

HACCP 順次拡大図る 管理システム

— ウエノフードテクノ —

微生物の知見活かし全国支援

ウエノフードテクノは、HACCP管理用webサービス「ハレコード」の販売に注力している。同社が持つ微生物制御のノウハウを活かし、トータルサニテーションの一環としてHACCP管理を徹底サポート。管理業務を一元化し、手間の削減に寄与する。また新機能も追加し、サービスを順次拡充している。

ハレコードは入室時の健康チェックや従事者の個人衛生管理から、冷蔵庫の温度管理、それらをまとめた日報・月報など、ユーザーが希望する任意の記録をweb上で一括管理できる。アプリのインストールは不要で、タブレットやパソコン、スマートフォンから気軽にアクセスすることができる。また、操作画面はビクトアイコンを使用したわかりやすいデザインとなっており、操作も簡単だ。同サービスを導入することで、管理業務のペーパーレス化や効率化の実現はもちろん、衛生管理に精通した同社スタッフによる、食品安全に関するアドバイスも受けられる。最近、ドライバー向けに日常点検の記録やアルコールチェックの結果を一元管理できる帳票の機能が追加されたほか、製造日報や同

社のサービスと紐付けた新機能など、今後もサービスを拡充していく予定だ。

同社は「微生物制御の専門集団」として、食の安全・安心に寄与するソリューションを提供している。洗浄除菌剤など製造環境の衛生化に寄与する資材から、保存料や脱酸素剤など食品自体の安全性を守る資材、さらに拭き取り検査のアウトプットサービスなども展開し、それらを組み合わせたトータルサニテーションを提供できる。HACCPの審査や監査に精通したスタッフが、現場と二人三脚で伴走しながら「衛生管理に関する

知識と技術の定着」をサポートする。

2022年11月24日

食品化学新聞