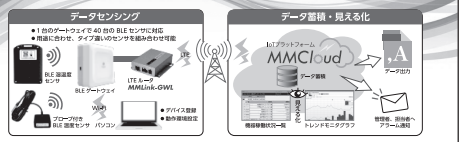
HACCP対応

簡単導入 イージーメンテ

温度管理や帳票の作成を IoT で簡単・自動化
2021 年 6 月完全義務化！早急な HACCP 対策を !!

豊富な IoT 実績からセンサに関する知識も豊富。
当社の LTE ルータを使用し、温度管理システムをワンストップで提供可能



簡単な設定のみでシステム利用開始 → クイックスタート
柔軟なグループ設定 → 柔軟な権限設定によりアクセスデータの選択が可能
温度管理に必要な機能を標準搭載したリーズナブルなクラウドサービス
CSV 出力・帳票伝票等と多彩な利用方法を提供 → 多彩なデータ出力
アラーム通知 → アラーム検知時に指定したメールへプッシュ通知可能

YE DIGITAL
本　社：〒802-0003　福岡県北九州市小倉北区米町二丁目 1 番 21 号　AP エルテージ米町ビル
三田オフィス：〒108-0014　東京都港区芝五丁目 35 番 7 号　三田ベルジュビル
大阪オフィス：〒532-0003　大阪府大阪市淀川区宮原四丁目 3 番 7 号　MPR 新大阪ビル
メールアドレス：gm2m_sales@ye-digital.com　ホームページ URL：www.ye-digital.com

HACCPが義務化

6月開始、猶予は来年5月まで

日本イトミック

手洗用電気瞬間湯沸器

1964年創業の日本イトミックは、国内初の瞬間湯沸器メーカー。「瞬間湯沸器のパイオニア」を自称している。

HACCPの衛生管理に対応した「クリーン＆クリーン電気温水器」（東部都庁区）は、手洗い用の電気瞬間湯沸器「クリーン電子洗浄」をテーマに、旅館・ホテルなどあらゆる施設に対応した「手洗い専用」の電気瞬間湯沸器「EIXシリーズ」を2021年6月に発売。

ストレスなく快適に手洗い

その開発は、「手洗いが衛生管理の基本」という観点から、「手洗いをしない人の理由に広がる」という課題に着目。「手洗いをしない人の理由」として、「手洗いが面倒くさい」「やっぱる」「水が冷たい」「お湯が出るまで待っている」「大きさ、場所に合わない」などがあることから、「手洗いをストレスなく快適にできる」ことを目指した。

EIXシリーズ（写真）は、電気温水器メーカーの日本イトミックが、「手洗い専用」の電気瞬間湯沸器として、手洗いの衛生管理の基本である「手洗いをしない人の理由に広がる」という課題に着目。「手洗いをしない人の理由」として、「手洗いが面倒くさい」「やっぱる」「水が冷たい」「お湯が出るまで待っている」「大きさ、場所に合わない」などがあることから、「手洗いをストレスなく快適にできる」ことを目指した。

4月には「ライナーナチュラル」（東京都港区）と「手洗い専用瞬間湯沸器」（給湯温度：40℃）が発売。

日本イトミック

手洗用電気瞬間湯沸器

1964年創業の日本イトミックは、国内初の瞬間湯沸器メーカー。「瞬間湯沸器のパイオニア」を自称している。

HACCPの衛生管理に対応した「クリーン＆クリーン電気温水器」（東部都庁区）は、手洗い用の電気瞬間湯沸器「クリーン電子洗浄」をテーマに、旅館・ホテルなどあらゆる施設に対応した「手洗い専用」の電気瞬間湯沸器「EIXシリーズ」を2021年6月に発売。

ストレスなく快適に手洗い

その開発は、「手洗いが衛生管理の基本」という観点から、「手洗いをしない人の理由に広がる」という課題に着目。「手洗いをしない人の理由」として、「手洗いが面倒くさい」「やっぱる」「水が冷たい」「お湯が出るまで待っている」「大きさ、場所に合わない」などがあることから、「手洗いをストレスなく快適にできる」ことを目指した。

EIXシリーズ（写真）は、電気温水器メーカーの日本イトミックが、「手洗い専用」の電気瞬間湯沸器として、手洗いの衛生管理の基本である「手洗いをしない人の理由に広がる」という課題に着目。「手洗いをしない人の理由」として、「手洗いが面倒くさい」「やっぱる」「水が冷たい」「お湯が出るまで待っている」「大きさ、場所に合わない」などがあることから、「手洗いをストレスなく快適にできる」ことを目指した。

4月には「ライナーナチュラル」（東京都港区）と「手洗い専用瞬間湯沸器」（給湯温度：40℃）が発売。

パナソニック産機システムズ

HACCP支援サービス

衛生管理記録を見える化

YE DIGITAL

衛生管理クラウドサービス

温度点検や帳票作成を自動化

エージーピー

フードカート

軽量、コンパクトで扱いやすい

特集

iTOMIC クリーン＆クリーン電気給湯

手洗い用電気瞬間湯沸器 EIX シリーズ

調理場 洗面所

手洗い徹底の鍵は「温水」です

東京の 1 月の水道水は 5℃前後まで下がります。真冬の手洗いは冷たくて大変ですが、調理現場や感染症対策としては必ず可能な手を洗わなければなりません。
手洗いを励行し、確実に実行するには「温水」を利用し、従業員の冷水からのストレスを緩和することが大切です。

