

News Release

2019年9月26日

IoT 温度管理サービスの提供について

～食品製造等における冷蔵・冷凍温度測定を自動化し、効率的な衛生管理・品質向上をサポート～

東日本電信電話株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:井上 福造、以下「NTT東日本」)は、食品製造を行う工場、販売店等向けに、温度測定・管理を自動化する「IoT 温度管理サービス」を2019年9月30日(月)より提供開始いたします。

1. 提供の背景

食品衛生法の改正に伴い、2020年6月までに原則全ての食品等事業者に対してHACCP※1に沿った衛生管理の実施が義務化されます。

HACCPに沿った衛生管理では、継続的な監視、記録が必要となり、特に「温度管理」は重要な要素の一つに挙げられます。

食品等事業者の中には、数十台もの冷蔵庫、冷凍庫に温度計を設置し、1日に3～5回の頻度で温度を確認し、紙に手書きで記録している実態※2があります。特に計測箇所が多い食品加工工場やスーパーマーケット、ホテルなどでは、一日の確認・記録作業で1時間近くかかることもあり、大きな負担となっています。

また、HACCP導入により日々の温度記録を取る回数やチェック工程が増え、今以上に多くの稼働がかかり、記録のモレや誤りなどが生じる可能性もあります。

このような課題に対し、24時間365日従業員や責任者が手作業で測定、チェックしなくても、自動且つ適正に温度を記録・管理し、また、異常時にアラート通知することで、効率的な衛生管理と品質の向上をサポートするサービスを提供いたします。

※1 Hazard Analysis and Critical Control Point の略

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

※2 当社トライアル実施のお客さまからのヒアリングより

2. 本サービスについて

(1) 特長

本サービスは、温度測定を自動化し、クラウド上で温度情報を一元管理することに加え、お客さまの営業体制に合わせて柔軟な設定・ご利用が可能なアラート機能や、お申し込みからご利用開始までの機器設定・設置、ご利用中のお困りごとにも一元的にサポートすることで、お手軽に導入・運用していただけるサービスです。

① 温度異常時のアラート通知機能

温度センサーで測定しクラウドに送られた温度データは、PC やスマートフォンのブラウザからいつでも確認することができるだけでなく、異常温度が発生した際には、管理者へメールや自動音声によるアラート通知を送ることもできるため、温度上昇による食品廃棄を未然に防ぐことも可能となります。

