

医薬・食品事業者の HACCP 義務化『製造・輸送工程の温度管理』

■課題

衛生管理の国際規格 HACCP が日本国内でも義務化が開始。全ての食品事業者が対象となり衛生の管理と記録が必要となります。中でも温度管理は重要で、適正な温度管理不足により、鮮度劣化や微生物発生への危険性が高まります。人手不足の状況で定期的な温度記録や管理実施は負担が大きい。

■概要・期待効果

原材料保管の冷凍庫、食品工場内環境、加工ライン等、医薬品・食品に関わる部分の温度状態を取得しデータを一元管理。無線による常時監視とデータの記録は作業者の手作業記録の手間が削減できる上、いつでもブラウザからグラフや温度記録データの出力も可能です。温度異常の検出時には警告メールも送られ速やかな対応も可能です。

