

クラウド型システム@Form for HACCPで ヒューマンエラーの低減と作業の効率化を実現

コンパスグループ・ジャパン株式会社様

タブレットにタッチするだけの
直感操作で誰でも簡単に使える。
ミスを削減することで自信を持って
食の安全・安心を提供できています。



■事業内容：
オフィス・工場、学校給食や教育関連
施設、病院、有料老人ホーム・高齢者
施設でのフードサービス。食材・食品
の販売。

■従業員数：
社員2,010名、
その他従業員13,196名
(2021年9月時点)

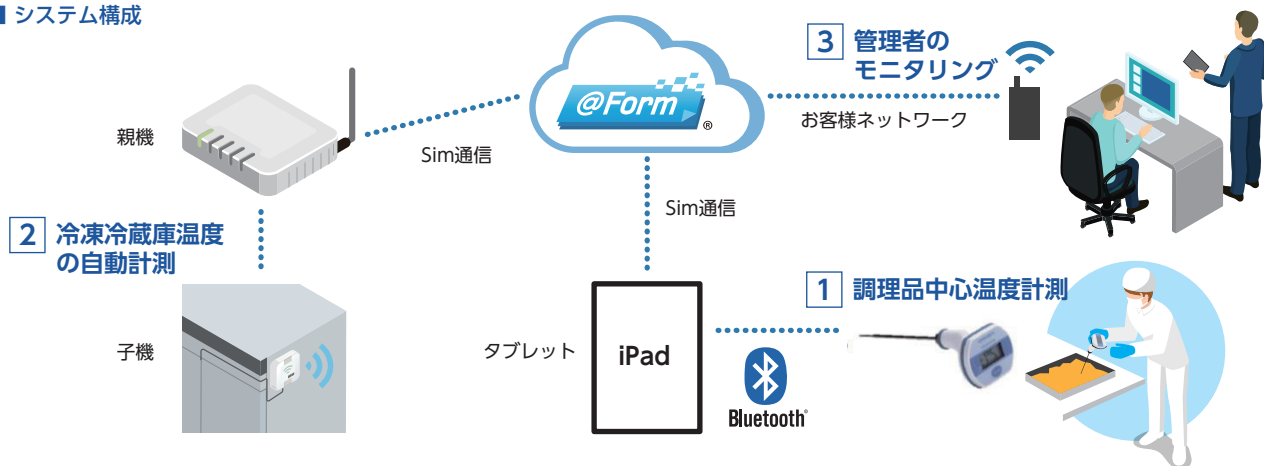
Webサイトは ▶
こちら



[写真右から]
セーフティ&サステナビリティ部
ゼネラルマネジャー補佐 田中啓滋様
ビジネス&インダストリー部門
黒川毅造様
加藤留美様

導入システム

■ システム構成



導入製品・サービス

HACCP 対応ペーパーレスソリューション～@Form for HACCP

@Form for HACCPの活用効果

- ✓ 正確な温度管理
- ✓ 帳票のペーパーレス化
- ✓ 入力ミス軽減
- ✓ 収集した数値のデータ化

Before

- ・数字の読み違いや、帳票（紙）への記入間違い等のヒューマンエラーの可能性
- ・冷凍庫・冷蔵庫の温度チェック作業による時間・人的コストの負荷
- ・月間での帳票の量が膨大になり管理業務に労力を要する



After

- ・献立やメニューと連動したタブレットへの**自動入力**で**作業ミス**を低減
- ・庫内温度の**自動計測**による**時間・人的コストの削減**
- ・帳票の**ペーパーレス化**により**ファイリング管理を効率化**



IoT機器との連携による入力ミス低減と 帳票のペーパーレス化で業務効率がアップ

社員食堂や学校、病院・福祉施設など、全国約1500ヶ所でコントラクトサービス（給食受託）を展開するコンパスグループ・ジャパン様は、安全・安心・安定をベースとした食事提供を行うことをポリシーとしており、平成9年（1997年）からHACCPに沿った衛生管理に取り組まれています。同社では、食品の管理業務の効率化によるお客様へのサービス向上とともに、世界基準でのHACCP実行というさらなる高みを目指すため、温度の自動計測・入力とクラウド管理による記録の見える化、ペーパーレス化を可能にする「@Form for HACCP」を導入されました。

