 1 と同様です

3. 手動でオリジナルメニューを作成して追加

料理名一覧にないオリジナルメニューは手動で追加することができます



この手順で必要な数だけメニューを追加できます

4. メニューリストが完成したら 次へ 追加 で作成完了です

5. メニューの管理 から 編集 をクリックすると リストが選べるようになっています

2 メニューリストを複製する

作成したメニューリストを複製して、新しくメニューリストを作成する手順

1. メニューの管理 から 編集 をクリック

2. 既存のメニューリスト名をコピーして、リスト名を変更する

3. メニューリストの追加・編集・削除をします

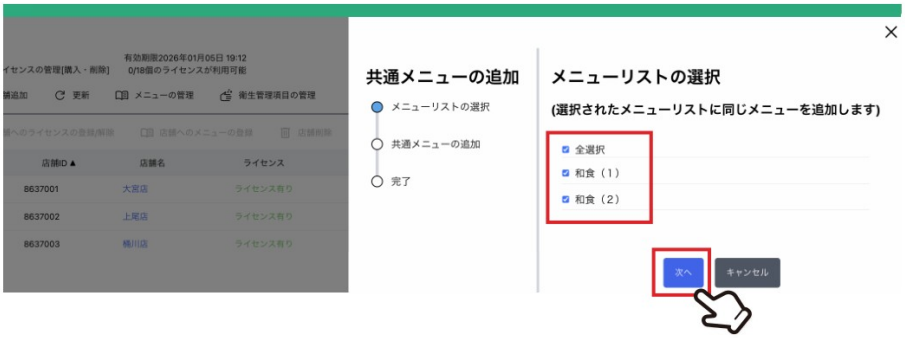
以降はメニューリストの新規作成と同手順となります

2 共通メニューをリストに追加する

複数のメニューリストに 共通メニュー を一括で登録したい場合

1. 共通メニューの追加 をクリック

2. 共通メニューを追加したいメニューリスト（複数可）にチェック



3. 追加したい共通メニューを選択

1. あらかじめ用意された料理名一覧から選択して追加

2. 重要管理項目ごとに分類された料理一覧から選択して追加

3. 手動でオリジナルメニューを作成して追加

メニューリスト新規作成と同手順となります

3. 追加したい共通メニューリストを確認して 更新

4. メニューリストを確認すると先ほど選択した共通メニューが複数メニューリストに追加されていることが確認できる

2 メニューリストを店舗に設定する

作成したメニューリストを店舗に設定します

1. メニューを登録したい店舗のチェックボックスを ON にして 店舗へのメニューの登録 をクリック（複数店舗チェック可）

2. 割り当てたいメニューリストを選択する

1店舗に割り当て可能なメニューリストは1つとなります

3. 店舗リストのメニュー欄にリスト名が表示されます

3 一般的衛生管理の確認・編集

一般的衛生管理を確認・修正する手順

1. 一般的衛生管理の編集 をクリック

「一般的衛生管理」の項目をクリックすると、詳細の確認・編集が可能です。

※「一般的衛生管理」は全店舗で共通となります

一般的衛生管理 8項目

「一般的衛生管理」にはあらかじめ項目詳細が設定されています

一般的衛生管理 8項目

「一般的衛生管理」にはあらかじめ項目詳細が設定されています

管理計画

管理項目
原材料の受け入れの確認

確認方法
外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する。
35 / 100

確認するタイミング
原材料の搬入時
7 / 100

問題があった場合
返品する。
5 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
冷蔵庫内の温度の確認

確認方法
温度計で庫内温度を確認する。(冷蔵: 10°C以下)
25 / 100

確認するタイミング
始業前
3 / 100

問題があった場合
設定温度や原因を確認するなどして、改善する。
22 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
冷凍庫内の温度の確認

確認方法
温度計で庫内温度を確認する。(冷凍: -15°C以下)外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する。
61 / 100

確認するタイミング
始業前
3 / 100

問題があった場合
設定温度や原因を確認するなどして、改善する。
22 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
交差・二次汚染の防止

確認方法
器具などの用途別使用を確認する。
16 / 100

確認するタイミング
作業中
3 / 100

問題があった場合
器具などの洗浄・消毒を実施する。
16 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
器具等の洗浄・消毒

確認方法
使用した器具などは、洗浄・消毒する。
18 / 100

確認するタイミング
使用前
3 / 100

問題があった場合
汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う。
31 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
トイレの洗浄・消毒

確認方法
トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する。
28 / 100

確認するタイミング
始業前
3 / 100

問題があった場合
トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する。
25 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
従業員の健康管理等

