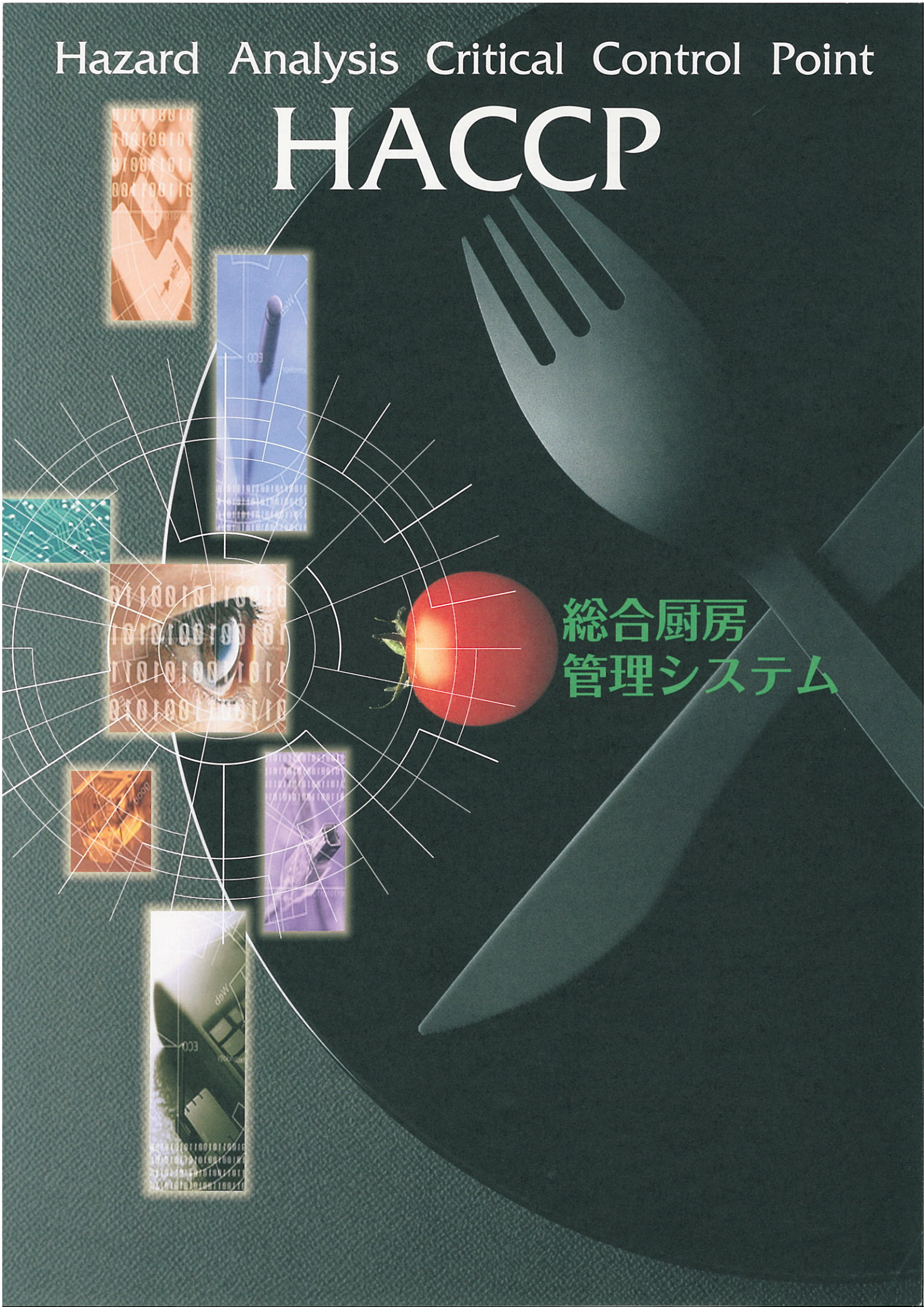


Hazard Analysis Critical Control Point

# HACCP

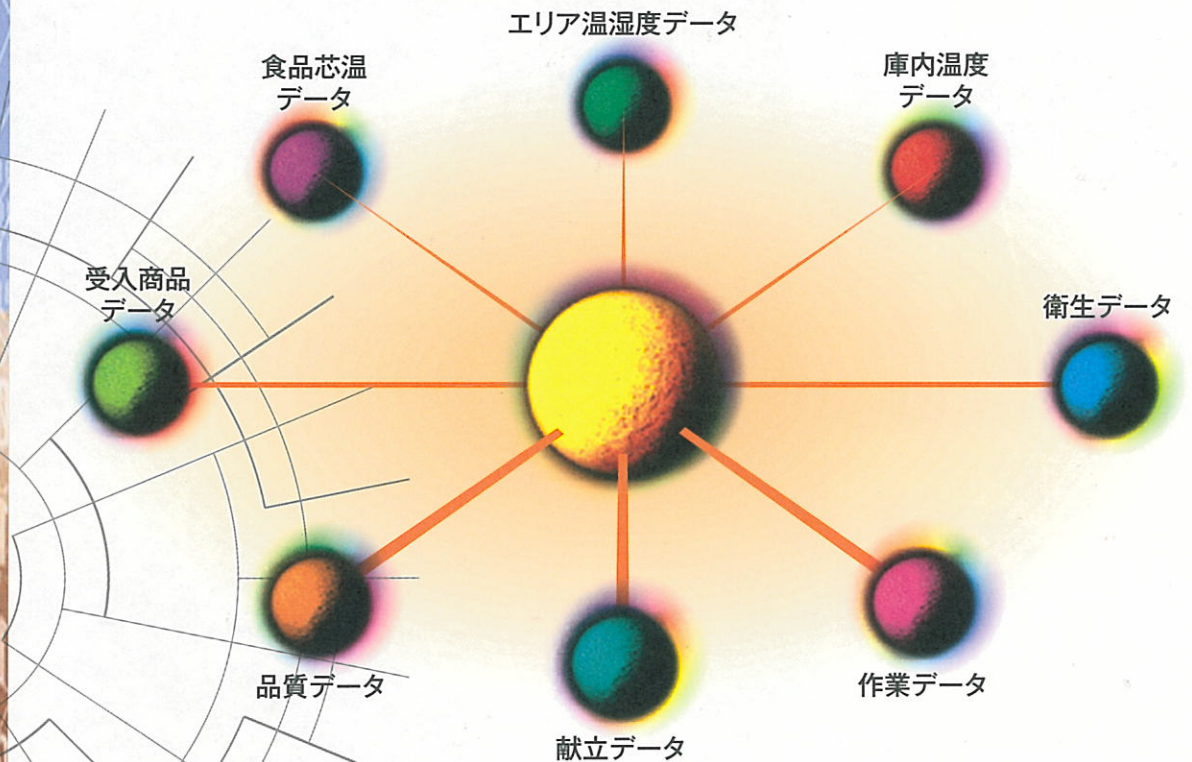


総合厨房  
管理システム

# 総合厨房 管理システム

厨房各エリアの温湿度・庫内温度・食品芯温の収集、  
品質・衛生データの収集、食品受入・調理履歴の収集など、  
厨房運営に必要とされる各種データを管理するHACCP対応システムです。

