商品の概要

HACCP導入では、まず 製造現場で起こりうる危 害要因を洗い出し、全 ての工程での衛生管理 を徹底して監視する チェック体制が必要です。

「@Form(アットフォー ム) for HACCP」は、 現場と管理者を効率的 に結ぶHACCPソリュー ションです。

データ管理



サーバやクラウド上で データを保管します

監査時もデータ検索で簡単に帳票確認できます。

データ入力デバイス

パソコン・タブレット・スマートフォン

工程チェックの記録にはタブレットや スマートフォン、パソコンなど作業環 境に合わせたデバイスが選択できます。







倉庫・運輸

賞味期限管理

・在庫管理

冷凍冷蔵温度管理

配送温湿度・衝撃管理

食品製造

従業員体調チェック

焼成工程チェック

- ・設備清掃チェック
- 充填工程チェック
- ·水質検査(塩素測定)

·消費期限管理

・印字品質チェック

- ・殺菌工程チェック
- トイレ清掃チェック 金属探知機チェック

冷凍冷蔵温度管理

従業員体調チェック

調理器具洗浄チェック

- ショーケース温度管理
- ·水質検査(塩素測定) トイレ清掃チェック
- 表面・中心温度チェック

小売・外食

<工程チェックの項目例 >

いまお使いのチェック表をペーパーレス化できます

商品特長

1.アプリに入力するだけでミスを防止

HACCP対応では日々の作業を監視し記録を残す作業が重要。タブレットやスマートフォンでの作業確認や数値入力で手書き時による記載ミス、記載漏れを防ぎ、管理作業と時間短縮を実現。チェックに必要な手順書などのドキュメントもリンクできます。

ペーパーレスで省スペース化

HACCPでは工程ごとにチェック項目を帳票に記入、保管する必要があります。紙ベースだと膨大な量の帳票もデータでサーバーに保管することで新たな保管スペースや複雑な管理の必要がなくなります。

・ マルチOS、マルチデバイス対応

現在の職場環境でお使いの PCやタブレットなどのOSに合わせた仕様でソリューションを活用いただけます。 ぜひご相談ください。

· IoT機器との連携

作業現場で使用する機器をBluetoothなどで@Form for HACCPと連動させることで、効率的かつ正確に記録を残すことが可能になります。

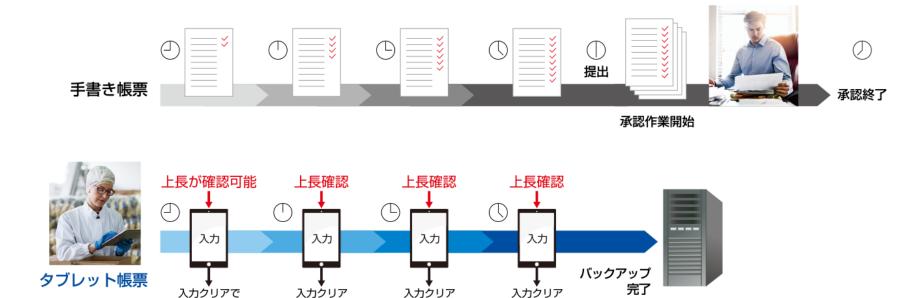
・ アラート機能

作業工程内で発生する基準値逸脱や未記録などはプッシュメッセージで作業者へ注意を促します。離れた場所にいる管理者と情報を共有し迅速に対応できるので、作業の流れを妨げません。

商品特長(続き)

2.帳票をタイムリーに確認できます

@Form for HACCPは帳票をデータ上で確認することができるので、現場での帳票記入をタイムリーに閲覧・承認することができHACCP対応で追加された業務に時間が取られることはありません。



3.温度データを自動で取得

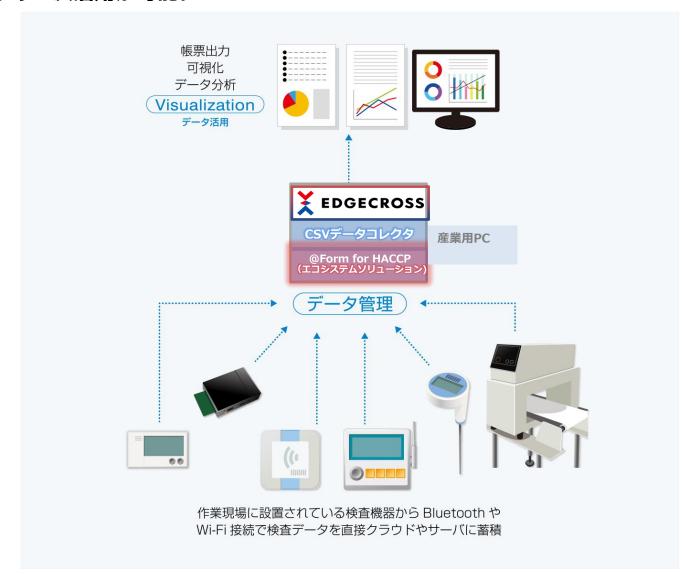
- 現場で温度をチェックする手間と人手が省けます。
- 端末への手入力によるミスが防げます

問題なし

• 停電時の無駄な廃棄を最小限に抑えます

システム構成

下記システム構成の中で、現場に設置される「産業用PC」を軸に、**人の手による入力の省略と、蓄 積されたデータの二次活用が可能**。



HACCP対応 に必要な、 日々の作業監 視記録をペー パーレスで実現

サトー 「HACCP対応ペーパーレスソリューション~@Form for HACCP」

・タブレットやスマホを使って必要な手順に沿ったチェックを 実現。 省人化 人の配置 平準化

- ・記載ミス、記載漏れを防ぎ、管理作業と時間短縮を実現。
- ・現場機器からのデータもIoTで連携し効率的、正確に記録を
- ・膨大な工程ごとのチェック結果の保存もペーパーレスで実現
- ・基準値逸脱や未記録などはアラート機能

食の安全

製品/ソリューション概要(解決策)

- 1.アプリに入力するだけでミスを防止
- ペーパーレスで省スペース化
- チェックに必要な手順書などもリンク
- マルチOS、マルチデバイス対応
- IoT機器との連携
- アラート機能
- 2.帳票をリモートでもタイムリーに確認できます
- 3.現場機器からの温度データなどを自動で取得

