

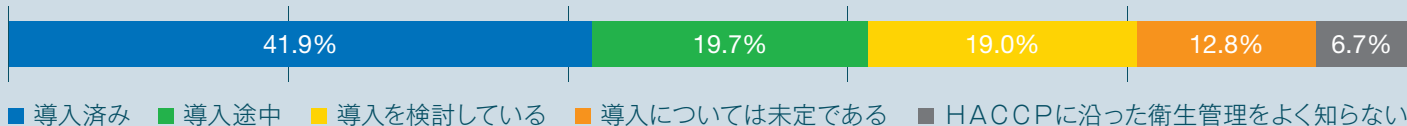


ISO 22000
HACCP
支援

食品衛生管理の国際標準化!!

HACCPサポート測定器

HACCPに沿った衛生管理の導入状況 (平成30年度)



HACCPに沿った衛生管理の導入効果

- 1位: 品質・安全性の向上 (87.8%)
- 2位: 従業員の意識の向上 (72.8%)
- 3位: 企業の信用度やイメージの向上 (66.5%)

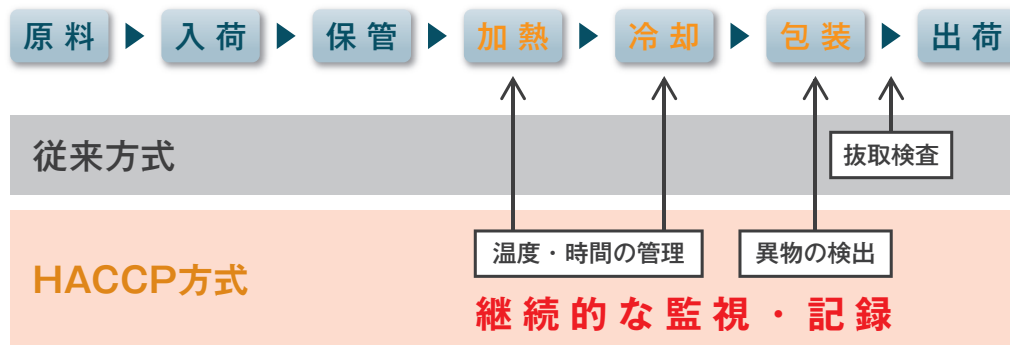


HACCP導入に当たっての問題点

- 1位: 施設・設備の整備に係る資金 (41.6%)
- 2位: 従業員に研修を受けさせる時間的余裕がない (36.2%)
- 3位: HACCP導入手続きの手間 (33.2%)

農林水産省「平成30年度 食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果」

食品加工から出荷までのプロセス▶▶▶



テスト測定器の導入で…

確実な測定と記録

効率化と省人化

定期的な校正に対応

安心の
2年保証

HACCP：原則として食品に関わる全ての事業者および営業者が対象です



HACCP (ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point) とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

食品衛生管理用 測定ソリューション

PICK UP 1
中心&放射温度計 testo 104-IR BT

中心温度
表面温度

PICK UP 2
無線クラウドロガー Saveris 2

温度
湿度

PICK UP 3
滅菌用データロガー testo 191

温度
圧力

NEW

折りたたみ式プローブで中心温度を、赤外線センサーで表面温度を測定可能な、接触式・非接触式両用の温度計です。測定データを自動でクラウドに記録。温湿度管理の運用にかかる負担を軽減し、業務の効率化を実現します。オートクレープのバリデーションやマッピングに最適。レトルト食品、缶詰、飲料等の製造管理に。

防水型 中心温度計

中心温度

輸送用データロガー testo 184

温度
湿度
衝撃

データロガー testo 174/175/176

温度
湿度

食用油テスター testo 270

TPM
温度



HACCP国際認証
 テスターの食品用測定器は、材質・仕様・有毒物質不使用・非汚染・洗浄対応・操作性などの10項目をクリアした製品として、HACCP国際認証に認定されていますので、安心してご利用いただくことができます。
 HACCP国際認証は、食品および非食品分野の製品やサービス、サプライヤーに対して、各国の法律やガイドラインからなる専門メソッドにより、HACCPへの適合性や対応能力を評価し、認証を与えている国際機関です。この認証マークはHACCPの業務に携わる関係者だけでなく、「食の安全」を順守する企業や団体にも広く認知されています。

*本カタログの内容は予告なく変更される場合があります。掲載されている情報は、2019年9月現在のものです。

