

HACCPの土台となる、PRPは万全ですか？



- 厨房フード・排気ダクト清掃
- 排水管洗浄
- 防虫管理
- 微生物検査・測定

私たちは、調査・提案・施工を一手に引き受けるワンストップソリューション企業です。

人と地球に優しい環境衛生管理

赤門ウイレックス

研究室 [ISO/IEC17025 認定試験所 認定番号：74937]

全国 18 拠点
TEL:0561-63-0789 (代)
https://a-willex.com

電子エネルギーで安心安全な食品 テイクアウト・ECサイトで販路拡大

2021年度 補助金対象機種 **Pure Series** 高電圧装置式

鮮度・熟成

鮮度保持/熟成庫 Pure

うるおい保って鮮度長持ち。マイナス温度帯でありながら、凍らせない。

WP-60 WP-120

スピード解凍

スピード解凍庫 ZERO

ドリップ抑制美味しさそのまま。欲しい時に素早く解凍。さらにコストダウン。

WP-Z60 WP-Z120

特殊凍結

特殊凍結庫 X freezer

食材の鮮度そのままに長期保存。今まで冷凍が困難だった食材にも対応。

WP-XF75

特殊凍結で国内最大量 50~60kg 投入可能

鮮度・熟成 スピード解凍 特殊凍結

プレハブ庫型
設置場所のスペースに合わせて自由に設計。

WATANABE food solution
〒464-0811 愛知県名古屋市中千種区朝岡町 3-86-2 ハイネス四ツ谷 103
TEL:052-753-5262 FAX:052-753-5229 email:watanabe@w-fs.jp HP:https://www.w-fs.jp/

衛生管理に役立つ新商品を紹介

赤門ウイレックス

環境衛生ソリューション

食品などの工場や製造現場 HACCPを初段的に運用する環境衛生の問題点を、科学的なエビデンス(裏付け)に基づいた改善策を提案するとともに施工までを請け負う赤門ウイレックス(名古屋)は、「電子エネルギー」を、食品業界の経営を変える。同社は主に、高電圧を用いて高品質を保持しながら解凍できるPUREシリーズの活用を呼び掛けている。

同社では、食材の水分子に電子エネルギーを与えるとその性質が変わり、水分が失われることを抑制し、

食品検査や拭き取り検査で検出された微生物を顕微鏡で確認する様子

調査から施工まで一手に

「PRP(一般的な衛生管理)の提供を最大の強みとしている。」「食品工場などに30年以上提供しているPRPの手法を、旅館・ホテルなどの宿泊施設に届けたい」と同社。

総合的なメンテナンス業務を行うことで、サービスマンや清掃員は①厨房のラインアップは①厨房フード・排気ダクト清掃②排水管洗浄③空調ダクトクリーニングなどを取り替えている。

同社によると、排気設備のメンテナンス不足はダクト火災、異物混入、能力低下などにつながるという。そのなかでも特にダクト火災防止目的として、定期的なメンテナンスを薦めている。

同社では併せて、「キプ」や「ねずみ」などの害虫、害獣を可能な限り薬剤を使用しないで防除する「PMホタル」などの宿泊施設に届けたい」と同社。

総合的なメンテナンス業務を行うことで、サービスマンや清掃員は①厨房のラインアップは①厨房フード・排気ダクト清掃②排水管洗浄③空調ダクトクリーニングなどを取り替えている。

同社によると、排気設備のメンテナンス不足はダクト火災、異物混入、能力低下などにつながるという。そのなかでも特にダクト火災防止目的として、定期的なメンテナンスを薦めている。

ワタナベフードソリューション

冷蔵・冷凍・スピード解凍庫

高電圧式冷蔵・冷凍・スピード解凍庫の製造や、食品加工機と厨房設備機の販売をはじめ、HACCPコンサルティングを行うワタナベフードソリューション(名古屋)は、「電子エネルギー」を、食品業界の経営を変える。同社は主に、高電圧を用いて高品質を保持しながら解凍できるPUREシリーズの活用を呼び掛けている。

高品質を保持し解凍

かつて熱伝導率の上昇などが図れることに着目。「この原理をヒートシールドに用い、食材の高品質を保持し、高鮮度解凍を実現した」と社長は、電子エネルギーで、食品業界の経営を変える。同社は主に、高電圧を用いて高品質を保持しながら解凍できるPUREシリーズの活用を呼び掛けている。

