

News Release

2020年1月28日
株式会社アイネス
株式会社三菱総合研究所

食品事業者の HACCP 対応を効率化する“HACCP ナビ”を提供開始

株式会社アイネス(本社:東京都中央区、代表取締役社長:森 悦郎、以下 アイネス)と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}制度化に対応する食品関連事業者向け支援サービスである HACCP ナビ^{注2}を、1月31日から提供開始します。

1. 背景

HACCP ナビは、HACCP に沿った衛生管理などに求められる文書・帳票の作成やその運用実績の記録を支援するサービスです。食品安全マネジメント規格である JFS-A・B・C 規格^{注3}にも対応しています。

2018年6月に改正食品衛生法が公布され、原則としてすべての食品等事業者に、HACCP に沿った衛生管理が必要となりました。一方で、HACCP の導入・運用には、微生物管理などに関する科学的な知見や、これらに基づく文書作成、運用が必要であり、食品等事業者には大きな負担となる場合があります。これを解決するサービスとして、アイネスと MRI は共同で HACCP ナビを開発しました。

[ご参考][アイネスと三菱総合研究所、“HACCP ナビ”を2020年に提供開始](#)(ニュースリリース 2019.07.29)

2. HACCP ナビの概要

1) 提供する機能

第一弾として、「文書作成支援」と「ハザード・データベース」の機能を提供します。今後、段階的に機能を拡張していきます。

① 文書作成支援

HACCP や食品安全マネジメント規格が要求する文書や図表を、関連する法令や科学的根拠を参照しながら効率的かつ効果的に作成することができます。

また、厚生労働省や業界団体が発行している HACCP 作成のための手引書をあらかじめ様式として取り込んでおり、これらの様式に沿って作成することが可能です。

② ハザード・データベース

HACCP 導入・運用に必要な科学的知見をまとめたデータベースを提供します。

[図 フローダイアグラム作成画面]



2) 期待される効果

- HACCP の作図(フローダイアグラム)に特化したツールを用意しているため、簡単な操作でわかりやすい図を作成することができ、編集作業を効率化できます。
- 関係する法令や科学的な知見・根拠を参照しながら作業できるため、食品安全レベルを確保した文書が作成できます。文書を探したり引用したりする手間が簡略化されます。
- 作成した書類は、セキュリティーが確保されたクラウド上に整理して蓄積することができます。組織として作成した文書やノウハウの蓄積・伝承が可能です。

3) 価格

年間 20 万 4 千円(税抜き)～

4) 利用申し込み方法

HACCP ナビ Web サイト(<https://haccpnavi.com/>)にて随時受け付けています。

3. 今後の予定

記録支援機能を 3 月末頃に、また、食品安全マネジメント(FSM)、一般衛生管理(GMP)^{注 4}の部分を網羅した内容を 5 月末頃に提供開始する予定です。

また、AI や IoT 等の技術を活用し、書類のチェック、記録の自動化など、今後も新しい技術を活用しながら、食品等事業者の皆さまの効果的・効率的な食品安全マネジメントを支援していきます。

注 1:HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point。原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、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る。(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 にて商標として登録申請中。また、MRI は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る。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。

注 4: FSM、GMP: FSM は Food Safety Management の略で食品安全マネジメント、GMP は Good Manufacturing Practice の略で適正製造規範の意。一般的に、食品安全の国際認証規格は、HACCP、FSM、GMP の三つの要求事項で構成されており、これらを統合する食品安全マネジメントシステムとしての運用を要求している。(参考文献: GFSI, GFSI BENCHMARKING REQUIREMENTS GFSI GUIDANCE DOCUMENT VERSION 7.2)

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社アイネス

〒104-0053 東京都中央区晴海 3-10-1

【サービスに関するお問い合わせ】

ITソリューション本部 営業部 木村

電話: 03-6864-3640 メール: itsales@ines.co.jp

【取材に関するお問い合わせ】

経営企画部 広報課

電話: 03-6864-9560 メール: koho@ines.co.jp