

# 食品トレーサビリティシステム

## Trace eye FOOD-Pro

FSSC22000、JFSに適用

❗ 各工程の管理状況を手作業で記録するのに時間と人手がかかる



✔ 原料・材料の使用履歴が自動記録  
万が一のクレームにも瞬時に対応

原材料別製品一覧や製品別原料一覧を瞬時に出力することができ、万が一のクレームにも素早い対応ができます。また原材料の投入忘れ防止機能でエラー発生を予防します。

✔ 洗剤等の化学薬品の在庫管理で  
フードディフェンスも可能に

原材料だけでなく、製造現場で使われる化学薬品等の在庫管理も可能なため、偶然による異物混入だけでなく、悪意の食品汚染を予防も可能です。

### 様々なトレース情報の活用

小分け・計量処理とロット情報の継承



原材料間違い、使用期限切れをチェック



計量器連動で正確な計量



# 食材期限管理ラベルソリューション

## 原材料入荷～製造・出荷工程における『期限管理業務』をシステム化

❗ 食材の使用期限チェックでヒューマンエラーが起こると  
食中毒発生の可能性につながる

✔ QRコードをスキャンしヒューマンエラーを防止して  
食中毒の発生を予防

セントラルキッチンで貼られた食材のラベルをスキャナで読み取ることで、正確な食材情報や使用期限データの呼び出しが可能です。小分けした食材にも情報を引き継ぎ、期限管理が容易になります。

FLEQV  
FX3-LX



カレンダー機能で  
使用期限を自動算出

商品情報+使用期限  
をQRコード化



使用期限の  
読み取りチェック

### 各店舗での開封・小分け作業



店舗に配送された食材のラベルをスキャン

開封・小分け後の食材にも情報を引き継ぐ

株式会社サトー お問い合わせ先 ☎ 0120-226310  
www.sato.co.jp 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2022年3月現在のものです。  
■製品改良のため前より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。

2022.03.02 C21\_0255\_v1

©SATO HOLDINGS CORPORATION. All rights reserved.