特徴は①食材をマイナスから0度の温度帯で凍らせ、②解凍時の短縮。③急速解凍時間の短縮。④急速解凍時間の短縮。⑤急速解凍時間の短縮。

そのための、年々開始など(食料)を保存し、食中毒を予防。かつ、安全な温度も影響を受けにくい。「安定した価格で計画的に仕入れられる」と話す。

特殊凍結庫「X freezer」は冷蔵に向かない食品も、高電圧をかけながら水分を小さく凍結させることで、高品質で高い復元性のある凍結を実現。テイクアウト需要、新規ECサイトの凍結販売が可能。国内の特許凍結における凍結原料投入1回分の最大容量との販売価格を実現。

解凍庫は、設置場所に合わせて自由に設計できる「プレハブ庫型」も取り扱っている。

ダイソン



ハンドドライヤー

サイクロン式掃除機のAirbladeハンドドライヤーは、1ライヤーストリーを903年に英国で設立。以来、高い製品開発力と強いブランド力によって世界的な企業へと躍進した。日本法人(東京都千代田区)は、98年の設立。

同社ではHACCP対応製品として「dyson」を、最近では環境負荷の低減を図るため、ペーパータオルから、ハンドドライヤーへの置き換えが世界的な潮流になっている」と話す。

全シリーズは高性能HEPAフィルターを搭載し、0.3ミクロンの微粒子を99.97%捕らえるように設計。汚い空気では

しっかりと手を乾かす

なく、清浄された風で手を洗いする②洗った手をハンドドライヤーと、ペーパータオルを使用して乾燥の重要性を洗い後には、しっかりと手を乾かすことが、ハンドドライヤーの使用に欠かせない」と話す。

同社が昨年実施した「トイレに関する手指衛生に関する意識に関する調査」によれば、32%の人が「ハンドドライヤーの適切な使用」を懸念している。

また、同社のハンドドライヤーは、ペーパータオルと同様に衛生的であること、を証明するために昨年、同社が独自に実施した「dyson Airblade」を施した衛生的な「dyson Airblade」など用途や環境に対応した製品を豊富に取り扱っている。

「dyson Airblade」は、本体の表面素材と吹き出し口に抗菌素材を施した衛生的な「dyson Airblade」など用途や環境に対応した製品を豊富に取り扱っている。

「dyson Airblade」は、国際HACCPの認証を取得(セッケン)し、食品を扱う環境での使用が承認されている。

dyson airblade

衛生的。風も*1 ハンドドライヤー本体も*2

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。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*3

Dyson Airblade dB ハンドドライヤー(画像左)

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(画像右)

蛇口と一体になったハンドドライヤー。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/hand-dryers

*1 第三者機関Airmid Healthcare Ltd.(アイルランド)による空気中の粒子の試験結果(2021年)。
*2 NSFプロトコルP335による衛生的なハンドドライヤーの定義に基づく。
*3 米国規格ASTM-F2000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。



調理現場の手洗いを温水で快適・衛生的に 手洗い用電気瞬間湯沸器 EIXシリーズ

衛生管理の基本は「手洗いにはじまり、手洗いに終わる」
給湯のことなら、日本イトミックにおまかせ



超小型電気瞬間湯沸器 EIX とは

- 女性の手のひらに乗るほどの大きさ
- 貯湯タンクなし、待機電力不要の瞬間式
- 給水温度・給湯温度・流量を計測可能
- 3種類のラインナップ。自動水栓セットがおすすです



TEL:03-3621-2121 FAX:03-3621-2130 URL:https://www.itomic.co.jp/

手のひらサイズの[®] データロガー

HACCP対策

LogBee ログビー
チトセ工業株式会社 www.chitose-kk.co.jp



HACCPが6月から完全義務化

日本イトミック

業務用電気給湯機の老舗メーカー、日本イトミック(東京都墨田区)。1948年の創業以来、「水も人もあたたかく」をテーマに、あらゆるシーンに最適な給湯環境を提案している。同社では、HACCP対策の一環としてストレスなく快適に手洗いができる、「手洗い用電気瞬間湯沸器EIXシリーズ」と自動水栓とのセット販売を推進している。

ストレスなく快適に手洗い



女性の手のひらに乗るほどの極小サイズ

自動水栓は非接触のため、手動水栓よりも衛生的で、節水効果が高く経済的という特徴がある。また、湯も水も出湯できる温度調整レバー付きの自動水栓セットもラインナップしている。

