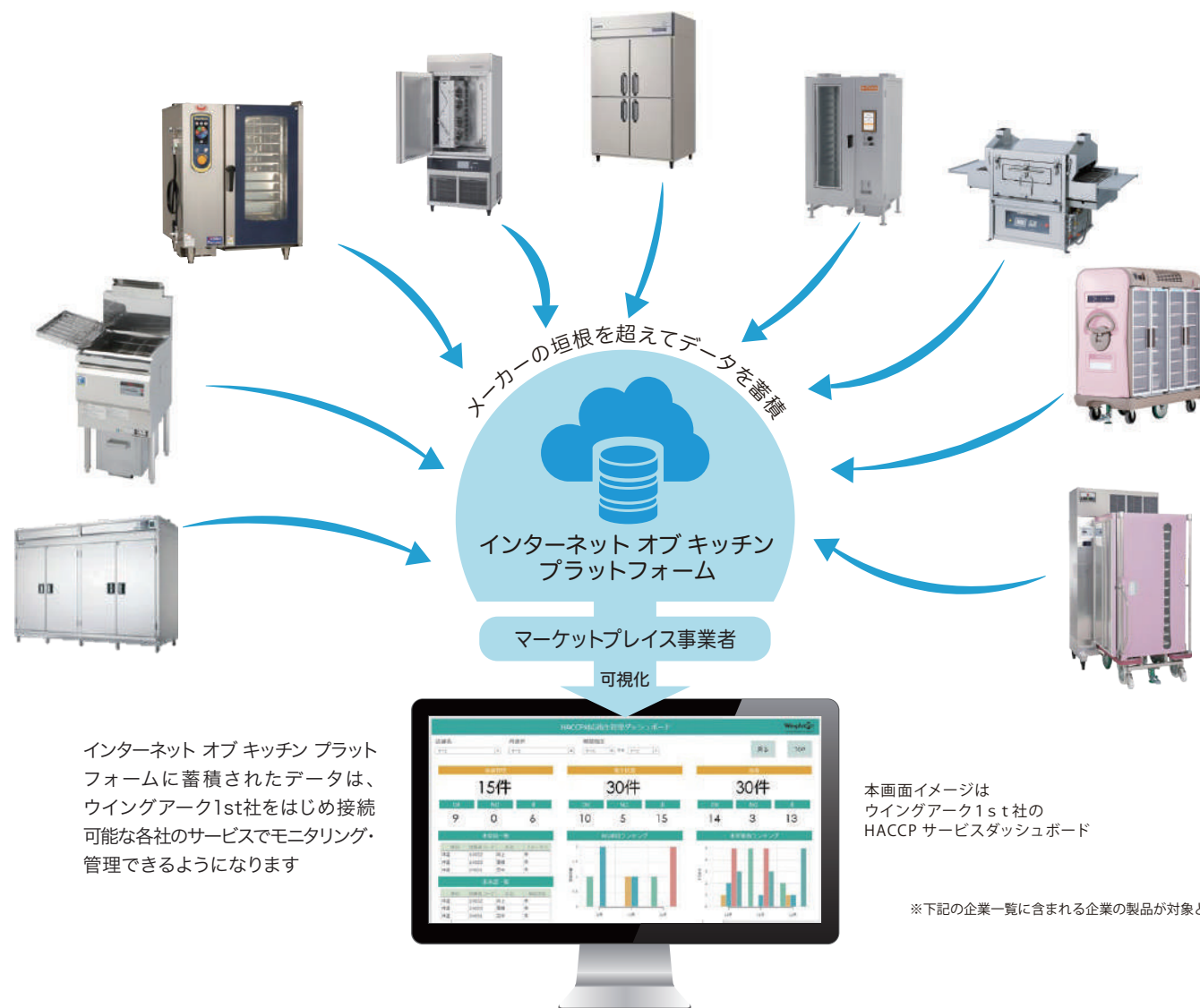


複数のメーカーが混在する厨房機器データを一元管理することができます。



参加企業・団体一覧

※2021年4月1日現在



お問い合わせは…

一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター
〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13-7日本橋大富ビル6F
TEL.03-5642-1733 FAX.03-5642-1734
<https://www.jeh-center.org>