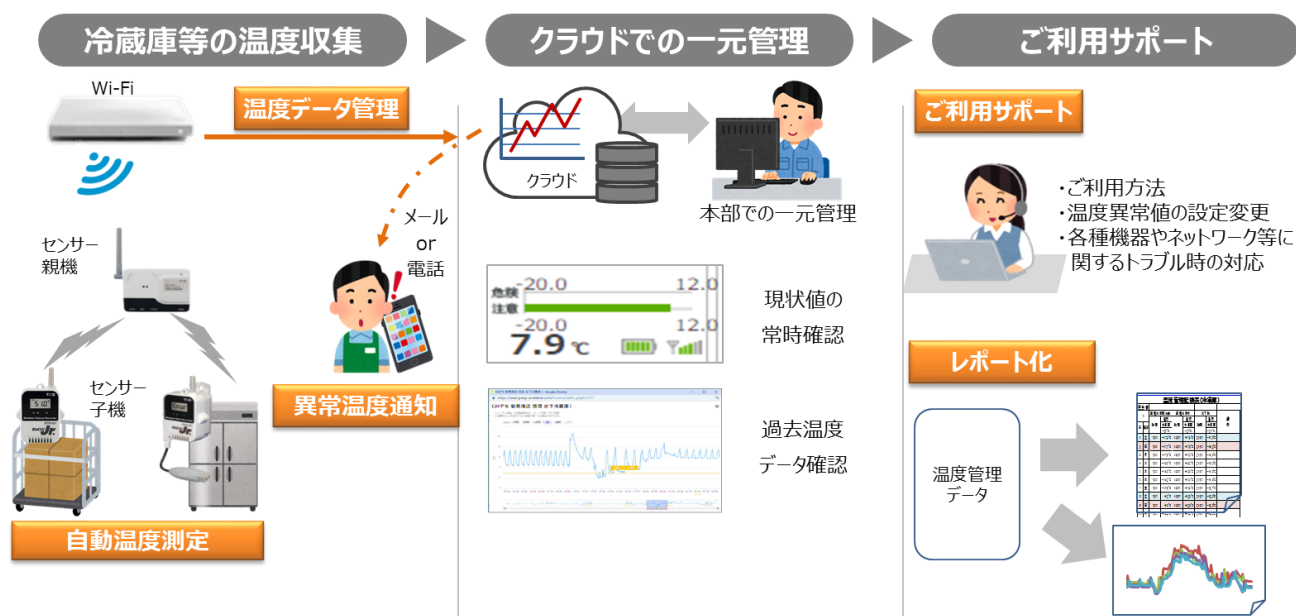
② 記録した温度のレポート機能

クラウドサーバ上に蓄積した温度データを毎月レポート化し、ご提供することで、24 時間毎日の温度推移を一目瞭然に確認できるようになります。また、異常温度が発生した際の傾向分析が可能になるため、適正温度の維持に向けた作業体制の構築にもお役立ていただけます。

③ サービスの運用、お問い合わせまでの一元サポート

通常の故障対応に加えて、これまでに通信事業で培ったサポートサービスの体制・ノウハウを活用し、温度センサーやクラウド等のご利用方法案内や、温度異常の閾(しきい)値等の設定変更、各種機器やネットワーク等に関するトラブルのご相談等をサポートセンターで一元的に対応します。スタンダードプランをご利用のお客さまには、万一の温度センサー故障時にも代替機器をご提供いたします。

<ご利用イメージ>



<手書き帳票のレポート化イメージ>

実際の手書き帳票

温度管理記録表											
担当者		調理作業開始前				調理作業中				終了時	
日	曜日	時間	温度		時間	温度		時間	温度		
			冷蔵庫	冷凍庫		冷蔵庫	冷凍庫		冷蔵庫	冷凍庫	
8			4℃	-20℃		4℃	-20℃		4℃	-20℃	
1	木	5:42	4℃	-20℃	13:35	3℃	-22℃	21:00	3℃	-21℃	
2	金	7:39	3℃	-21℃	13:32	3℃	-22℃	21:00	4℃	-23℃	
3	土	:	℃	℃	:	℃	℃	:	℃	℃	
4	日	:	℃	℃	:	℃	℃	:	℃	℃	
5	月	7:40	3℃	-20℃	13:29	3℃	-22℃	21:30	3℃	-22℃	
6	火	7:35	3℃	-20℃	13:37	3℃	-22℃	21:10	3℃	-19℃	
7	水	7:39	3℃	-19℃	13:35	3℃	-21℃	20:40	3℃	-22℃	
8	木	7:30	4℃	-20℃	13:15	4℃	-22℃	21:00	4℃	-22℃	
9	金	7:25	4℃	-22℃	13:34	3℃	-21℃	21:01	3℃	-22℃	

レポートイメージ

		冷蔵庫No.4(冷蔵室)			冷蔵庫No.4(冷凍室)		
		調理開始前	調理作業中	終了時	調理開始前	調理作業中	終了時
		7:30	13:30	21:00	7:30	13:30	21:00
1	木	4℃	3℃	3℃	-20℃	-23℃	-21℃
2	金	3℃	3℃	4℃	-21℃	-22℃	-23℃
3	土	4℃	4℃	4℃	-20℃	-22℃	-23℃
4	日	3℃	3℃	3℃	-20℃	-23℃	-19℃
5	月	3℃	3℃	3℃	-20℃	-22℃	-22℃
6	火	3℃	3℃	3℃	-20℃	-23℃	-19℃
7	水	3℃	3℃	3℃	-19℃	-21℃	-22℃
8	木	4℃	4℃	4℃	-20℃	-22℃	-23℃
9	金	4℃	3℃	3℃	-22℃	-23℃	-22℃

(2) 提供条件

【別紙】提供条件をご参照ください。

(3) 提供開始日

2019年9月30日(月)

(4) 商品に関する問い合わせ先

本商材のご利用を希望されるお客さま、および自治体・地域団体さまについては下記のいずれかの方法でお問い合わせ、またはご相談ください。

① ホームページによるお問い合わせ: <https://business.ntt-east.co.jp/service/iot-ondokanri/>

(ホームページは2019年9月30日公開予定)

② Emailによるお問い合わせ: iot_haccp-ml@east.ntt.co.jp

③ 電話によるお問い合わせ: 0120-009-070 (平日 9:00~18:00)

