解決事例 ①　外食産業 / 食品工場の管理者さまの事例



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

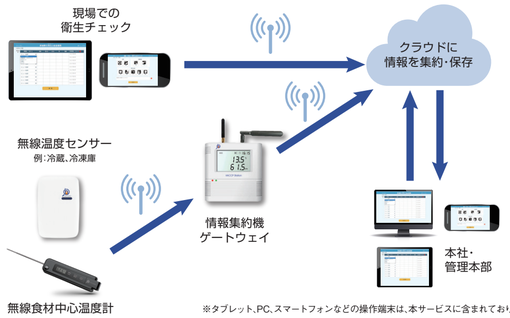


●冷蔵庫などの庫内温度を測定する無線温度センサーが異常を検知すると、システム画面、SMSやメールでリアルタイムに異常情報を受け取れるため、状況をすぐに把握できます。

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。



※タブレット、PC、スマートフォンなどの操作端末は、本サービスに含まれておりません。

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	データ改ざん防止	ペーパーレスで経費削減	動画マニュアル付き	現場への教育ツールとしての活用
いつ、どこにいても帳票の実施内容が確認可能	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	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	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/

HARADA
HARADA CORPORATION

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　〒100-7026　東京都千代田区丸の内2丁目7番2号 JPタワー26階
Tel:(03)3213-8293　Fax:(03)3213-8399

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？

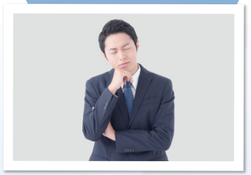
自社に合った運用がしたい！

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！



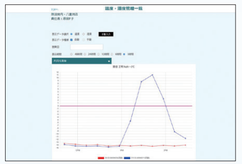
自由にカスタマイズ

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。



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。



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）

解決事例 ②　外食産業 / 食品工場の管理者さまの事例

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



●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。

項目追加など自由にカスタマイズ



●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。

解決事例 ③　外食産業 / 食品工場の現場担当者さまの事例

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。