

冷機器の温度管理等も 「一般衛生管理」から「工程管理」へ

食品衛生法施行規則第66条の2

→別表第18

(HACCPに関する事項)

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1. 危害要因の分析 | 5. 改善措置の設定 |
| 2. 重要管理点の決定 | 6. 検証方法の設定 |
| 3. 管理基準の設定 | 7. 記録の作成 |
| 4. モニタリング方法の設定 | 8. 令第34条の2に規定する営業者 |

基準値逸脱時、速やかに！

連続的、定期的に！

「やっていることは同じ」でも…
その重要度は上がったことを現場に伝えられていますか？

HACCPをもっとラクに！もっと効果的に！ 衛生管理のクラウドサービス



- ・ 衛生管理を理解しているサラヤが開発
→ 衛生管理でおさえるべきポイントやノウハウを反映
- ・ 衛生管理サポートの専任スタッフがバックアップ
→ 食品衛生インストラクターを全国に約90名配置
GRASP-HACCP導入から運用まで現場レベルで支援可能
- ・ システム導入したら終わりではなく、
継続的な衛生レベルアップ実現に向けて強かにサポート

① IoT冷機器温度の自動記録管理

食品微生物科学協会
ワンコインセミナー資料

システム構成



③ 帳票類の記録管理

食品微生物科学協会
ワンコインセミナー資料

顔認証手指衛生システム プロテクトモニター + GRASP-HACCP 個人衛生記録

入口での
体調確認、手指消毒、自動記録 をオールインワン

