



(株) 三協厨機

(TDB企業コード 450135495)

(法人番号 1200001013632)

食品衛生管理アプリ開発

当社は1983年の設立以来厨房設備の仕入れや販売、設置を主力としているほか、食器洗い洗浄機用洗剤の販売事業も手がけている。フードサービス業界に対し、安全で清潔な厨房であることをモットーに提案し続け、業界向けに食品衛生講習会などを実施しており、衛生管理指導の面でも定評がある。また、全米レストラン協会がフードサービス業界などを対象に実施している「食の安全」に関わるスタンダードな教育をするプログラム「サブセーフ」を全社員が取得しており、こうした社員の質の高さが顧客からの信頼に繋がっている。

2018年6月に「食品衛生法の一部を改正する法律」が公布され、国内すべての食品関連企業、事業者に対し「HACCPに沿った衛生管理の実施」が求められることとなった。HACCPは原材料の入荷から製造、出荷までの工程で厳格にチェックしていく衛生管理方式。これに関して、手法が複雑で中小の飲食業など食品関連事業者の負担が大きくなるのが課題の一つだと感じ、中小の事業者が利用しやすいよう維持費用を抑え、安心して食品衛生管理できる仕組みの構築が必要と当社は判断。約1年間の開発期間を経て、食品の厳格な衛生管理を実現するアプリ「みんなでHACCP (ハサップ)」を開発した。



「みんなでHACCP」のイメージ画像

このシステムは、スマートフォンやタブレット端末で簡単操作できるほか、ワンボタンでリアルタイムに確認記録を作成できる。データの一元管理が可能で、食中毒などのトラブルが発生しても証拠データを取り出せる。具体的には作業前後や作業中の手洗い方法、食材や冷蔵庫の温度管理などを行う。厨房機器の配置を登録することで不具合などを管理できるほか、日々の点検内容や実施記録などの履歴を表示印刷できる。

同アプリは既に販売を開始しており、初期費用2万円、維持費用3万円(年額)と低コストで導入できることも中小の企業に対しメリットが大きく、導入に対してのフォローも実施している。安心安全な衛生管理手法の提案を通じ、業界のHACCP浸透に貢献したいとしている。