

マルハンダイニングが「ごはんどき」「てんがららーめん」など 約 300 店舗に衛生管理システム「UPR HACCP」を導入

～HACCP 義務化に本格対応～

ユーピーアール株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役:酒田義矢)は、衛生管理システム「UPR HACCP」が、株式会社マルハンダイニング(本社:東京都江東区、代表取締役社長:窪田猛)に採用されたことを発表いたします。

2018年6月に食品の製造・加工・調理・販売などを行う全事業者に対して HACCP を義務化する「改正食品衛生法改正案」が可決され、HACCP に沿った衛生管理の義務化が 2020年6月より開始されました(2021年6月に完全義務化)。食品に携わる事業者には、衛生管理計画の策定、計画に基づく日々の衛生管理実施、実施結果の記録といった、より高品質・衛生的な管理体制の実現が求められています。

当社は一般飲食店・外食事業者の衛生管理をサポートすべく、衛生管理計画の効率的・効果的な実施を可能にするシステム「UPR HACCP」を開発いたしました。あわせて、「HACCP 対応にあたり何をすればよいかわからない」「人手不足のため対応が難しい」などの悩みを持つ事業者をサポートするサービス「衛生管理計画作成支援」も提供しています。

マルハンダイニングは、パチンコホール「マルハン」併設の飲食店「ごはんどき」「てんがららーめん」をはじめ、「カフェ バンカレラ」やスペシャルティコーヒー専門店「Scrop COFFEE ROASTERS」など、さまざまな飲食サービスを提供しています。2021年3月よりグループの約 30 店舗で当社サービスの試行運用を開始、4月より約 300 店舗へ導入し、さらに6月末までに約 300 店舗への追加導入を目指します。

ユーピーアールは、「UPR HACCP」「衛生管理計画作成支援」の提供を通じて、国民の食の安全・安心を守るため、企業の効率的かつ効果的な衛生管理を今後も支援していきます。また、衛生管理作業における紙媒体への記録を排除し、管理担当者同士の非接触化を進めることで、with コロナ・after コロナ時代の新しい店舗運営をサポートします。

■「UPR HACCP」の特徴■

- 搭載された標準テンプレートを用い、必要なチェック項目を記録・保存することで、簡単に衛生管理のスタートが可能
- シンプルで少ない操作ステップや見やすい画面設計で、タブレットやスマホからも操作が可能
店舗で必要な日々のチェック作業を簡便化し、管理業務の負担を軽減
- 店舗管理者向け機能が充実

■「衛生管理計画作成支援」の特徴■

- 多店舗展開する飲食店向けに、各店のメニューや衛生管理レベルに応じた衛生管理計画書の作成を支援
- メニューの分類支援
- 調理マニュアルの加熱・冷却工程や調理プロセスの衛生管理項目等の妥当性評価

■HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)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(ハザード)を把握し、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、危害要因を除去又は低減す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。

2020年6月にHACCPに沿った衛生管理の義務化が開始され、1年の猶予期間を経て2021年6月より完全義務化される予定です。

【株式会社マルハンダイニング 概要】

本社所在地:東京都江東区深川二丁目8番19号 さくらいビル4階

代表者:窪田 猛

主な事業内容:飲食店の経営

食料品の卸小売業

不動産の売買、賃貸、管理並びに仲介業

前各号の事業に関する経営技術援助、指導並びに情報提供

前各号に付帯する一切の事業

【ユーピーアール株式会社 概要】

本社所在地:東京都千代田区内幸町1-3-2 内幸町東急ビル12階

代表者:酒田 義矢

主な事業内容:パレット・物流機器のレンタル事業

パレット・物流機器の販売事業

海外事業

アシストスーツ事業

物流IoT事業

ICT事業

ビークルソリューション事業

■サービスに関するお問い合わせ先

ユーピーアール株式会社 コネクティッド事業本部 ICT事業部

TEL: 03-3593-1721 Mail: mail@upr-net.co.jp

■ご取材に関するお問い合わせ先

ユーピーアール株式会社 技術・マーケティング部 マーケティンググループ

TEL: 03-6852-8933 Mail: mail@upr-net.co.jp