

2020年2月7日

食品等事業者の食品衛生管理業務を支援

HACCP※1支援サービス「エスクーボフーズ」を提供開始

IoT・クラウドを活用した食品の安心・安全と業務効率化に貢献

名称	食品等事業者向けHACCP支援サービス エスクーボフーズ(S-cubo Fs)※2※3
愛称ロゴ	
月額利用料	オープン価格(サービス内容や施設数によって異なります)
提供開始日	2020年6月1日

パナソニック産機システムズ株式会社は、食品流通小売事業者及び外食事業者向けに、HACCP支援サービス「エスクーボフーズ(S-cubo Fs)」の提供を2020年6月1日より開始します。

2020年6月の改正食品衛生法施行により、すべての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を行う必要があり、特に多店舗展開している食品流通小売事業者や外食事業者は、HACCP導入から運用まで、チェーン全事業所を継続的に管理する必要があるため、作業員だけでなく管理者にも大きな負担となることが想定されます。

エスクーボフーズは「HACCPに沿った衛生管理」に求められる文書・帳票の作成やその運用実績の記録を支援するサービスです。本サービスはクラウド上のアプリケーションやタブレットアプリケーションを活用することで、作業員の記録作業や管理者の運用管理作業の負担を低減するとともに、お客様の食品衛生と品質の向上を支援します。

なお、本サービスは2020年2月12日(水)～14日(金)まで幕張メッセで開催される「第54回 スーパーマーケット・トレードショー2020」のパナソニックブース及び2020年2月18日(火)～21日(金)まで幕張メッセで開催される「第20回 厨房設備機器展」のパナソニックブースに出展します。

※1 HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point(危険要因分析重要管理点)の略

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保するための衛生管理の手法。この手法は 国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、国際的に認められている。

(参考)厚生労働省 HP

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

※2 S-cubo/エスクーボ

店舗(Store)の資産保全・活用をスマート(Smart)に行うことを目指したシステム「Smart Store System」として、3つの「S」と、スペイン語で3乗の「cubo」をあわせた造語。

※3 S-cubo Fs/エスクーボフーズ

「S-cubo」のクラウドシステムを活用して、お客様の食品の安全(Food Safety: 頭文字「FS」)を実現するという意味を込めた造語。

【業界の背景】

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者において「HACCPに沿った衛生管理の制度化」が規定されました。これにより、各事業者は衛生管理計画の策定とその計画の実施及び記録・確認が必要となります。一方、働き方改革が叫ばれる昨今、食品流通小売事業者及び外食事業者の人材確保や省力化は喫緊の課題です。このような事業者が抱える課題に対して、HACCPに沿った衛生管理を効率化し、従業員や管理者の作業負担や運用負担を軽減できる仕組みづくりが必要とのニーズをくみ取り、開発しました。

【HACCP支援サービス エスクーボーズのサービス概要】

1. 「HACCPに沿った衛生管理」に伴う作業の省力化

HACCPに沿った衛生管理などに求められる文書・帳票の作成やその運用実績の記録を支援するクラウドサービスです。従業員の健康状況や施設の衛生状況の記録だけでなく、設備機器と連携して温度データの自動収集や調理時の芯温データ収集などHACCP対応に必要なデータをクラウドに収集し、施設管理者や品質管理責任者がインターネットを活用して一元管理できます。従来は紙帳票で記録していた作業を、タブレット端末を用いることで省力化するとともに、管理者はインターネットを用いて各事業所で記録されたデータを確認することで、HACCP運用管理に必要な承認や検証作業が可能となります。

2. 業務・運用に合わせたシステムをご提供

「HACCPに沿った衛生管理」では業態や規模に応じて、取り組み内容が変わります。制度対応及び各事業者様が求める衛生管理計画にあわせて、システム設定を行います。例えば温度計測の自動収集や手作業記録を併用した設定や、管理帳票をお客様仕様にあわせて表計算ソフト上で出力することも可能です。

3. 簡易で衛生的な記録

パナソニックグループが保有する技術を活用して、簡易で衛生的な記録・管理が可能です。例えば電子タグ(RFID)を用いることで、「誰が・いつ」作業をしたのかを特定します。また温度センサーを用いることで冷凍冷蔵庫の保管温度管理状況を自動収集することができます。

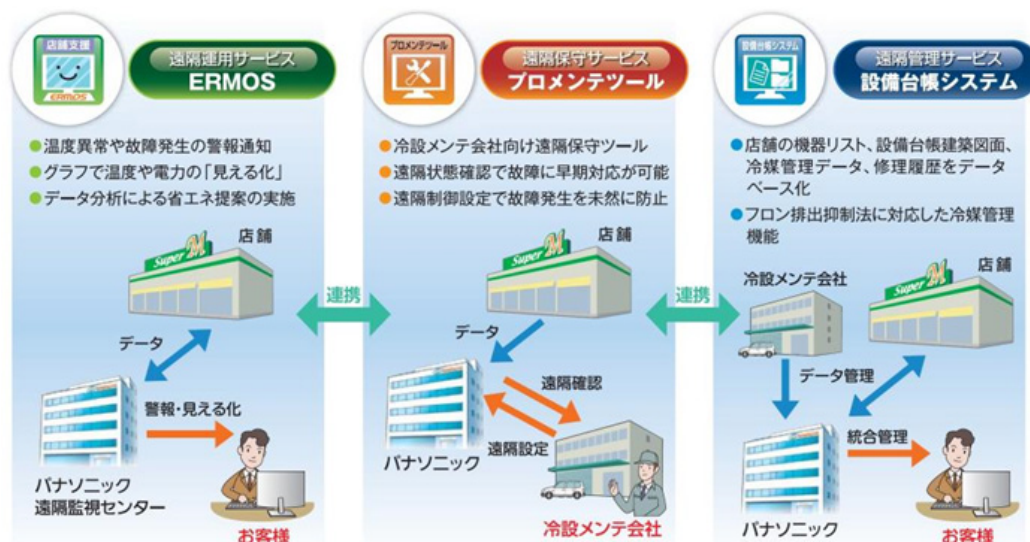
<参考資料>

【遠隔データサービス "エスクーボ" の概要】

「遠隔データサービス "S-cubo(エスクーボ)"」はこれまでに15,000店舗以上に提供実績があり、次の3つのクラウドサービスを展開しています。

- (1) 温度と電力の見える化ツールとして2011年から提供を開始している「遠隔運用サービス "ERMOS※4(エレモス)"」。
- (2) 多種多様な設備機器の情報をインターネット上で一元管理し、いつでも簡単に閲覧が可能な「遠隔管理サービス "設備台帳システム"」。
- (3) 機器の異常発生時などに機器の運転データを分析し、問題箇所を早期に発見する「遠隔保守サービス "プロメンテツール"」。これら複数のサービスを融合することで、エネルギー管理、温度品質管理、設備管理、保守管理のための統合的なデータを遠隔で提供していきます。クラウドに収集されたビッグデータを解析し、機器の異常の早期発見やエネルギー使用の問題分析、機器の運転連携による省エネ化のサービス等を提供していきます。

※4 ERMOS/エレモス Energy Remote Monitoring Systemの略。



以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。
商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。