## 総合厨房管理システム

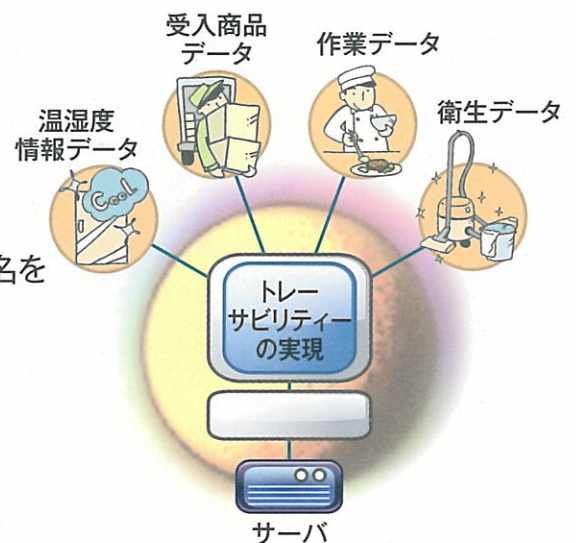


厨房内に散在している各種データを  
効率的に収集しかつ一元的に管理します。

### ●開発の目的

- ◎食材受入から食事の提供まで、  
温度と時間(T.T.)管理を徹底したい。
- ◎受入商品の表面温度、品質、数量を  
効率的に検収し記録に残したい。
- ◎作業の開始・終了時間、使用機器、作業名を  
収集し記録に残したい。
- ◎厨房内の衛生状態を定期的  
かつ定型化して記録に残したい。
- ◎記録データを検索することで、  
食品トレーサビリティを実現したい。

