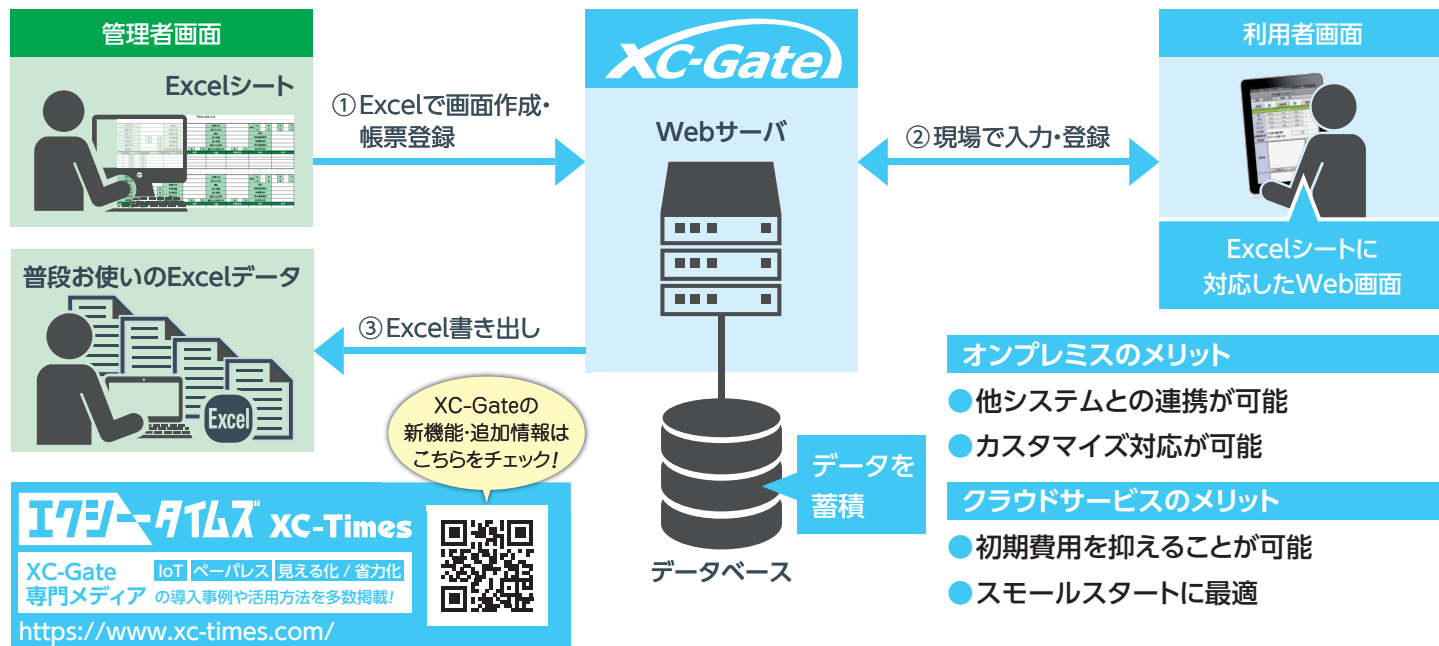


パートナー様とのコラボでさらなる作業効率を実現!

温度計測器や電子秤などのBluetooth連携や基幹システム連携によりデータ取得。



XC-Gate運用フロー



24時間リアルタイム XC-Times

XC-Gate IoT | ペーパーレス | 見える化 | 省力化
専門メディアの導入事例や活用方法を多数掲載!

<https://www.xc-times.com/>

Technotree 開発元: 株式会社 テクノツリー <http://www.technotree.com>

本社 〒674-0074 兵庫県明石市魚住町清水534番地の7
TEL 078-948-2300 FAX 078-948-2301

東京オフィス 〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1-8-10 神田THビル3F
TEL 03-6240-9561 FAX 03-6240-9562

横浜オフィス 〒231-0032 神奈川県横浜市中区不老町1丁目1-5 横浜東芝ビル6F
TEL 045-319-4770 FAX 045-319-4771

多治見オフィス 〒507-0041 岐阜県多治見市太平町4丁目10番地 OS10ビル2F
TEL 0572-25-2211 FAX 0572-25-5333

名古屋オフィス 〒474-0061 愛知県大府市共和町3丁目8-8 マリエ共和3F
TEL 0562-45-3155 FAX 0562-45-3156

広島オフィス 〒739-0014 広島県東広島市西条昭和町14-29 近藤ビル2-3
TEL 082-493-5955 FAX 082-493-5966

お問い合わせ
TEL : 078-948-2300
FAX : 078-948-2301
www.technotree.com/contact

お気軽にお問い合わせください!

販売代理店

食品衛生管理
チェックシートを
カンタン電子化
Excelで画面設計



XC-Gateで始めるHACCP対応

原材料の取扱い等点検表

点検項目	点検結果
1 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。	○ ×
2 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	○ ×
3 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	○ ×
4 原材料は分類ごとに区別して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	○ ×
5 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	○ ×
6 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	○ ×
7 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	○ ×
8 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	○ ×

