


衛生管理にかかわる  
あらゆる情報が行き交う場所

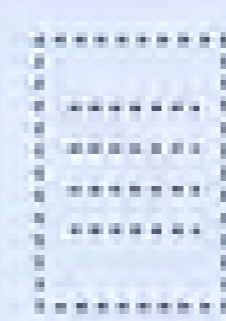
# HACCP Station


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？


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。  
必要時、すぐに  
確認できる！

HACCP Stationは、衛生管理の基本となる  
「帳票管理、温度自動計測、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。