その他 概要はこちらをご覧ください。

電化厨房ドットコム

検索



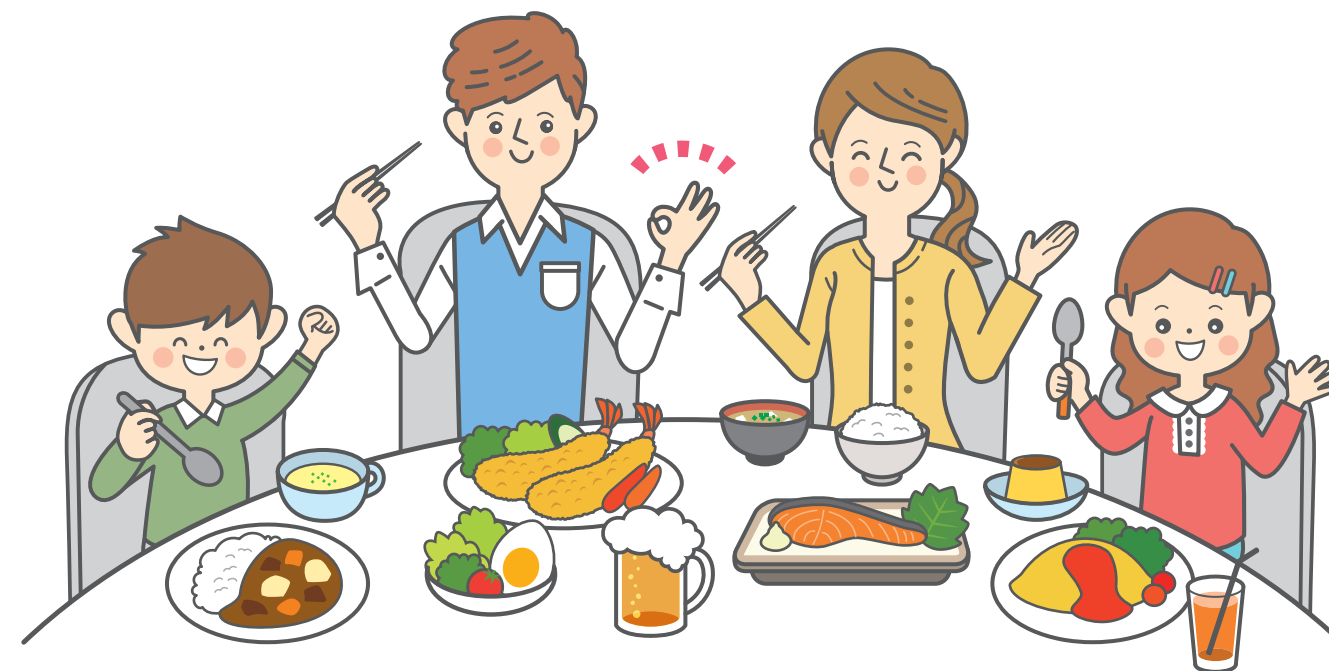
効率的なHACCP運用の切り札！



インターネット オブ キッチン プラットフォーム

INTERNET OF KITCHEN PLATFORM

温度・時間データの記録・保存負荷を軽減し、
安全・安心な食提供をサポートします。



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
JEHC JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

HACCP[ハサップ]に沿った衛生管理への対応が義務化されました。

HACCPに沿った衛生管理の制度化によって、食品工場のような大規模な施設だけでなく、病院や福祉施設の給食施設、学校給食施設、スーパーやコンビニなどの中食施設、ホテル・レストランから小規模な個人経営の飲食店まで、食品や添加物を取り扱う全ての業種で対応しなければならなくなりました。

※一部対象外の施設があります。詳しくは厚生労働省のホームページをご確認ください。

HACCPとは

HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、食品等事業者自らが食中毒汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この手法は 国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

