

調理工程、食品管理などの衛生管理には
それぞれ違いがありますよね？



あなたにピッタリな
HACCP運用をご提案します

こんなお困りごとありませんか？

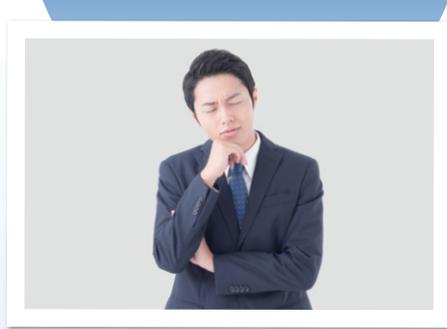
自社に合った運用がしたい！

自分たち(自社)の衛生管理に合った対応ってどうしたらいいの？



帳票の作成や管理が大変！

帳票の作成や確認など、現場と管理者双方の負担を軽減できたらうれしい！



システム導入で効率化したい！

システムを導入することで帳票確認・実施を効率化してさらに正確性も上げたい！



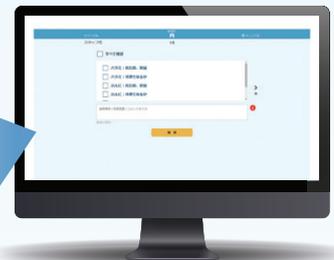
HACCPの運用に対応

HACCP Station が解決します！

自由にカスタマイズ

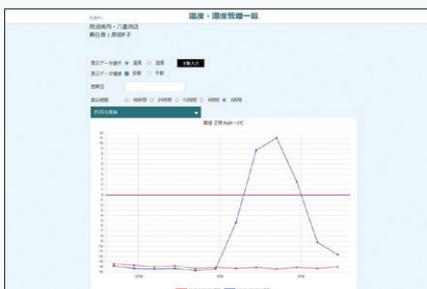
既存の紙帳票のフォーマットに合わせ、システム上の文言を編集できるのはもちろん、曜日の指定など、お客さまで自由に変更可能。HACCP Stationなら、理想のフォーマットを実現できます。

項目	内容	確認
1	...	<input type="checkbox"/>
2	...	<input type="checkbox"/>
3	...	<input type="checkbox"/>
4	...	<input type="checkbox"/>
5	...	<input type="checkbox"/>



臨機応変に対応できるシステム

24時間365日の自動庫内温度計測や帳票の改ざん防止、項目の変更もすぐに反映できるため、現場への連絡や新たな帳票の準備などが不要。法改正や社会情勢など、変化が多い時代だからこそ、リアルタイムで臨機応変に対応できるシステムが必要です。



カンタン操作

シンプルなシステム構成で、異常内容や未実施項目をわかりやすく表示。管理者が確認しやすくなっています。また、システムに不慣れな年配の方や、外国人の方にも簡単に操作いただけるよう、ピクトグラムや配色で工夫しています。



項目	内容	確認	実施
1	...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

温度をラクラク監視など便利機能がまだまだあります (裏表紙をご覧ください)

帳票が多すぎて大変！
 チェック漏れや問題点の洗い出し、
 さらに帳票のまとめ記入の可能性も…
 正しくチェックされたか正確性も心配…



衛生管理担当者



HACCP Stationなら



チェックが実施されていない箇所や異常内容が
リアルタイムでわかりやすく表示されます。
 システムだからこそ**エラーや未記入の箇所が一目瞭然**。
 実施者と実施時刻が自動で入るため
改ざん防止にもなります。

HACCP
 Stationで
 解決

各拠点の帳票実施情報が一目瞭然！
 どこでもリアルタイムで見たい時に確認できます

各拠点のチェック状況を表示



- 帳票記録を全てシステムで管理することで、いつでも・どこでも確認できます。
- 現場と管理側の連絡の手間を省けます。

異常内容があればただちに通知



- 冷蔵庫などの庫内温度を測定する無線温度センサーが異常を検知すると、システム画面、SMSやメールでリアルタイムに異常情報を受け取れるため、状況をすぐに把握できます。

