

小規模な一般飲食店向けに、簡易型のHACCP対応衛生管理システムを開発
「はやラクHACCP Light」の無料提供を開始

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、HACCP*に対応し多店舗展開する外食事業者向けに衛生管理システム「はやラクHACCP」を開発、販売しています。このたび6月のHACCP完全義務化に対し、小規模な一般飲食店事業者向けに「はやラクHACCP Light」をWEBアプリケーションとして、2021年5月11日（火）から無料提供いたします。



<本アプリの画面（イメージ図）>

1. 「はやラクHACCP Light」の開発背景

「はやラクHACCP Light」は、小規模な一般飲食店事業者が、2018年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の一つ、「HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化」に対応するために開発した衛生管理システムです。

当社は2020年、多店舗展開する外食事業者向けに、HACCP対応の衛生管理システム「はやラクHACCP」を開発し販売しています。昨年来のコロナ禍により店舗経営が厳しい状況にある小規模な一般飲食店事業者へ衛生管理をサポートしたいとの思いから、2021年6月のHACCP完全義務化に向け、衛生管理システム開発での専門的技術を活用し、新たに無料のWEBアプリケーションの提供に至りました。

*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「衛生管理計画書の作成」と毎日の「実施記録」がスマホで簡単に入力できる

本システムはアプリ上で、HACCPで求められる「一般衛生管理」と「重要管理」の衛生管理計画書を作成することができます。また、計画書に基づく実施記録機能も搭載していますので、毎日の実施記録を入力、確認できます。

②正しい手洗いやトイレ清掃など、衛生管理に必要なイラスト入りのマニュアルを搭載

一般衛生管理に関わる洗浄マニュアルと、店舗の運営で活用できる清掃マニュアルを搭載しているので、従業員の正しい手洗いやトイレなどの清掃方法を統一することができ、衛生管理レベルを引き上げることができます。

③衛生管理に役立つ情報を定期的に入手できる

アプリ内のバナーや各種リンクをクリックすると、衛生管理の情報や新製品・キャンペーンなどに関する情報を入手することが可能です。

④商品に関する問合せや、洗浄剤の購入先へのアクセスが可能

アプリのアカウント登録時に、洗剤購入先企業の電話番号やHPアドレス等を登録することで、「商品問合せ」ボタンから、指定した購入先へ簡単にアクセスできます。



< 計画書や実施記録などの画面 (イメージ図) >

3. 今後の展開

当社は、HACCP対応衛生管理システムやeラーニング、衛生診断などの「衛生管理のコンテンツ」と、ハンドソープや手指消毒剤などの各種洗浄剤の販売を通じて、サービスと製品の両面からソリューションを提供していき、飲食店の様々な課題解決に貢献してまいります。

【アカウント登録情報】

「はやラクHACCP Light」アカウント登録URL※:

https://www.lionhygiene.co.jp/hayaraku/haccp_light/



※アカウント登録には、紹介コードが必要となります。

プレスリリース限定の紹介コード (有効期間 2021年6月末日まで): SK11151

なお、登録は飲食店の関係者に限らせていただきます。

< 推奨 OS >

iOS 最新版、android 最新版 (2021年5月11日現在)

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

<参考情報>

「はやラクHACCP Light」を試行いただいた店舗の声

赤坂とゝや魚新 様

ライオンご近所シェフモ*加盟店



スマートフォンで
手軽にHACCP対策ができ、
現場で衛生管理が徹底できそうです。

株式会社彩 取締役 齋木 仁様

赤坂の魚屋をルーツに持つ老舗割烹料理店。シンプルで統一感のある、木の温もりに溢れた明るい店内で旬の魚と食材を活かした料理を提供する赤坂の名店です。

近隣で働く方や住民の方に大人気で売り切れてしまうことも多いランチのお弁当が好評です。

衛生管理についてこれまでどのような取り組みをされてきましたか？

食材の管理・器具の洗浄・店内の清掃等、衛生管理には非常に気を遣ってきました。

コロナになってからはトイレの蓋を自動開閉するものに変える、除菌グッズの設置・使用など、更に衛生管理を強化しています。除菌関連製品の中には使い方を誤ると効果が発揮されないものもありますので、用法を確認した上で活用しています。



HACCP対策はいかがですか？

HACCPの義務化については認識していますが、具体的にどのように対策すればよいかはわかりづらいですね。料理学校で学び、詳しい社員がいますので、彼を中心に実施していかなければと考えていたところでした。

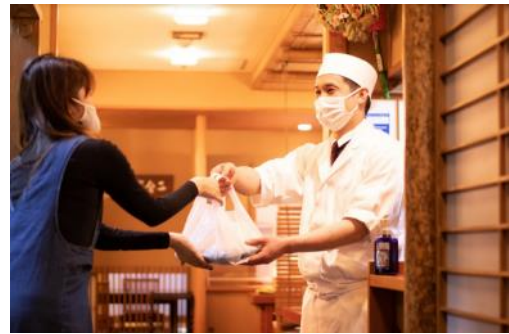
「はやラクHACCP Light」を使ってみたご感想はいかがでしたか？

スマホで管理できるのが非常にわかりやすいですね。手軽なので現場でも取り入れやすいと思います。必要な項目が予め入っているのもわかりやすいですし、店独自の計画を記載できるのも便利だと思います。無料というのもありがたいです。早速導入していきます。



今後の展望をお聞かせください。

緊急事態宣言など不安定な状況が続きますが、お客様に安心してご利用いただけるよう、「はやラクHACCP Light」や除菌グッズを活用し、衛生管理を徹底していききたいと思います。「ご近所シェフトモ※」で夕飯テイクアウトも実施していますので、当店自慢の料理をご自宅でもお楽しみいただきたいと思います。



【店舗情報】

赤坂とゝや魚新 赤坂駅徒歩3分
東京都港区赤坂 5-1-34

The Quarter House 1F

Facebook

<https://www.facebook.com/totoyauoshin/>

Instagram

<https://www.instagram.com/totoyauoshin/?hl=ja>

※ <参考>

夕飯テイクアウトサービス「ご近所シェフトモ」は、2021年2月にスタートしたライオン株式会社の新規事業です。近くのお店に夕飯づくりをおまかせでき、多忙な生活者を「献立を考える・料理をつくる手間」から解放します。日替わりの夕飯おかずをLINEで簡単に注文できます。HP: <https://www.gokinjyo-cheftomo.com/>

