

POM システム (Point of Measurements)

デジタル温度センサー付バーコードハンディターミナル

概要

米国 NASA で開発された食品衛生管理手法 HACCP(危害分析重要点管理)を食品製造工場、学校給食施設、病院給食施設、惣菜店において食材の受入管理、加熱中心温度管理、保管庫内温度管理で実現するシステムツールである。食品衛生における ISO9000 を簡単に実施できるシステムである。

主なメリット

従来、食品業界で使われていた温度計は目視確認用で、対象物の温度を測定し用紙に手書きで転記するものが主流であった。そのため、転記に要する作業時間のロス、データ信頼性の低下、厨房内に筆記用具を持ち込む衛生面での問題もあった。しかし、電子記録できる BHT(ハンディターミナル)を利用した POM システムによって、作業効率の UP、記録データの信頼性向上、受入、中心温度、保管管理などの工程における衛生管理が実現した。そして、これは厚生省大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠したシステムとなっている。