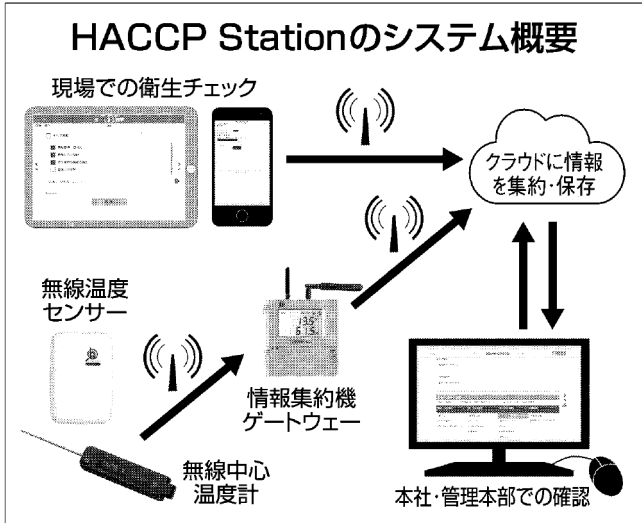


衛生管理 HACCP対応

原田産業・住友電設
 外食向けシステム



原田産業（大阪府中央区、原田暁社長、06・6244・0171）と住友電設は、食品衛生管理の国際基準「HACCP」に対応したクラウド活用の衛生管理システム「HACCPステーション」を開発した。2021年6月からHACCPによる衛生管理制度が全ての食品事業者で完全制度化されるのに備え、現場で使いやすいシステムとした。2件でテスト導入し、21年2月から外食チェーン中心に販売する。3年間で1万店の導入を目指す。

外食産業ではHACCPが求められている。新型コロナに加え、新型コロナウイルス感染症対応や調理現場の温度自動計測、従業員の健康・

身だしなみ管理などをデジタル技術を使って効率化できる。

標準システムは冷蔵庫内などに設置する無線温度センサー10台、食材の内部温度を測る無線中心温度計1台、情報集約するゲートウェイ1台や専用アプリケーション（応用ソフト）などで構成する。スマートフォンやタブレットなど。

価格は受注対応のため非公表だが、導入時の負担が少ない月額定額制とする。

タブレット端末を使い、調理現場の衛生チェックを簡易に行え、必要データをクラウドに集約・保存し、管理側は瞬時に遠隔地から確認できる。店ごとに細かなカスタマイズ対応も可能だ。

半導体や医療など多業種の機器・資材を輸出入する中堅商社の原田産業は、食品事業者向けに手袋やマスクなどの衛生資材も扱う。食品事業者の声を直接聞き、両社は今回のシステムを2年かけ開発した。

住友電設は同システムでクラウドサービスに本格参入する。