SNSで最新情報を発信中

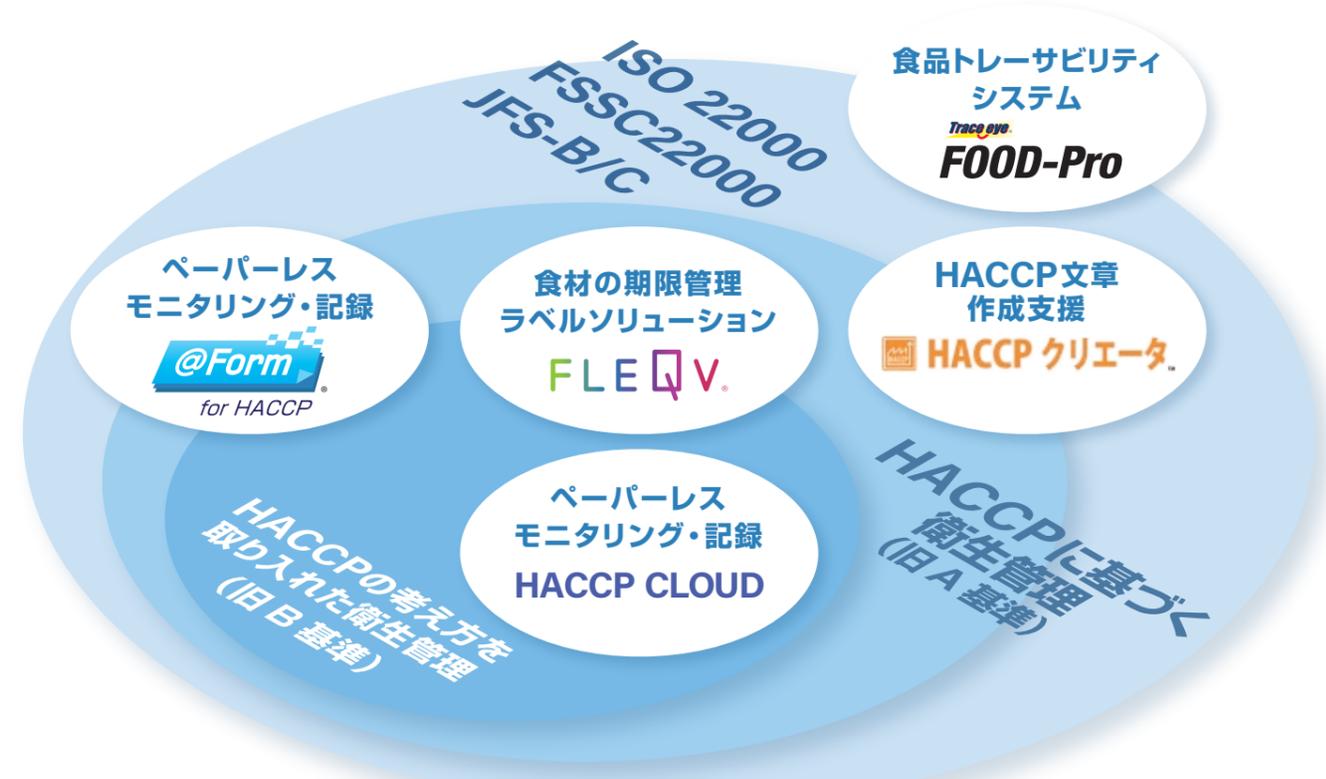


サトーホールディングス株式会社



# HACCP Solution

HACCP 導入支援ツールのご紹介



2022.03.02 C21\_0255\_v1

©SATO HOLDINGS CORPORATION. All rights reserved.

# HACCP 文章作成支援

## HACCP クリエータ

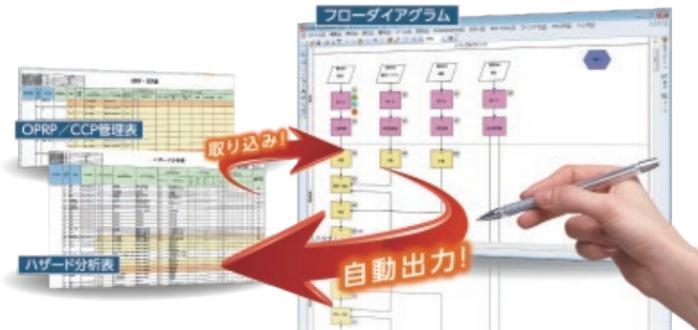
- ・ISO22000 に準拠
- ・食品安全管理の規格・認証 (FSC22000 など) に適用

- ❗ - フローダイアグラムの作図が難しい
- 複数文章で同じ内容をそれぞれに登録するので効率が悪い
- 整合性を保つための確認作業に時間がかかる割にミスが発生しやすい

### 3ステップで HACCP 文章を効率的に作成 編集やメンテナンスも容易

Excelなどでフローダイアグラムを作成すると必要だった線の引き直しなどの手間が、HACCP クリエータでは必要ありません。フローダイアグラムと管理表の連携機能でデータ修正などの修正取り込みや管理表への反映が自動で行われるなど、HACCP 導入で増える管理工数の負担を極力削減します。