確認方法
従業者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する。
25 / 100

確認するタイミング
始業前
3 / 100

問題があった場合
医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない。
22 / 100

戻る 更新

管理計画

管理項目
衛生的な手洗い

確認方法
専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する。
23 / 100

確認するタイミング
トイレの後
5 / 100

問題があった場合
手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する。
32 / 100

戻る 更新

3 一般的衛生管理にオリジナル項目を追加する

一般的衛生管理にオリジナル項目を追加することができます

1. 一般的衛生管理の編集 をクリック

オリジナルの一般的衛生管理項目を追加することができます。
（割り当てる店舗を選ぶことが可能です）

HACCP Bell
for Multiple Stores OWNER
ログアウト
ライセンスの管理
店舗追加
店舗へのライセン
店舗ID ▲
9854001
9854002
9854003
一般的衛生管理
原材料の受け入れの確認
冷蔵庫内の温度の確認
冷凍庫内の温度の確認
交差・二次汚染の防止
器具等の洗浄・消毒
トイレの洗浄・消毒
従業員の健康管理等
衛生的な手洗い
テーブルの消毒［大宮店のみ］
削除
追加されました
追加

3 店舗ごとの衛生管理項目の確認

店舗ごとの衛生管理項目［一般的衛生管理・重要管理］を確認する

1. 店舗リスト内の 衛生管理項目 のアイコンをクリック

店舗ごとの衛生管理項目（「一般的衛生管理」「重要管理」）と
登録中のメニューを確認することができます

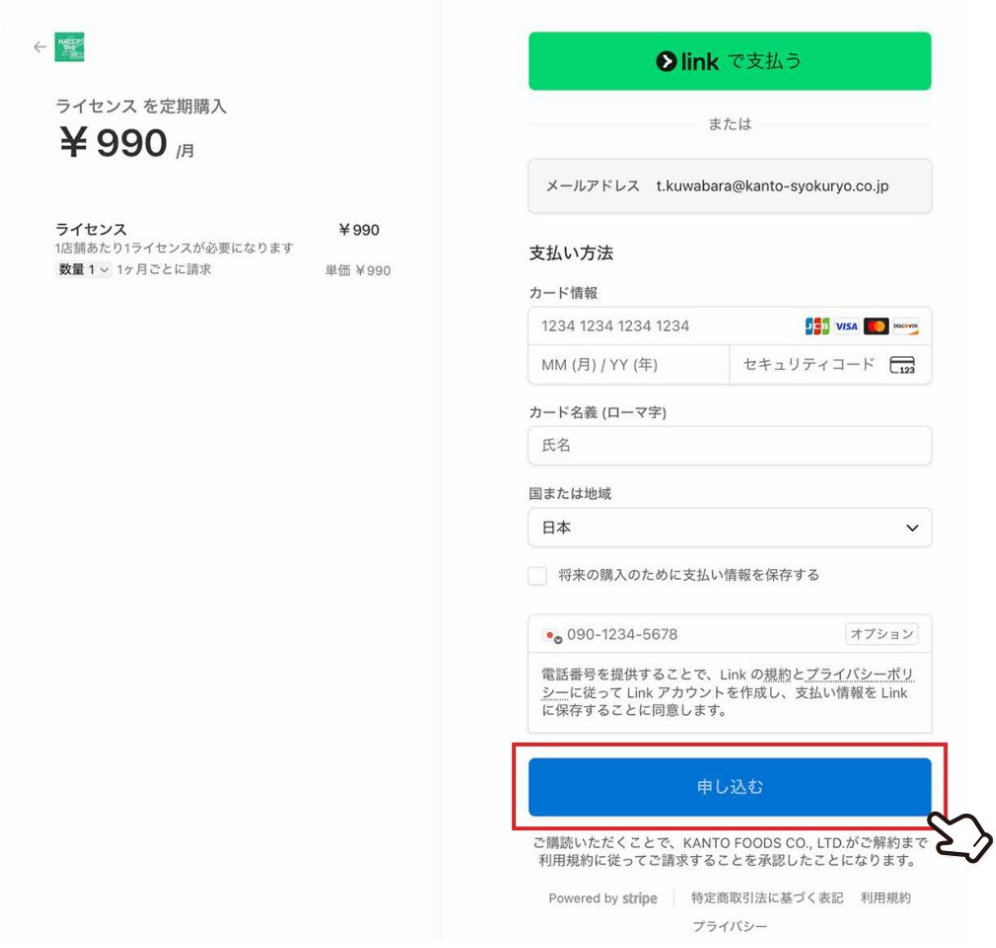
4 ライセンスの購入

ライセンスは「管理する店舗数」購入をする必要があります

1. ライセンスの管理［購入・削除］をクリック

2. 購入するライセンス数を入力

3. クレジットカード情報を入力して 申し込む



4. クレジット決済が完了後、ライセンスが利用可能となります

4 ライセンスの追加購入・削除

ライセンスの追加購入、もしくは来月から使用するライセンス数を減らす場合

1. ライセンスの管理［購入・削除］をクリック

2

HACCPBellチェーン店版は Stripe を使用しています

← KANTO FOODS CO., LTD. に戻る

Powered by stripe
Stripe Billing の詳細
規約 プライバシー

現在のサブスクリプション

ライセンス (×2)
1 カ月ごとに ¥1,980
詳細を表示
次の請求日は 2026年1月17日 です。
アメリカン・エキスプレス ···· 2009

サブスクリプションを更新
サブスクリプションをキャンセル

決済手段
アメリカン・エキスプレス ···· 2009 link ···
＋ 決済手段を追加

請求先情報
名前 t.kuwabara@kanto-syokuryo.co.jp
メールアドレス t.kuwabara@kanto-syokuryo.co.jp
情報を更新

