

**HACCPの義務化へ**

# HACCP運用導入をお手伝い 点検・記録業務の効率化/省力化 簡単操作で安価導入



[東邦電子センサー 群]



## 点検・記録業務の効率化とペーパーレス

センサー値を記録

点検写真をその場で撮影&記録

迅速に報告書作成

■工場内点検地点登録



■不具合記載、データ記録



■カメラ、サーモカメラ撮影



■報告書画面



## 作成した報告書をリアルタイムに情報共有

■現場で報告書作成



■当社クラウドサーバにデータ保存



■オフィスでリアルタイムに確認



# お困りではありませんか？

例えば、HACCPの【7原則12手順】より重要管理点（CCP）の1コマ（手引書より）

**【手順8（原則3） 管理基準（CL）の設定】 手順9（原則4） モニタリング方法の設定】 について重要管理点で管理すべき測定値の限界（パラメーターの許容限界。例えば、中心温度）を設定します。**

取扱う製品	工程	危害要因	発生要因	管理手段	モニタリング方法
食肉編製品	殺菌	病原微生物の残存	加熱温度と時間の不足により病原微生物が残存する	適正な加熱温度・時間で管理する	殺菌担当者は30分毎に殺菌槽内温度とコンペア。速度時間を確認し、記録する
水産加工品	急速凍結	ヒスタミンの産生	完全解凍で魚体温度が上がり、ヒスタミン産生の可能性がある。	解凍後、凍結までの累積時間と温度で管理する	バッチごとに解凍終了時刻と凍結庫搬入時刻、終了時、魚体温度を測定し、記入する。 時刻は室内の時計を目視、魚体温度は非接触型温度計を用いて計測する。
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	加熱殺菌	病原微生物の生残	加熱不良により生残する可能性がある	適切に管理された装置を使用し、殺菌温度・時間を確実に管理する	殺菌担当者が、殺菌温度と時間を自動温度記録チャートにより、加熱殺菌処理ごとに目視確認し、記録する。
大量調理施設	加熱	病原微生物の生残	加熱温度と時間の不足により病原微生物が生残する	適正な加熱温度・時間で管理する	油温、加熱時間を計測する
生菓子	蒸煮	病原微生物の残存	加熱温度と時間の不足により病原微生物が残存する	適切な加熱温度・時間で管理する	蒸煮担当者は装置内が98℃以上になったことを目視確認し、開始・終了(10分後)時間、温度を確認し記録する
麺類	殺菌	病原微生物の残存	殺菌不良により病原微生物が残存する	殺菌槽を適切な加熱温度・時間で管理する	殺菌担当者は装置内が90℃になったことを目視確認し、開始・終了（30分後）時間、温度を確認し記録する



当システムが解決します！

## <その他>

お困りごと	回答
HACCPとは？	製品の安全確保の為に衛生管理手法。危害要因を取り除くのに特に重要な工程を継続的に監視・記録する。明確なルールやガイドラインがなく、自分で考えて取り組むことが重要。
なぜ厚生労働省は義務付ける	食製品の安全を確保する衛生管理手法で、国連の機関から発表され各国に採用を推奨し、欧米やアジアでもHACCP導入の国際標準化が進行している。
HACCPの対象範囲は？	厚生労働省は2016年12月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」、一次生産者以外のすべての食品事業者が対象とし、中小事業者に関しては、基準を簡略化し重要管理点を設けて管理するとしています。
HACCPはいつ導入時期	2018年の通常国会にかけられ、その後徐々に進行しオリンピックも見すえた2020年には義務化の予測。