超小型電気瞬間湯沸器 EIX は
■貯湯タンクなし、待機電力が不要の瞬間式
■給水温度・給湯温度・流量を計測可能
■3 種類のラインナップ、自動水栓セットも販売

各種の設定と計測が可能な多機能設定パネルを装備

手洗い用電気瞬間湯沸器と して業界唯一の多機能、現場に応じた調整が可能です。

小型の先端部の下に取り付けて も給湯 8 種のサイズ、女性の手のひ らに乗るコンパクトさ、狭小スペースにも設置可能です。

株式会社 日本イトミック　https://www.itomic.co.jp
〒131-0045 東京都墨田区押上 1-1-2 東京スカイツリータウン 24F TEL03-3621-2121 FAX03-3621-2130

MASPRO

温度管理をもっとラクに

CCP（重要管理点）の温度管理を自動化！

- 自動測定した温度を 1 年間記録
- 複数のセンサー情報を一覧で管理
- 設定した温度範囲を超えるとメール通知
- 記録したデータのレポート出力

旅館・ホテル向け新商品紹介

HACCPに沿った衛生管理

特集

「食品衛生法等の一部を改正する法律」が昨年6月7日公布され、HACCPに沿った衛生管理の義務が制度化。旅館・ホテルも全て2021年6月1日までに実施しなければならない。そこで今回の旅館・ホテル向け最新情報は「HACCPによる衛生管理」をテーマに、新商品を紹介する。

国内旅館・ホテル施設生活衛生同業組合連合会が昨年に発行した「旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」の概要を紹介する。

全旅連発行「旅館・ホテルにおけるＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理手引書」から

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法は、それぞれのポイントがあるため決め方が難しいが、いつ、どのように知らしらい計画立て、計画に沿って実施すると大切な。

「行けない」「慣れる」「面倒」「分からない」に関する衛生管理手法は、次の通りという。

①日常衛生的な施設・設備の維持管理の徹底

②食品の取扱いに関する衛生的な取り扱い方法の徹底

③従事者の衛生管理の徹底

④衛生的な施設・設備の維持管理の徹底

⑤食中毒が発生した場合の対応

調理する食品や食材が安全であるために守るべき衛生管理の原則を理解し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実践するためには、次の三つのステップに分けて考えることができる。

①加熱調理食品の中心温度の確認や、冷却時間の記録など、「食中毒菌などの細菌・微小の管理」

②原材料の受け入れ時の品質確認や、調理後の保管温度や時間の記録など、「食中毒菌などの増殖抑制」

③手洗いや清掃、殺菌など、「食中毒菌などの付着防止」

調理する食材や施設が安全であるために守るべき衛生管理の原則を理解し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実践するためには、次の三つのステップに分けて考えることができる。

①加熱調理食品の中心温度の確認や、冷却時間の記録など、「食中毒菌などの増殖抑制」

②原材料の受け入れ時の品質確認や、調理後の保管温度や時間の記録など、「食中毒菌などの付着防止」

③手洗いや清掃、殺菌など、「食中毒菌などの付着防止」

ダイソン

ハンドドライヤー

シンクの中で手洗いと乾燥を完結

マスプロ電工

温度管理システム

異変検知するとメールで通知

パナソニック産機システムズ

HACCP支援サービス

衛生管理記録を見える化

YE DIGITAL

衛生管理クラウドサービス

温度点検や帳票作成を自動化

エージーピー

フードカート

軽量、コンパクトで扱いやすい

特集

保温も保冷もAGPにおまかせ

カート内の温度を、保温は 55~85℃に、
保冷は 3~10℃に調整できます！

AGP Airport Ground Power
株式会社エージーピー フードシステム事業部
本　社　〒144-0041　東京都大田区羽田空港 1 丁目 7 番 1 号　空港施設第 2 総合ビル
TEL：03-3747-1641　FAX：03-3747-0707　E-mail foodcart@agpgroup.co.jp
www.agpgroup.co.jp/

Panasonic BUSINESS

温度計測自動化と一般衛生・工程管理のことなら

HACCP支援サービス エスクーボフーズ

HACCP対応の合理化&省力化に貢献

食品衛生法の改正により「HACCPに沿った衛生管理」が2021年6月より完全義務化されます。それに伴い、現場での日々の記録・管理作業の負担増加が見込まれます。クラウド型HACCP支援サービス「エスクーボフーズ」は、IoTを活用し、自動温度記録・帳票の作成、従業員の健康管理等お客様にあわせてカスタマイズ可能。お客様の作業省力化に貢献いたします。

パナソニック産機システムズ株式会社
〒131-0045　東京都墨田区押上 1-1-2
お問い合わせは専用窓口まで：北海道支店 TEL011-211-0647　東北支店 TEL022-739-7534　関東甲信越支店 TEL03-6364-8888　中部支店 TEL052-209-6460　近畿支店 TEL06-6125-8621　中四国支店 TEL082-270-8770　九州支店 TEL092-472-3400
エスクーボフーズ　検索
https://panasonic.jp/ir/appliance/cdpl_cnubo_fs/

dyson airblade

Dyson Airblade™ハンドドライヤーは HEPAフィルターを搭載し、0.3ミクロンの微粒子を99.97%捕らえます。*
これにより、衛生的な風で手を乾かします。
国際HACCPの認証を取得し、食品を扱う環境でも使用することが承認されています。

Dyson Airblade dB ハンドドライヤー
速乾かつ衛生的なハンドドライヤー。
本体の表面素材に抗菌加工に抗菌素材が使用されています。

Dyson Airblade Wash+Dry ハンドドライヤー
蛇口と一体になったAirblade™テクノロジー。
手洗いと乾燥をシンクの中で完結します。

さらに詳しく 0120-295-731
www.dyson.co.jp/for-business