帳票システムは、あらかじめ
フォーマットが決まっているため
自社に合った書式が作れず、運用できない…
自由に編集できればいいのに！



食品管理担当者



HACCP Stationなら



システムのフォーマット編集を
企業管理者*が自由に行えるため、
状況に応じて運用に必要な項目を追加したり、
いつでもご自身で変更いただけます。

*HACCP Stationはお客様側での操作権限を、企業管理者、その他管理者、店舗管理者の3つの階層で管理いただけます。

HACCP
Stationで
解決

カスタマイズや編集が自由自在！
何回でも編集でき、システムに即時反映します

ベーシックなテンプレート



項目追加など自由にカスタマイズ



追加や変更
などの編集が
とっても簡単

●企業管理者によるシステム編集後、全拠点の帳票が自動で変更されます。帳票内容を変更した際の帳票の印刷や、差し替え印刷の手間が省けます。

●文言や設問構成、表示する曜日など、お使いの現場に最適なフォーマットへ自由に編集することができます。

1日に数回、冷蔵庫の
温度チェックをしないといけないが
忙しいとつい忘れてしまう…



現場管理担当者



HACCP Stationなら



冷蔵庫に温度センサーを入れるだけで、
24時間365日、庫内温度を自動計測できます。
メールやSMSで異常情報が受け取れるため、
ただちに異変に気づくことができ、
食品事故の防止につながります。

HACCP
Stationで
解決

庫内の温度トラブルをただちに検知！
メールや携帯電話へ、すぐにお知らせします

温度センサーを冷蔵庫内に設置



温度トラブル発生時、管理者へお知らせ



●現在使用中の冷蔵庫にセンサーを入れるだけで、
庫内温度の自動測定を実現します。

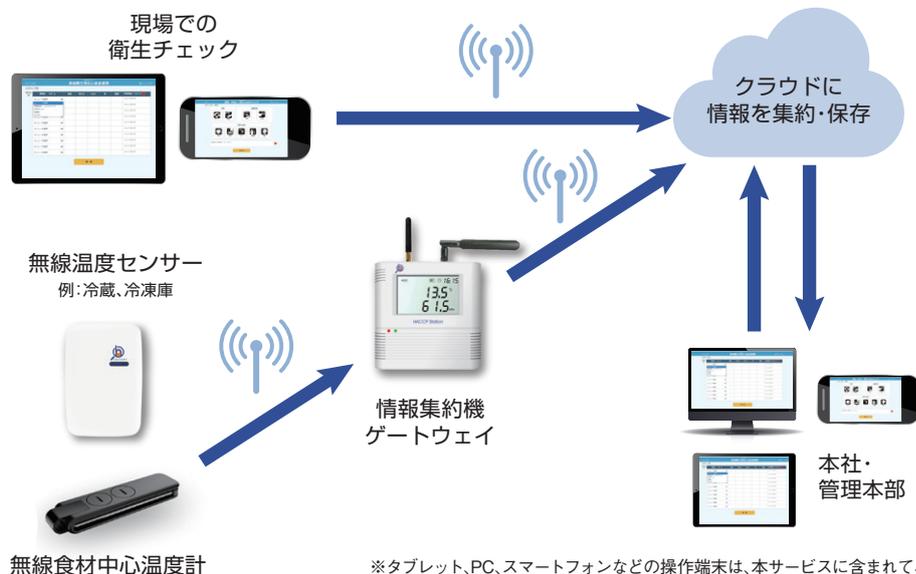
HACCP Stationが正確で効率的な運用をサポートします

HACCP Stationは、衛生管理の基本となる

「帳票管理、温度計測(自動計測)、従業員の健康、身だしなみチェックなど」を一元管理できるシステムをご提供する総合サービスです。

※貸し出し機器は、購入不要です。お客さまにあった料金体系をご提案いたします。

※タブレット、パソコン、スマートフォンなどの操作機器は、お客さまにてご準備をお願いいたします。



貸し出し機器



カンタン操作、自動で温度計測。 正確な帳票記入ができ、衛生管理の負担も軽減



遠隔で状況確認

いつ、どこにいても
帳票の実施内容が
確認可能



データ改ざん防止

紙帳票からシステムに
移行することで正確な
実施時間の確認が可能



ペーパーレスで 経費削減

保管場所の削減や
毎月帳票をコピーする
手間や費用削減に貢献



動画マニュアル 付き

導入時、各拠点への説明は
動画マニュアルにお任せ
スムーズに導入が可能



現場への教育ツール としての活用

現場での入力画面に、確認
ポイントや異常時の処置などを
記載したマニュアルを登録可能。

詳しくは、 <https://www.haccp-station-info.com/>



原田産業株式会社 フードセーフティーチーム

大阪 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2丁目10番14号
Tel:(06)6244-0973 Fax:(06)4704-9157

東京 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1丁目2番1号 東京海上日動ビル新館5階
Tel:(03)3213-8293 Fax:(03)3213-8399