

調理工程、食品管理などの衛生管理には
それぞれ違いがありますよね？



あなたにピッタリな
HACCP運用をご提案します

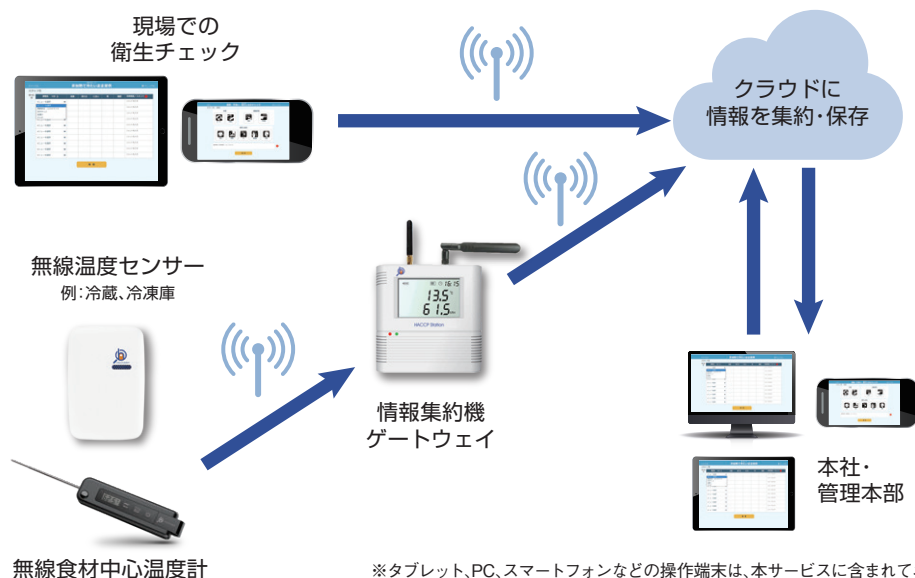
HACCP Stationが正確で効率的な運用をサポートします

HACCP Stationは、衛生管理の基本となる

「帳票管理、温度計測(自動計測)、従業員の健康、身だしなみチェックなど」を一元管理できるシステムをご提供する総合サービスです。

※貸し出し機器は、購入不要です。お客さまにあった料金体系をご提案いたします。

※タブレット、パソコン、スマートフォンなどの操作機器は、お客さまにてご準備をお願いいたします。



貸し出し機器



カンタン操作、自動で温度計測。 正確な帳票記入ができ、衛生管理の負担も軽減



遠隔で状況確認

いつ、どこにいても
帳票の実施内容が
確認可能



データ改ざん防止

紙帳票からシステムに
移行することで正確な
実施時間の確認が可能



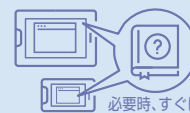
ペーパーレスで 経費削減

保管場所の削減や
毎月帳票をコピーする
手間や費用削減に貢献



動画マニュアル 付き

導入時、各拠点への説明は
動画マニュアルにお任せ
スムーズに導入が可能



現場への教育ツール としての活用

現場での入力画面に、確認
ポイントや異常時の処置などを
記載したマニュアルを登録可能。

詳しくは、 <https://www.haccp-station-info.com/>



原田産業株式会社 フードセーフティーチーム

大阪 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2丁目10番14号
Tel: (06)6244-0973 Fax: (06)4704-9157

東京 〒100-7026 東京都千代田区丸の内2丁目7番2号 JPタワー26階
Tel: (03)3213-8293 Fax: (03)3213-8399