

NEWS RELEASE

2020 年 12 月 21 日
株式会社三菱総合研究所**三菱総合研究所、サトーと HACCP ナビの販売代理店契約を締結**
～ 食品安全管理を一貫的に支援するソリューション・ラインナップの提供 ～

株式会社三菱総合研究所(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:森崎孝、以下 MRI)は、HACCP(ハサップ)^{注1}制度化を踏まえ、食品事業者における食品安全管理の高度化、厳密化を支援するソリューションサービス(HACCP ナビ^{注2})を展開しています。今般、株式会社サトー(本社:東京都港区、代表取締役:小沼宏行、以下 サトー)と HACCP ナビの販売代理店契約を締結しました。

1. 背景

近年、食品安全管理の一層の高度化、厳密化が求められています。その一環として、2020 年 6 月、HACCP に対応した衛生管理が制度化されました。今後、2021 年 6 月までの経過措置期間中に、すべての食品事業者は HACCP 対応を完了する必要があります。これに伴い、食品事業者から食品安全管理に関する業務の省力化、効率化、コスト削減に対するニーズが高まっています。

2. MRI およびサトーのこれまでの取り組み

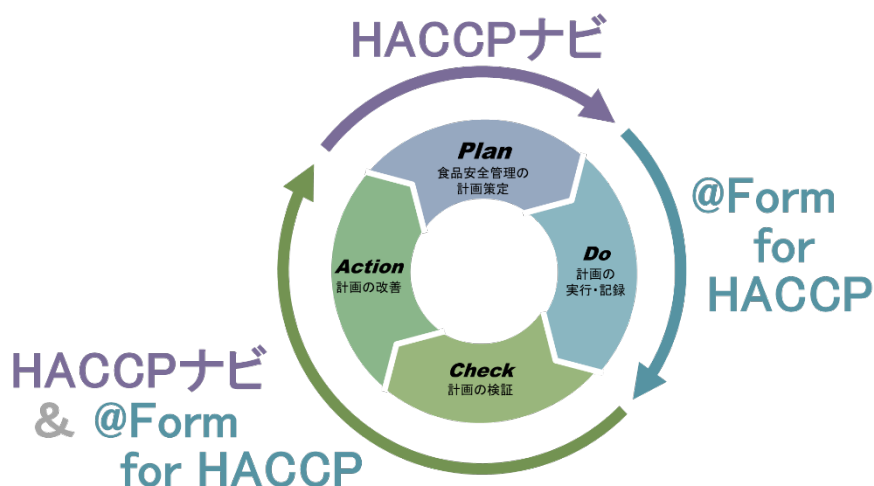
食品安全管理では、管理計画の策定や各種文書作成のみならず、計画に基づいた活動の記録・管理が求められます。これに対応するため、MRI は主に文書作成を支援する HACCP ナビ^{注2}を、サトーは現場でのデータ取得・管理の面から支援する@Form^{注3} for HACCP を提供してきました。

MRI およびサトーが提供する食品安全管理ソリューションサービス

名称	提供企業	主な機能と特長
HACCP ナビ ^{注2} (文書作成支援) https://haccpnavi.com/	MRI	・ JFS-A・B・C 規格^{注3}、厚生労働省基準に準拠した食品安全管理にかかわる文書・帳票の作成やその運用実績の記録を支援するクラウドサービス ・ 科学的根拠に基づいた各種 HACCP 文書を効率的かつ効果的に作成することが可能
@Form ^{注3} for HACCP (データ取得・管理支援) https://www.sato.co.jp/market/food/haccp_atform/	サトー	・ HACCP に対応した全行程での食品衛生管理をペーパーレスで行えるソリューション ・ クラウドや IoT を用いて、管理項目入力の手間・ミスの低減や温度計からの自動データ収集、作業管理者と現場間のタイムリーな帳票管理等が可能 ・ 従業員の体調などの一般衛生管理にも対応

3. 販売代理店契約の締結

両社のソリューションサービスの特長を活かしたソリューションの営業を連携して実施すべく、今般、MRI はサトーと HACCP ナビの販売代理店契約を締結しました。これにより、食品安全管理に求められる管理計画の策定や各種文書作成、計画に基づいた活動の記録・管理を一貫的に支援するソリューション・ラインナップを提供いたします。



4. 今後の展望

販売代理店契約の締結により、MRI は食品安全管理に関する多様なニーズに対応し、食品事業者における管理計画や活動記録を含むデータ活用の利便性と業務効率のさらなる向上を支援します。食品安全レベルの向上を図り、日本の食品産業の国際競争力強化に貢献していきます。

注1: HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point。原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。(厚生労働省リーフレット「ご存知ですか？HACCP」より)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161543.html>

注2: HACCP ナビ®: MRI と株式会社アイネス(本社: 東京都中央区、代表取締役社長: 吉村晃一) が共同で開発・運用。MRI にて本サービスに関連した特許を出願中。

注3: JFS-A・B・C 規格: 一般財団法人食品安全マネジメント協会 (JFSM) が運営管理する、HACCP のみならず食品安全マネジメントシステムを含んだ、日本発の食品安全マネジメント規格。A、B、C の段階的な仕組みを持ち、改正食品衛生法に係る HACCP 制度化にも対応しています。HACCP ナビは、JFSM の許可を得て、製造業を対象とするセクターE の規格およびガイドラインを収録・引用しています。

HACCP を効果的に運用するためには、HACCP の前提となる施設や設備の衛生管理、これを運用する組織体制やルール作りが必要です。JFS規格等国際的に認められている規格は、一般にこれらの内容を包含し、食品事業者が自らの食品安全管理のレベルを維持・向上させていくことができる内容になっています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社三菱総合研究所
〒100-8141 東京都千代田区永田町二丁目 10 番 3 号

【サービスに関するお問い合わせ】

イノベーション・サービス開発本部 HACCP ナビ事務局 福田、濱田、氷川
電話: 03-6858-3654 メール: info-haccpnavi@mri.co.jp

【報道機関からのお問い合わせ】

広報部
電話: 03-6705-6000 メール: media@mri.co.jp

三菱総合研究所は 2020 年に創業 50 周年を迎えました。豊かで持続可能な未来の共創を使命として、あるべき未来を問い続け、社会課題に解決に挑戦していきます。