



HACCP(ハサップ)義務化対応にIoTセンサーを活用しませんか

📅 2019/08/05 📄 IoTソリューション・センサー

菱洋エレクトロ株式会社

食品等事業者の方へ、HACCP対策で活用できるIoTセンサーの活用アイデアを御紹介します。

HACCP(ハサップ)とはなにか？

HACCPとは、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程のうち、特に重要な工程を連続的・継続的に監視、記録することにより、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

これまでは、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でしたが、これではすべての製品は確認できません。HACCP方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつかの工程において、衛生管理をチェックし、製品の安全性を確保します。



平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組みなければなりません。施行となる2020年の6月までに、本格的な導入検討が必要です。

HACCPに関する詳細については、下記リンクを御参照下さい。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCP方式導入にIoTが活躍するかも！

HACCP方式を導入しなければならないけれど、「連続的・継続的に監視、記録」するにはどうすれば...とお悩みではありませんか？

例えば、製造の過程上一定期間、特定温度以下での冷蔵・冷凍が必要な食品を製造している事業者なら、『その工程の温度管理が遵守できているかを継続的に監視する』必要があります。

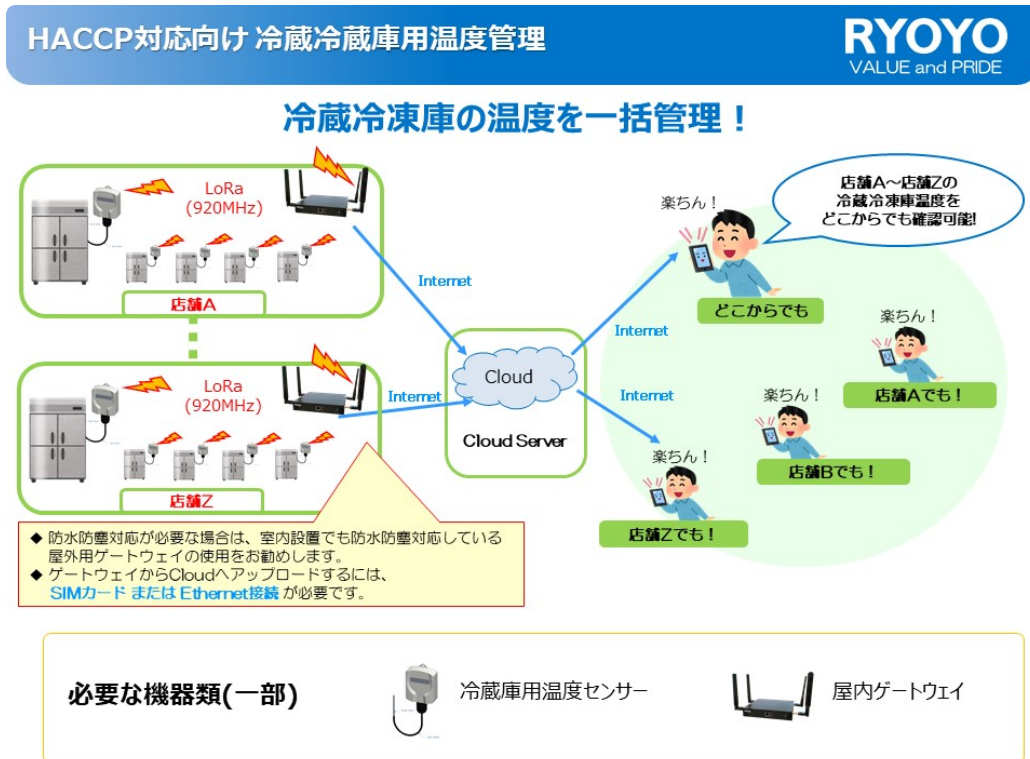
冷蔵・冷凍設備が少なければ人力で計測もできるかもしれませんが、店舗や工場が多いなど、管理場所が増えると計測そのものに手間がかかってしまいます。

こんな時、計測したい設備にIoTセンサーを取り付ければ、自動で、定期的にデータを記録し、監視することが可能です！

IoT導入イメージ

上記の例の場合、各冷蔵・冷凍設備に温度検知センサーを取り付け、データを定期的に収集・記録できる環境を構築することが検討できます。

●イメージ図●



このほかにも、センサーから取得できるデータなら、様々な導入パターンが考えられます。

この機会に、IoT導入について検討してみませんか？