目視での温度確認、帳票への手書き記録には、 ヒューマンエラーの可能性がある

「私どもは食の安全・安心を担保するために、管理業務や調理などのさまざまな手順を決めています。その中の1つとして、お料理を加熱調理したときの中心温度の測定と記録があります。中心温度計を料理に挿し、目視で温度を確認して帳票に手書きで記録するのですが、数字の読み違いや、記入間違いといったヒューマンエラーが起こる可能性があります」（田中氏）。

そしてもう1つ、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理があると加藤氏は話します。「業務中に庫内の温度チェックがあるのですが、従業員がチェックのため1人抜けると、お客様への接客に時間を割けなくなります。また、温度チェックの際に表示が霜取り中の場合、庫内の温度が上がり適切な判断が取れないため、再度確認に回る必要がありました」。



田中氏

デジタル化によりヒューマンエラーを防ぎ、 時間の短縮と人的コストの削減を実現

これらの課題を解決するための手段を探していた中で出会ったのが、サトーの『@Form for HACCP』（以降アットフォーム）でした。「アットフォームはスマートフォンやタブレットを使用し、中心温度計と連携して、温度計を“挿す”、ボタンを“押す”、測定結果がクラウドへ“飛ぶ”システムです。また冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度も 24 時間自動測定ができます。そのおかげで、数字の読み違いや、記入間違いといったヒューマンエラーを防ぐことができ、デジタル化による作業時間短縮と人的コストの削減を実現できました」（田中氏）。

現場で運用する加藤氏もアットフォーム導入後の効果について、「この店舗の営業時間は2時間しかなくバタバタするのですが、庫内温度のチェック業務が1つ減ることで、より多くのお客様と向き合える時間が取れています。また、本部へ提出する帳票類がペーパーレス化されたことで、紙やインクの使用量も減り、環境対策にもつながっている」と話します。



加藤氏

対応スピードとサポート体制。 サトーへの信頼感が採用の決め手に

数ある中でアットフォームを導入した決め手は何だったのか、田中氏は「サトーへの信頼」だと話します。「とにかくレスポンスが早い。運用にあたり、当社が使用している汎用ソフトの機能を業務内容に合うように改修していただいた際、入力画面で不具合が見つかったのですが、次の週にはカスタマイズされたソフトができあがっている。それは現場と真摯に向き合われているサトーの強みであり、そのような業者は他にはありませんでした」。

加藤氏は「現場では初めての導入でいろいろな要望や意見をお伝えしたのですが、こちらが驚くほどの早さで反映してくださいました。運用面でもわかりやすく説明していただき、電話でのフォローなどのサポート体制にも本当に助かっています」と話します。

アラート機能による店舗フォローで スタッフが本来の業務に集中

「実際に運用していて、アラート機能はすごく便利だと思います。これまでは、店長がミスをするともうフォローができませんでした。しかし、アットフォームであれば中心温度の記載ミスや冷蔵庫・冷凍庫の故障などが起きると、店舗だけでなく本部にもその情報が送られるので、全社で店舗のフォローをすることができる。そこで、食への安全性を担保できると考えています」。（田中氏）

「やはり食の安全・安心が一番大事なので、中心温度の測定や帳票類の管理はおろそかにできない。そこをアットフォームが担ってくれるので、料理長やキャストも“美味しい料理を提供する”という本来の業務に注力できるし、お客様に集中できる」と加藤氏は話します。

さらなる高みへ、 国際標準 HACCP への挑戦

今後の展望について田中氏は「世界でも通用する国際標準 HACCP を目指すにあたり、検温や手洗いといった個人衛生管理のデジタル化など、取り入れたいことがたくさんあります。クラウド型管理システムや冷蔵庫・冷凍庫の温度管理システムをご提案いただいたように、これからもお知恵をいただきながら、さらなる高みを目指していきたい」と、サトーにも期待を寄せています。

株式会社サトー

www.sato.co.jp

お問い合わせ先 ☎ 0120-226310

受付時間：24 時間 365 日

全国の営業拠点一覧は
こちらへアクセスして
ください



■ 記載内容は2021年6月現在のものです。
■ 製品改良のため断りなく仕様を変更することがありますのでご了承ください。
■ いかなる形式でも本誌の一部または全部の複製および無断転載をお断り致します。
■ 記載されている会社名、ソフトウェア名、製品名などは各社の商標、または登録商標です。
■ AndroidはGoogle LLCの商標です。
■ スキャンロニクスはサトーホールディングス株式会社の登録商標です。

2021.06.01 C20_0415_v1

©SATO HOLDINGS CORPORATION. All rights reserved.