H A
Hazard Analysis
-危害- -分析-

疾病や傷害を起こす
可能性がある危害要因
(Hazard)の把握

C C P
Critical Control Point
-重要- -管理- -点-

危害要因を除去又は
低減させるために
重点工程を管理し記録

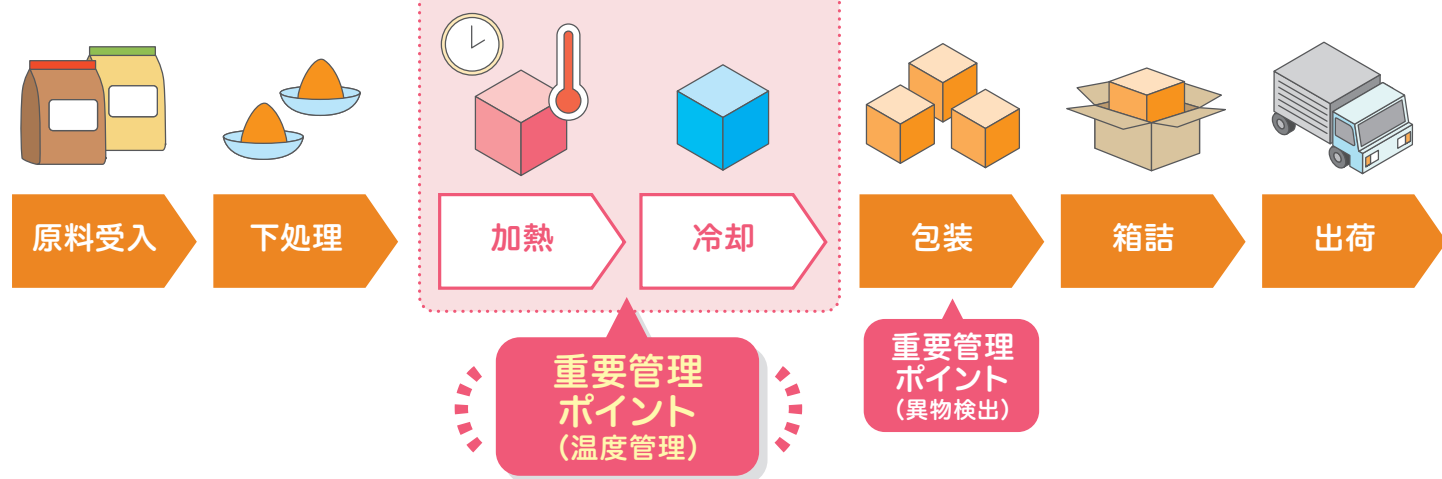
HACCP制度化に沿った衛生管理の目的と狙い

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠です。

出典:厚生労働省ホームページより引用

HACCP方式による衛生管理の仕組み

HACCPシステムの工程例



重要管理ポイントは、モニタリング・記録し、重点的に管理

POINT!!

○HACCP方式は、温度や時間を継続的に管理・記録することが必要!!

HACCPによる衛生管理は、従来の出荷前の抜取検査に比べて、温度や時間を継続的に管理・記録することで、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができ、エラーや品質トラブルの原因を追及し易くなります。

でも、人手不足の中、
毎日頻繁に計測・記録するのは
手間がかかるし...



ご安心ください!

IoK-PF[インターネット オブ キッチン プラットフォーム]なら、あらゆる厨房機器の運転データを自動で計測・蓄積し、効率的・効果的なHACCP運用を実現します!

IoK-PFのしくみ

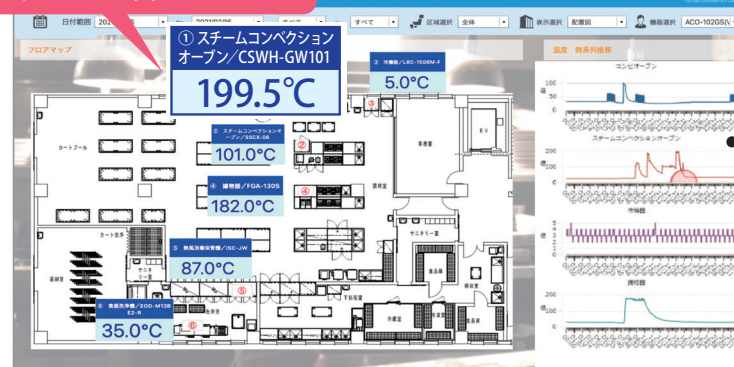


※マーケットプレイスとは、ご利用者がIoK-PFで収集・蓄積したデータを閲覧・利用するために、ソフトウェアメーカーなどが提供するサービスのことです。

厨房機器の温度・時間データを自動取得して一元管理するので手間いらず

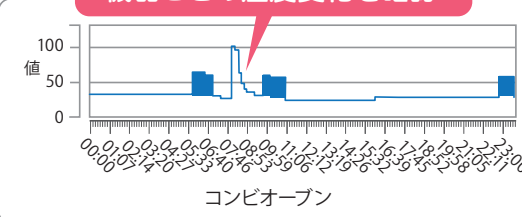
継続的にデータを計測・蓄積することで、故障の予防や異常検知による予知保全にも活用できます。

機器の温度を表示

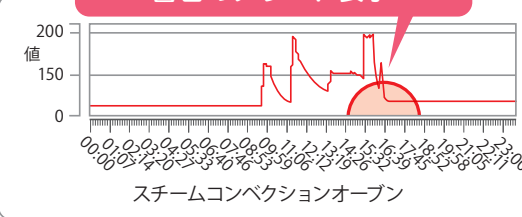


※本画面イメージはウイングアーク1st社のHACCPサービス

機器ごとの温度変化を確認



警告のアラート表示



POINT!!

○24時間365日自動でデータを計測・蓄積してくれます。

○あらゆるメーカー・種類の厨房機器に対応が可能です。

※連携可能な厨房機器の最新情報は電化厨房ドットコムでご確認ください。

さらに、省エネ・省コストなどさまざまな角度や条件による分析にもお役立ていただけます。

- 各々が各データの見た項目を自由に選択でき、集計表やグラフで表示。
- 集計したデータは、csv、Excel、ppt、PDFでの出力が可能。

ご利用にあたって

- 「対応厨房機器」及び「集中管理装置」をご用意いただく必要があります。
- 「マーケットプレイス」の契約が必要となります。

詳しくは業務用電化厨房ポータルサイト「電化厨房ドットコム」をご覧ください。

電化厨房ドットコム 検索