

ITOMIC
クリーン＆グリーン電気給湯

手洗い用電気瞬間湯沸器 EIX シリーズ

調理現場
洗面所

手洗い徹底の鍵は「温水」です

東京の1月の水道水は5℃前後まで下がります。真冬の手洗いは冷たくて大変ですが、調理現場や感染症対策としては必ず何度でも手を洗わなければなりません。手洗いを励行し、確実に実行するには「温水」を利用し、従業員の冷水からのストレスを緩和することが大切です。

超小型電気瞬間湯沸器 EIX は

- 貯湯タンクなし、待機電力不要の瞬間式
- 給湯温度・給湯温度・流量を計測可能
- 3種類のラインナップ。自動水栓セットも販売



各種の設定と計測が可能な 多機能設定パネルを装備

給湯温度 給湯温度 流量
手洗い用電気瞬間湯沸器として業界唯一の多機能。現場に応じた調整が可能です。



小型の洗面器の下に取り付けても納まる極小サイズ。女性の手のひらに乗るほど小さく、狭小スペースにも設置可能です。

株式会社 **日本イトミック**

<https://www.itomic.co.jp>

【本社】〒131-0045 東京都墨田区押上 1-1-2 東京スカイツリーイーストタワー 24F TEL.03-3621-2121 FAX.03-3621-2130

MASPRO

温度管理をもっとラクに

CCP(重要管理点)の温度管理を自動化!



全旅連発行「旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」から

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書は、それらのポイントをおおまかじめ取り上げ、いつ、どのように対処したら良いか計画を立て、計画に沿って実施することが大切になる。

「付けない」「増やさない」対策を計画し、提供する食事を衛生的に取り扱うことを目的とし、次の項目について日常と年間の計画を作成する。

日常管理「原材料の取り扱い」「納品時の確認」「冷蔵・冷凍庫の温度の確認」「厨房、配膳場所の清潔維持」「食材への汚染防止」「設備・器具食器類の洗浄、消毒、殺菌」「トイレの洗浄、消毒」「食品取扱者の衛生・健康管理」「従業員の衛生管理、衛生的な作業着の着用など」「衛生的な手洗いの実施」

年間計画で管理「施設の点検」「衛生害虫などの駆除」「使用水の管理」「天井、壁、排水、床の点検」「従業員の衛生教育」「衛生的な手洗い」「食中毒予防対策講習など」

調理する食材にはもともと付いている有害な微生物が存在する可能性があるため、調理工程ごとに「増やさない」「やっつける」対策が必要となる。旅館・ホテルで提供する食事の調理工程を大きく分類すると、次の三つのグループに分けて考えることができる。

①加熱調理せずに提供の加熱調理し、熱いまま提供の仕込みなどで加熱調理後、冷却し冷たいまま提供、もしくは再加熱して提供

②四つのポイントとして「付けない」「対策が必要となる」

③衛生的な盛り付け、配膳

また、衛生管理計画を作成し、計画に沿って一般的衛生管理と調理工程に応じた重要管理を実施する。計画に沿って重要管理することで、作業のムラを防いだり、どの担当者が行っても同じ作業を行っていくことができ、事故防止に役立つ。

「食品衛生法等の一部を改正する法律」が施行され6月からHACCP(ハサツ)義務化が開始。旅館・ホテルも来年5月31日までに実施しなければならぬ。そこで今回の旅館・ホテル向け情報は「HACCPによる衛生管理」をテーマとして新商品を紹介しよう。また、全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会が昨年発行した「旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」の概要を掲載する。

旅館・ホテル向け新商品紹介

HACCPに沿った衛生管理

特集

マスプロ電気



国内のテレビ受信関連機器でトップシェアを誇る老舗電機メーカーのマスプロ電気(愛知県日進市)は今年、「MASPRO IoT Cloud Service」の提供を開始する。無線測定と記録を自動でメールで通知される。

異変検知するとメールで通知

無線通信には、省電力で長距離通信が実現できる特長をもつLoRaWAN(ローワン)規格を採用している。

特徴の一つである長距離通信は、中継機が不要で「屋内環境で500メートル程度の大型規模な旅館・ホテルでも安定した無線通信を実現する」とシステム企画グループの村手俊介氏。

利用施設はインターネット回線にルーターのような役割を担うゲートウェイを設置する。センサー端末を冷蔵庫に設置することで、温度を自動測定する。磁石、もしくは吊るして設置できるため、冷蔵庫のメーカー、少しでもHACCP対策に役立ててほしい。

温度管理システム

線工事不要。機器のメンテナンスを軽減し、導入コストを抑える。センサーが測定した温度データは、インターネット回線を通じ、クラウド上の独自のデータ閲覧サービスに集約される。利用者はパソコンを使って、データは1年間保存される。センサー台の小規模施設から、100台を超える大規模施設まで利用できる。

ダイソン

シンクの中で手洗いと乾燥を完結



蛇口と一体になったdyson Airblade wash+dryという用途や環境に対応した製品を豊富に取り扱う。dyson Airblade wash+dryは、国際HACCPの認証を取得し、食品を扱う環境での使用が承認されている。手を乾かすこの効果は、複数の大学で検証され、数々の国際的な専門紙にも発表されているという。

ハンドドライヤー

特徴のダイソンデザインターは、0.3ミクロンの微粒子を99.97%捕らえるように設計されている。汚い空気ではなく、清潔な風で手を乾かす。HACCPに準拠した自動水洗機能も装備している。これは、最後の使用から24時間ごとに60秒間動作するもの。これにより、水の滞留と製品内の菌の繁殖が抑制でき、施設内の水道システムの衛生向上につながる。

dyson airblade

Dyson Airblade™ハンドドライヤーはHEPAフィルターを搭載し、0.3ミクロンの微粒子を99.97%捕らえます*。これにより、衛生的な風で手を乾かします。国際HACCPの認証を取得し、食品を扱う環境でも使用することが承認されています。

Dyson Airblade dB ハンドドライヤー

速乾かつ衛生的なハンドドライヤー。本体の表面素材と吹き出し口に抗菌素材が使用されています。

Dyson Airblade Wash+Dry ハンドドライヤー

蛇口と一体になったAirblade™テクノロジー。手洗いと乾燥をシンクの中で完結します。

さらに詳しく 0120-295-731
www.dyson.co.jp/for-business

* 米国規格ASTM E29-02に準拠し、第三者機関SGS-BR(米国)が所定の試験条件下で実施したHEPAフィルター試験結果。



中部支店…TEL.052-209-6460