

2020年2月12日
LH20-01号
東京都墨田区本所1-3-7
ライオンハイジーン株式会社

HACCPに対応し、誰でも簡単に素早く衛生管理ができるシステム 「はやラクHACCP」を開発・販売開始 ～第48回国際ホテル・レストラン・ショーに出展～

ライオンハイジーン株式会社（代表取締役社長・福田 健吾）は、当社が保有する衛生管理の知見を活用して、多店舗を有する飲食店小規模事業者（以下、小規模飲食店チェーン）がHACCP*に対応した管理計画や実施記録を、誰でも簡単に作成でき運用できる、衛生管理システム「はやラクHACCP」を開発いたしました。2020年2月12日（水）より販売開始いたします。



< 店舗タブレット画面（イメージ） >

1. 「はやラクHACCP」開発の背景

2018年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、その一つに「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」が明記されました。大規模な食品等事業者は既に国際基準の「HACCPに基づく衛生管理」を実施していますが、小規模飲食店チェーン等では簡易的な衛生管理方法「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が求められています。改正法は2020年6月に施行され、原則として全ての食品等事業者が①「一般的衛生管理」と②「HACCPによる衛生管理」を2021年6月までに実施することとなります。

この①、②の2つの衛生管理を実施するためには、それぞれ「衛生管理計画」を作成して文書化し、計画を実行したときの「実施記録」を日々残すことが必要となります。しかし、普段行っていることを「見える化」する作業において、資料をどのように作成すればよいか、作成・記録したものをどのように保管・管理したらよいか、など実際に運用を始めるまでには種々の課題が浮き彫りになるケースが多いのが実情です。

当社は食の安全への取り組みとして、優良なプロユース製品の提供、衛生検査、eラーニングによる衛生管理教育などのサービスを通して厨房等のトータル衛生管理ソリューションを展開しております。このたび、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用される小規模飲食店チェーン等に向け、HACCPの制度化に対応し、当社が保有し蓄積した衛生管理の知見を活用して、計画作成から記録保管まで誰でも簡単に素早く衛生管理ができる、クラウドシステム「はやラクHACCP」を開発いたしました。

* Hazard Analysis and Critical Control Point：原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析（HA）した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録する工程管理システムです。（農林水産省HP引用）

2. 本システムの特長

①システムの指示に従って入力するだけでHACCP対応の書類作成ができる

小規模飲食店チェーン等の本部が作成する「衛生管理計画」、その計画に基づいて各店舗が作業する具体的内容を記載した「店舗マニュアル」、記録を行うための「チェックリスト」などHACCP対応で必要となる書類のテンプレートがあらかじめ設定されているので、少ない手間でHACCPを導入することができます。
また法改正などによる衛生管理項目の変更によるアップデートにも対応しています。

②入力データの一元管理化

1)クラウド上での一元管理により、業務効率が向上

本部作成の計画書や、各店舗の入力情報などの記録をクラウド上で一元管理でき、HACCPの導入・運用に関する業務を効率化できます。

2)衛生管理の見える化

本部や店舗責任者はリアルタイムに現場の実施状況を把握できます。また、指示事項や書類変更時にもシステムで即時に共有できるので、現場へのスピーディな落とし込みができ、本部と店舗のスムーズなコミュニケーションを図ることができます。

3. 今後の展開

一画面に複数店舗情報を並べ比較できる「ダッシュボード機能」を2020年8月頃に提供開始する予定です。また当社では、本システムを個人事業主や小規模飲食店チェーン等、さらには大規模食品等事業者への販売を行うとともに、衛生管理に関する情報発信や定期的な衛生検査などトータルソリューションサービスを提供し、外食産業企業や厨房業務従事者を対象とした衛生管理事業を展開してまいります。

当社は今後も食品衛生を見つめ続け、「安全で安心できる衛生的な環境創り」に貢献いたします。

<「はやラクHACCP」体験デモンストレーション>

以下の展示会にて、本システムを体験することができます。

「第48回 国際ホテル・レストラン・ショー」

【会期】2020年2月18日(火)～21日(金)

10:00～17:00(最終日は16:30まで)

【会場】幕張メッセ(千葉県千葉市美浜区中瀬2-1)

展示ブース：国際展示場5ホール 5-G21



<展示ブースイメージ>

「国際ホテル・レストラン・ショー」は、ヒト・モノ・情報の交流と発信を通じて、サービス産業の活性化に貢献するホスピタリティとフードサービスの商談専門展です*。

今回は、サービス産業界の課題の中でも以下3点を重視して開催します。

1. ナイトタイムエコノミーを含むインバウンドマーケットの更なる成長
2. 地方創生を支援する地域製品の全国・海外展開
3. 次世代技術活用によるサービス産業の生産性向上・人手不足対策

(*『HCJ(エイチシージェイ)』HP引用)

展示会公式サイト：<https://www.jma.or.jp/hcj/>

以上

お問い合わせ窓口

<報道関係の方> ライオン株式会社 コーポレートコミュニケーションセンター 03-3621-6661

本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせについては、ライオン株式会社でお受けいたします。

<取引先の方> ライオンハイジーン株式会社 03-5819-7770