EIXシリーズは、本体サイズは、幅135×奥行91×高さ185と女性の手のひらに乗るほどの極小サイズ。給湯温度を調整する「F」ボタンをタッチするだけで、設定温度は5℃と女性の手のひらに乗るほどの極小サイズ。給湯温度を調整する「F」ボタンをタッチするだけで、設定温度は5℃と女性の手のひらに乗るほどの極小サイズ。給湯温度を調整する「F」ボタンをタッチするだけで、設定温度は5℃と女性の手のひらに乗るほどの極小サイズ。

チトセ工業



防水性能 IP67対応

環境対応車用精密部品などを手掛ける金属プレス加工、関西では珍しいとされる金属を接合する溶接工(ウェルディング)の二つの受託加工業を柱とし、無線機器事業も展開するチトセ工業(大阪府八尾市)。水性能IP67(防塵性能6級、防水性能7級)対応で、使用すれば、見通し距離が水深1m、30分の水没にも耐える無線データロガーである。リチウムコイン電池1個で約3年間稼働し、温度、湿度、照度の環境データを取得できる「装置」として、長距離通信にも対応可能な。また、付属のモニターシステム「NETIS」は、クラウド表示機能も登録され、「冷蔵・冷凍」に加え、高温などの異常時、発酵製品などの温度管理には、アラートメールを送信する機能を有している。同社は、ほかにもLogBeeシリーズのHARUCA(長距離データロガー)も提案。新型コロナウイルス対策として、「密閉空間」の換気の見える化に役立ててほしいと話。

インフォコム

一般企業や医療機関向けにIoTサービスを提供しているインフォコム(東京都渋谷区)は、6月からのHACCP完全制度化を支援するため「食品温度管理IoTソリューション」を旅館・ホテルや飲食店向けに展開している。このサービスは、既存の冷蔵庫などに温度センサーを設置するだけでデータを自動的に取得。人による手作業の工数削減が可能になるほか、記録漏れや測定ミスの発生を防止し、業務効率化を図れる。また、データはクラウド上に蓄積されるため、多店舗展開をする宿泊施設は本店で集中モニタリングが可能。エリアや店舗ごとにももちろん、センサーごとにも閲覧、集計が

記録漏れや測定ミスなど予防

できるため安定した品質管理が可能。温度に異常が発生した場合、音声やメールなどで自動通知する。温度異常や機器故障のみならず、食品事故発生時の状況確認、対策メンバーへの情報共有、緊急対応指示もスマートフォンやタブレットなどを通じて迅速に行うため、営業への影響を最小限にとめる。さらに停電時もセンサーは電池で稼働し続けるため、復旧時に過去の温度データをセンサーから自動取得できる。「HACCPの考え方に基づいた衛生管理」の徹底を図るため、富山県でオリックス・ホテルマネジメントが運営する「黒部宇奈月温泉やまのは」が導入している。



やまのは外観

2021年6月「HACCP」完全制度化

温度管理は自動化の時代へ

計測対象

多拠点の施設

- ホテル
- 介護施設
- 店舗
- 工場
- スーパー etc..

拠点一括管理

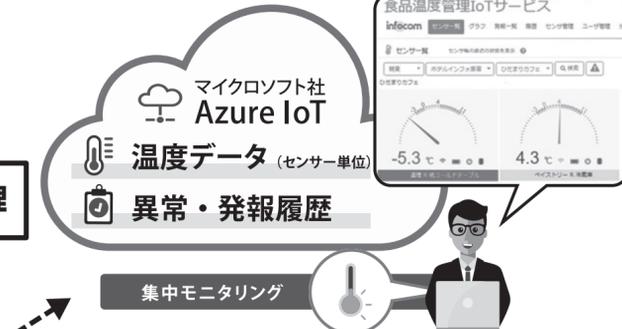
店舗・ホテル内

既存の計測対象に温度センサーを設置



業務用冷蔵庫

ショーケース



集中モニタリング



自動発信 (コールセンター不要)



インフォコムの食品温度管理IoTが解決

check

- センサー+クラウド提供
- 設置もお任せ
- 停電時も温度記録・再送
- 複数拠点・テナント同時管理
- 中心温度計対応

ホテル導入事例

オリックス不動産株式会社 様
「黒部・宇奈月温泉やまのは」
ホームページで公開中!



260席900㎡の広さを有する「やまのは」のハイグレードレストラン (2019年3月撮影)

インフォコム 温度管理

検索



インフォコム株式会社

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目34番17号 住友不動産原宿ビル
https://www.infocom-sb.jp/bcportal/haccp/
観光・ホテル・旅館協会様等の共同管理などもご相談ください。

infocom
インフォコム株式会社