

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？



HACCP Station



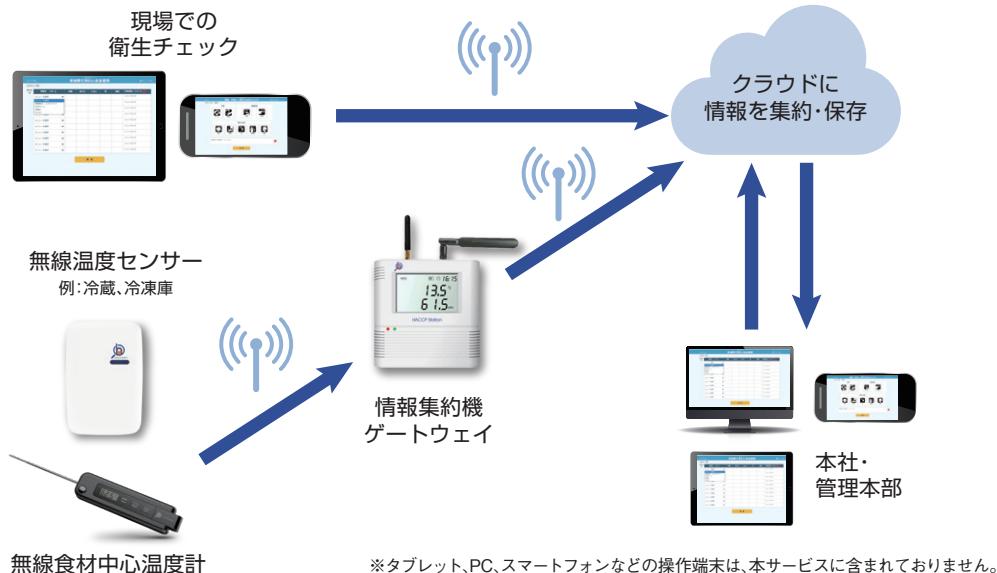
あなたにピッタリな
HACCP運用をご提案します

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。



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



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