- 1 step フローダイアグラムの作成
- 2 step HACCP 情報の登録
- 3 step 管理表類の出力・取り込み



## HACCP クリエータ

フロー作成  
生産性  
約 **5倍UP**

Excelと比較

HACCP 文書  
作成  
作業負担  
**90%削減**

過去の実績に  
基づき算定

# HACCP の記録を自動化・一元化

## HACCP CLOUD

- ・厚生労働省 旧 B 基準\*
- ・JFS-A に適用

- ❗ - さまざまな管理機器のデータを帳票へ記録するのが煩雑
- 記録用紙の管理、廃棄に労力がかかっている

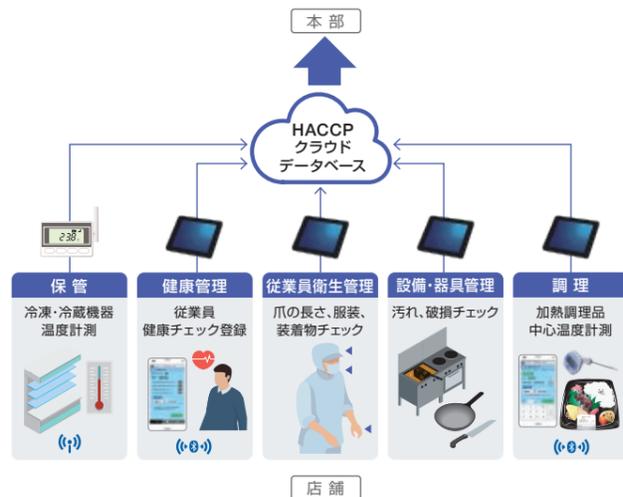
HACCP に必要なデータを自動的に記録し、クラウド上で一元管理する効率化実現のシステムです。

### 3 HACCP 記録データを自動収集、見える化

スタッフによる記録作業を自動化し、数字の読み間違いや記入ミス、チェック漏れ、二重チェックの手間をなくします。またデータによる容易な状況把握、検索が可能です。

### 3 HACCP ペーパーレスで省スペース

店舗ごとの記録用紙は大型の店舗だと数千枚に上ることもあります。クラウド、データによる管理で省スペースを実現します。



# UI の自由設計で柔軟な HACCP 対応が可能に

## @Form for HACCP

- ・厚生労働省 旧 AB 基準\*
- ・JFS- A/B/C に適用

- ❗ 日々の手書きの帳票管理では手間・ミスが発生する

### 3 アプリに入力するだけでミスを防止

HACCP 対応で求められる日々の作業の管理記録をタブレットやスマートフォンで工程管理や数値入力を行うことで、手書きで起こり得た記入ミスや記載漏れを防ぎ、管理作業の正確性向上と効率化が実現します。

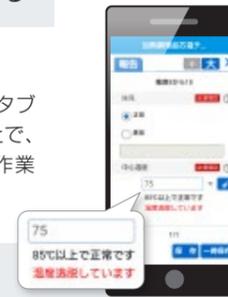
- ❗ 多くの管理が必要で帳票作成に時間がかかり、保管場所にも頭を悩ませている

### 3 帳票をタイムリーに確認

データ上での確認で、現場での帳票記入をタイムリーに閲覧・承認することができ、HACCP 対応で追加された業務に時間が取られることはありません。



### アラート機能



### IoT 機器との連携



### 3 ペーパーレスで省スペース化の運用が可能

スマホ・タブレットで入力したデータは、サーバやクラウド上にアップされ保存されます。管理負担が軽減し、保管場所も不要です。



### 従業員の健康チェック管理

出社当日の体調を、アプリから質問に回答する方式で登録し、完了するとクラウドにデータが保管されます。管理者は手間なく、リアルタイムでも状況把握が可能です。体調不良や発熱の際はアラートにて自宅待機の指示が出ます。



### ロガーで温度データを自動取得

現場で温度をチェックする手間と人手が省け、端末への手入力によるミスも防止。また電池式のロガーが停電中の温度データを保存し、復旧後に庫内の管理状況が把握できます。停電が起こっても廃棄を最小限に抑えられ機会損失の低減を実現します。



温度ロガー(子機)  
電池稼働  
残量通知機能あり  
電波状況の確認機能あり



### 全ての機器の温度データをリアルタイムに見る化

室温や湿度、複数の冷機器温度、工程内温度が確認できます。基準値から逸脱した場合、メールやアラートでお知らせします。

グラフ化することで時間経過での温度推移が直感的に把握できます。逸脱した前後の経過も分かり、原材料の廃棄削減に繋がります。

\* 厚生労働省の旧 A 基準 ... HACCP に基づく衛生管理  
厚生労働省の旧 B 基準 ... HACCP の考え方を取入れた衛生管理