3. 本サービスにご協力いただいたお客さまからのコメント

<弁当製造・販売>

当社では、店内調理にこだわり、食の安全を追求し、真心をこめた商品をお届けすることをモットーに取り組んでおりますが、多くの食材を取り扱う中で温度管理は重要な要素であります。

この度のサービスにより、温度を測定する作業が軽減され、24時間自動管理になることで、品質を維持しながら製造作業に集中できるため、とても意義があると感じております。

今後更に、製造工程の効率化につながるサービスが生まれることを期待しております。



株式会社 アイチフーズ [北海道札幌市]

代表取締役 森谷 明弘

<水産加工>

(有)アルファの干物工場では、毎日出来立ての美味しい干物を製造し、隣接する直売所で販売しております。真水による丹念な『洗い』により魚の持つ生臭みを消しています。

職人が五感と真心を込めて準備し、味の決め手となる『塩汁』に漬けて、美味しい干物を作っています。

そして、『新鮮』なまま食卓へお届けできるように、細心の温度管理を行うために、本システムを導入いたしました。

お客様へのより良いサービスを追求するために欠かせない温度管理において、システムによる客観的なデータ収集と災害時などの停電等による冷凍庫の安全管理もコンパクトにできる点が魅力です。

有限会社アルファ 〔千葉県いすみ市〕

代表取締役 渡邊 一洋

<飲食店等経營業務支援>

弊社の顧客である飲食店様においても、HACCP管理手法に従って衛生管理を行うことが義務化されたことにより、その対応方法に興味を持たれています。弊社が主催する飲食店向けの講座「ぐるなび大学」にて、NTT東日本様と共同で「HACCP導入支援セミナー」を開催した際も、非常に多くの飲食店様にご参加され、注目度の高さを感じました。

飲食店様へ、HACCPは衛生的で安心できるサービス提供に役立つ手法だという認識を広め、飲食店の経営支援に貢献してまいります。



株式会社ぐるなび 〔東京都千代田区〕

専務執行役員 齊藤 美保

<衛生用品製造・食品衛生等コンサルティング>

サラヤ株式会社/東京サラヤ株式会社は、食品衛生に必要な情報を一元管理できる衛生管理のサポートサービスとして「GRASP(グラスプ)」を2013年にリリースし、冷蔵冷凍庫温度の自動記録が可能になるGRASP-HACCP「IoT温度自動管理システム」を展開しております。

この度、HACCP制度化をサポートする機能として、NTT東日本様とのコラボレーションにてご提供させて頂く運びとなりました。

今後とも更なる機能拡充を行い、総合的な衛生レベルの向上と省力化を実現しながら、「食の安全と安心」に向け貢献してまいります。



サラヤ株式会社 〔大阪府大阪市〕

東京サラヤ株式会社 〔東京都品川区〕

常務取締役 サニテーション事業本部 本部長 更家 一徳

< 麺製造・販売 >

弊社では HACCP に取り組むための準備を始めた頃に貴社のシステムの紹介を受けました。

味や食感に関する品質、賞味期限・安全性に関する品質等温度管理は食品を製造するに当たり異物以外の全ての品質に大きな影響を与える重要監視点となります。

本サービスを導入した結果、手間が無くデータとして細かく正確に残る為、遅れがちだった設備的な環境改善が進みだしました。

有限会社鈴木製麺 [東京都立川市]

統括本部長 富山 秀一

< 餃子、焼売、肉まん製造 >

ワタナベ食品では食材にこだわり、毎日でも食べられる飽きの来ない美味しさを追求し、お客様へお届けしております。

製造過程では、温度管理は衛生面、品質面においてとても重要ですが、これまでは確認や記録を人手で行っており、従業員への負担が課題となっておりました。本サービスを導入し、自動で常時管理ができるようになることで、より美味しく、より安心な商品をお届けできるものと期待しております。

株式会社ワタナベ食品 [東京都八王子市]

代表取締役 渡邊 敏行

報道発表資料に記載している情報は、発表日時点のものです。

現時点では、発表日時点での情報と異なる場合がありますので、あらかじめご了承くださいとともに、ご注意をお願いいたします。

< 本件に関する報道機関からの問い合わせ先 >

◆ 東日本電信電話株式会社 経営企画部 広報室

TEL: 03-5359-3711