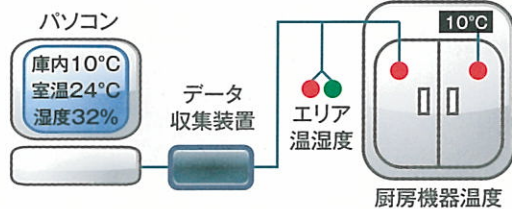
上記条件を全て満たすために開発された  
新しい総合厨房管理システムです。



## ●本システムの特徴

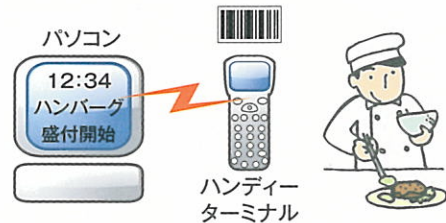
### エリア・庫内温度の収集と記録

●機器本体のセンサーとは別に独自のセンサーを設置し、温度データの収集と記録を残します。 ※1



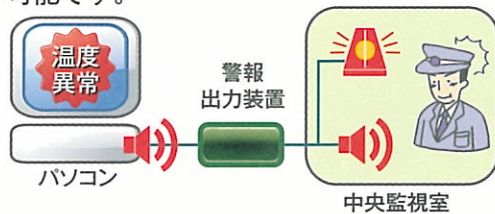
### 調理・盛付データの収集と記録

●ハンディーターミナルとバーコードを使って、調理・盛付データの収集・記録を行います。



### 異常発生時の警報通知

●警報設定値を逸脱すると管理パソコンより異常警報を出力します。また、外部出力装置を介して中央監視室などにも異常通知することが可能です。



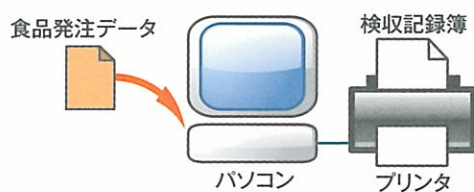
### 衛生データの収集と記録

●ハンディーターミナルとバーコードを使い、衛生データの収集・記録を行います。



### 検収記録簿の作成

●栄養管理システムから食品発注データを取り込み、数量・品質・表面温度をチェックする検収記録簿を作成します。



### トレーサビリティの実現

●日付、献立、作業者などキーワードを入力することで、各種記録データの検索が可能です。



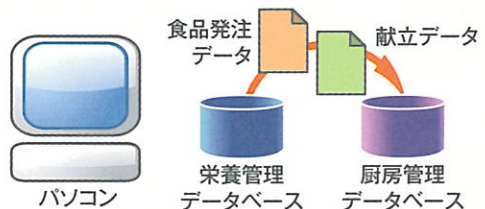
### 芯温データの収集と記録

●ハンディーターミナル・芯温計、バーコードを使い、芯温データの収集・記録を行います。



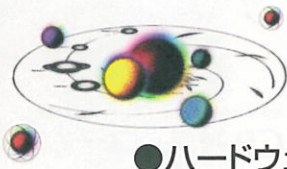
### 栄養管理システムとの連携

●検収記録簿、バーコード作成の際に必要な食品発注データ・献立データを本システムに取り込みます。 ※2



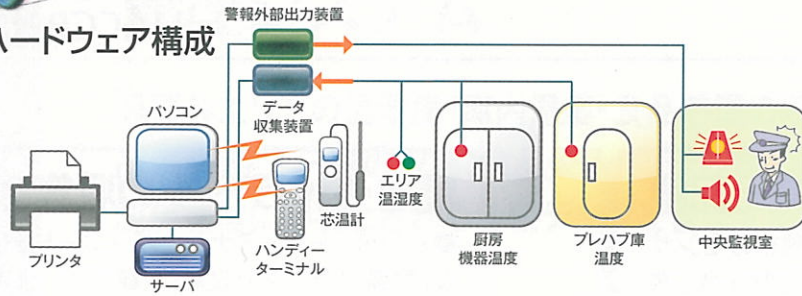
※1 加圧装置など一部例外があります。

※2 本システムと連携が可能か事前の調査が必要です。



# 総合厨房管理システム

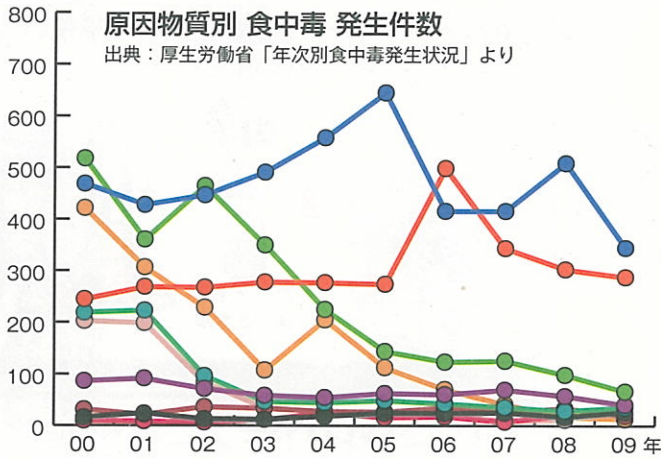
## ●ハードウェア構成



## ●ソフトウェア構成

温湿度管理システム	エリア温湿度・庫内温度の測定およびその記録を残します。
受入商品管理システム	発注データから検収記録簿の作成、商品の保管先を指示します。
衛生管理システム	日々・月次点検、水質・刃こぼれ点検などの記録を残します。
品質管理システム	食品名、食品芯温、作業者、測定時間などの調理履歴を残します。 また、キーワードを使い履歴データの検索が可能です。
ハンディーターミナル用プログラム	上記データをバーコード読取、キー入力して収集します。

発生件数



■製造元



〒486-0945 愛知県春日井市勝川町5丁目142

TEL(0568)34-3888(代)

FAX(0568)35-0236

<http://www.tact.co.jp>

Email : miyahara@tact.co.jp

■販売元