

各位

HACCP に沿った衛生管理の取り組み強化 遠鉄ストアフードワン佐鳴台店に「Iot 温度自動管理システム」を導入

株式会社遠鉄ストア(本社:浜松市中区佐鳴台 4 丁目 16-10、社長:宮田 洋)では、お客様により安全で安心な商品を提供するため、衛生用品・衛生サービスの開発・製造を手がけるサラヤ株式会社(本社:大阪市東住吉区湯里 2 丁目 2-8、社長:更家 悠介)が提供する「衛生管理Iot システム GRASP-HACCP」を、遠鉄ストアフードワン佐鳴台店に 4 月 19 日(金)に導入いたします。

詳細は下記の通りとなりますので、是非ご案内方、お取り計らいの程、宜しくお願い申し上げます。

記

(1)概要

「衛生管理 Iot システム」は会員制のトータル衛生管理 WEB システムで HACCP 運用に必要な温度管理や各種帳票管理を自動化することができ、HACCP に沿った衛生管理と省力化を同時に実現することができます。

※サラヤ(株)の「Iot 温度自動管理システム」の導入はスーパーマーケットでは全国初。今後 2020 年 3 月までに全 32 店舗に導入予定。

(2)特徴

① 温度データの可視化

従来、紙で残していた温度履歴が、電子データで一覧表示・グラフ表示が可能となります。温度推移や霜取りタイミングを把握することが容易になります。

② 停電時の保存温度帯の確認

停電時でも冷凍・冷蔵ショーケースや冷蔵庫・冷凍庫の温度履歴データに基づき、お客様に安全・安心な商品を提供することができます。

③ 社員の作業負担軽減

従来、手作業で行っていた冷凍・冷蔵ショーケースや冷蔵庫・冷凍庫の温度チェックを自動化・デジタル化することにより、社員の作業負担が軽減されます。

以上

この件に関する問い合わせ先

TEL053-445-1010 FAX053-448-7068

株式会社遠鉄ストア 経営企画次長 大手 真

(参考)



IoT 温度自動管理システム
冷蔵冷凍庫温度の自動記録

