

**株式会社フォーユーが「あご出汁餃子・ゆでタン さんじ」
「十割蕎麦 嵯峨谷」などに「UPR HACCP」を導入**
～with コロナ時代、今まで以上の“安心”の提供を目指して～

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)の衛生管理システム「UPR HACCP」が、株式会社フォーユー(本社：東京都豊島区、代表取締役：諏訪下正俊)に採用されました。

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。

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。

今年6月の完全義務化に向けて、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る外食事業者の皆様より、低コストで導入ができ、効果的に HACCP 対応を実現できる「UPR HACCP」に興味を持っていただき、多数のお問い合わせをいただいています。

フォーユーは、「あご出汁餃子・ゆでタン さんじ」「十割蕎麦 嵯峨谷」をはじめとする、餃子専門店・そば専門店・焼き鳥専門店などの外食事業を熊本県・福岡県・関東エリアで展開しています。「UPR HACCP」が安価で導入でき、現場従業員に負担をかけない仕組みであり、大手飲食店での導入実績もある点を評価いただき、2021年6月より、全32店舗で運用を開始いたしました。

ユーピーアールは、「UPR HACCP」の提供を通して、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■

- 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

■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、1年の猶予期間を経て2021年6月より完全義務化されました。

【株式会社フォーユー 概要】

本社所在地:東京都豊島区西池袋 1-10-2 302

代表者:諏訪下 正俊

主な事業内容:飲食店の運営

【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