



誰でも簡単！迷わず操作！

各拠点・店舗側、本部側も
仕事がスムーズに運ぶ機能が満載！

現状がわかりやすい！



POINT!

ダッシュボード画面では、
今日の作業も現在の実施状況も
一目瞭然！

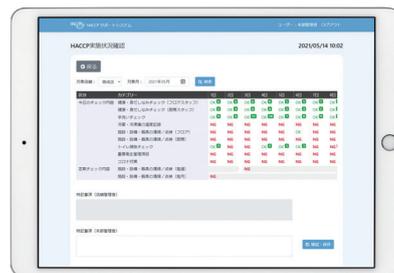
タッチだけで記録！



POINT!

衛生管理記録は
タッチするだけの簡単入力！
反省点やメモも残せます。

管理者も簡単把握！



POINT!

管理者用画面では
店舗別の入力状況を月単位で
確認・承認。

FOOD CAPTAIN FHMS

function

フードキャプテン提供機能

- 1 重要管理項目…計画作成、実施記録作成
- 2 一般的衛生管理項目…計画作成、実施記録作成
- 3 新型コロナウイルス対策…計画作成、実施記録作成
- 4 店舗管理者／本部管理者による実施実況チェック機能
- 5 冷蔵庫／冷凍庫温度やCO₂濃度の自動記録機能（※オプション）

有償
食品衛生コンサルタントによる
コンサルティングサービスも行なっております。

店舗規模および業態に応じて、HACCPに基づく衛生管理計画の作成をお手伝いいたします。作成にあたり、北九州生活科学センター殿のHACCPアドバイザーが懇切丁寧にサポートします。作成した計画はFOOD CAPTAINに登録します。1年に1度、衛生管理の遂行状況のチェックおよび、実施内容の見直しを行い、より高いレベルの衛生管理体制を構築します。

FOOD CAPTAIN FHMS

まだまだ
機能満載！

その他、機能の詳細は
WEBで！

<https://foodcaptain.net>

お気軽にお問合せください！

Tel.090-6893-0428

受付時間：平日10:00-17:00

株式会社ハピクロ 〒806-0023 北九州市八幡西区八千代町3-16 / TEL.090-6893-0428 / MAIL. sales@hapikuro.com