請求履歴
2025/12/17 ライセンス ¥1,980 支払い済み

希望数量に変更して 続行 をクリック

HACCPBellチェーン店版は Stripe を使用しています

← KANTO FOODS CO., LTD. に戻る

Billing > サブスクリプション

サブスクリプションを更新する

現在のサブスクリプション
ライセンス
1 カ月ごとにそれぞれ ¥990
1店舗あたり1ライセンスが必要になります

数量 − 2 ＋

小計 1 カ月ごとに ¥1,980

続行

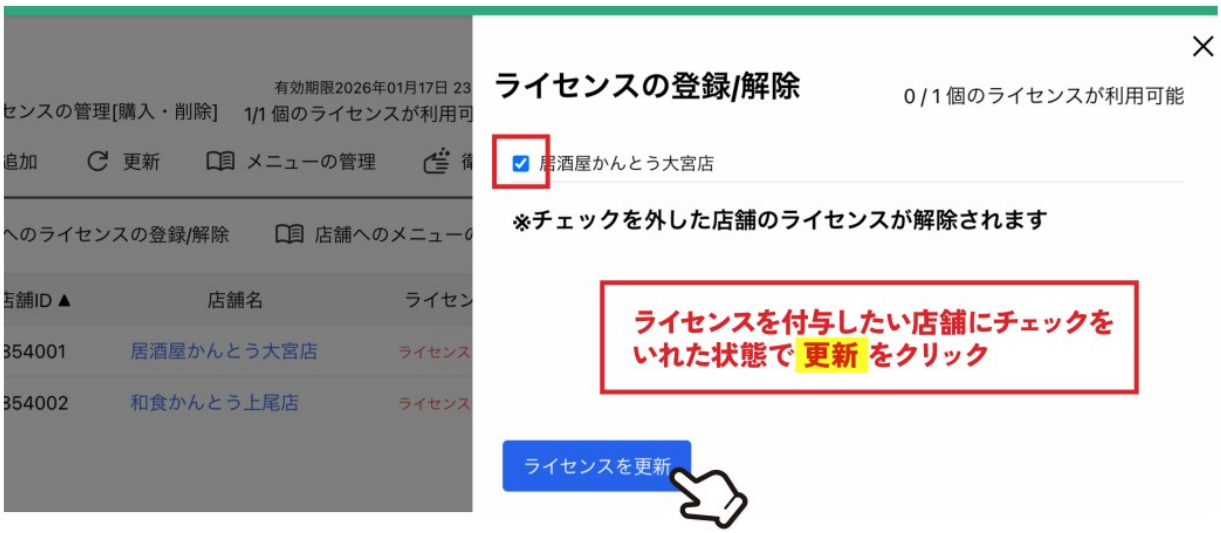
3. 購入するライセンス数を入力

4 各店舗にライセンスを付与する

店舗にライセンスを付与する手順

1. ライセンスを付与したい店舗をチェックして 店舗へのライセンスの登録 / 解除 をクリック

2



ライセンスを外したい場合は、チェックを外して 更新 をクリックします

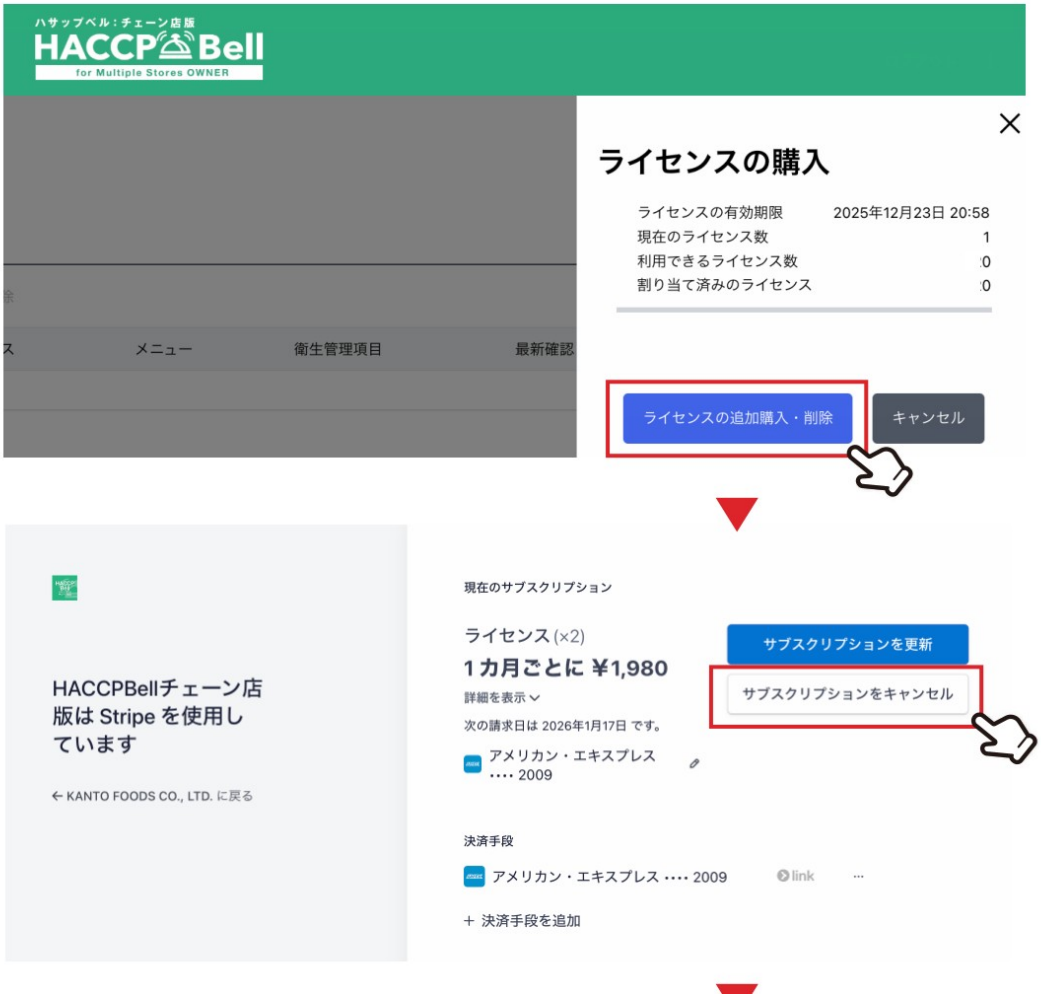
3. リストに「ライセンス有り」となれば OK です

4 契約のキャンセル

ライセンスの契約をキャンセルする場合はサブスクリプションをキャンセルします

1. ライセンスの管理［購入・削除］をクリック

2



ライセンスキャンセル後も契約期間までは引き続きご利用いただけます

5 スマホアプリとの紐づけ

ライセンスを付与した店舗とスマホアプリを紐づけして利用できるようにする手順

1. 管理画面で各店舗の「店舗 ID」と「店舗アカウント用パスワード」を確認する

「店舗 ID」

「店舗アカウント用パスワード」

2. 店舗端末でアプリをダウンロードする

App Store 、GooglePlay からアプリを端末にダウンロードします
※AppleID、Google アカウントが必要となります

App Store からダウンロード
※iOS12 以降が対象です。
iPhone

Google Play で手に入れよう
※Android 7.0 以降が対象です。
Android

「店舗 ID」と「店舗アカウント用パスワード」でログイン

ライセンスが無い場合は
アプリへのログインができません

アプリ自体の使い方は公式サイトをご確認ください

https://haccp-bell.com/

6 記録データの閲覧・出力

各店舗の記録データを閲覧・出力する

1. 記録データを確認したい店舗のチェックボックスを ON にして PDF出力 ボタンをクリックします（複数店舗 選択可）

2. 閲覧・出力をしたいデータを選択します

日報［日付指定、月全て］

月報

衛生管理計画表

出力 をクリックすると PDF 形式でダウンロードされます