

2021年5月27日

報道関係各位

株式会社 USEN

厚生労働省が推進する HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理に準拠
6月から必須となる HACCP に対応し、アプリで完結
食品衛生チェックアプリ『お店の HACCP』を開発

USEN-NEXT GROUP の株式会社 USEN（本社：東京都品川区、代表取締役社長：田村 公正）は、飲食店等の食品を取り扱う事業者向けに、簡単に店舗での食品衛生管理を実施して記録を保存できるアプリ『[お店の HACCP](#)』を開発しました。

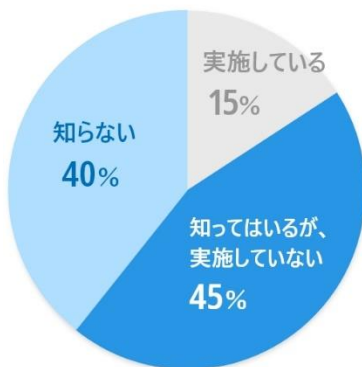


■『お店の HACCP』開発の背景

食品衛生法の改正により、2021年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理をおこなうことが制度・義務化となります。HACCP は、食中毒を予防することが基本原則となっており、昨今新型コロナウイルス感染拡大防止の対策として広がりを見せているテイクアウトやデリバリーでの食品提供によっても、食中毒等のリスクが高まり、一層の衛生対策が重要視されるものと考えられます。

これまで USEN は、同じく USEN-NEXT GROUP の USEN 少額短期保険株式会社が提供する店舗保険「お店のあんしん保険」「ビジネスリスク Guard」の案内を通じて、食中毒が発生した場合の損害を補償する保険で飲食店事業者が抱えるリスクと向き合ってきましたが、食中毒自体を発生させないようにする取り組みである HACCP についても、合わせて啓蒙・推進していくことが、飲食店に、より深く寄り添える活動であると考えました。

HACCP認知・実施率



アンケート対象：従業員 50 人未満の中小規模飲食事業者
アンケート実施期間：2020 年 11 月～2021 年 4 月
ヒアリング対象数：1,600 店舗（対象地域：全国）

また、USEN と取引のある飲食店に HACCP に沿った衛生管理の取り組みについてアンケート調査をおこなったところ、85%もの飲食店事業者は、HACCP の制度を知らない、もしくは実施できていないという結果となっており、HACCP に沿った衛生管理が義務づけられているものの、飲食店事業者の店長、経営者は「何かから始めてよいかわからない」「どのように実施していけばよいのか不安」「もっと簡単に実施できる方法はないか」などの課題がわかりました。今回の結果を受け、単に HACCP の制度案内をすることだけでなくとどまらず、すでに USEN が店舗 DX を推進している利点を生かし、スマートフォン一台で手軽に始められる食品衛生チェックアプリ『お店の HACCP』を開発し、飲食店事業者に提供することになりました。

■食品衛生チェックアプリ『お店の HACCP』の概要

HACCP に沿った衛生管理計画の策定から、日々のチェック実施、記録の管理・保存まで、小規模事業者にも義務づけられる HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が、『お店の HACCP』ですべて実施することができます。

これから HACCP に沿った衛生管理をはじめられる店舗はもちろんのこと、すでに紙での記録による管理や運用が煩雑になっている店舗にも、おすすめのアプリです。※1

※1.本アプリは厚生労働省が内容を確認した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（公益社団法人日本食品衛生協会）に準拠した内容となっております。

■『お店の HACCP』3 つの特長

① 簡単でわかりやすいチェックシート

HACCP 導入時に最初の関門となるのが、衛生管理計画の策定です。『お店の HACCP』では、提供する料理カテゴリや店内設備を選択するだけで、店舗に合ったチェックシートが自動生成されます。またカスタマイズも可能なので店舗独自のチェック内容を追加することもできます。

② クラウド上で一元管理

日々のチェック記録は法令により保管することが定められております。紙に記録するものとは異なり『お店の HACCP』はクラウド上に記録が保存されるため、保管場所の必要はありません。また 8 年間データ保存することができるので、過去の記録の振り返りや、保健所から提示を求められた際にも安心です。

③ スタッフの体調管理機能付き

コロナ禍において、必要不可欠となっている従業員スタッフの体調管理機能も『お店の HACCP』に、標準搭載しています。スタッフが持っているスマートフォンで出勤前に体調面の状態や手指の傷・汚れ等の報告を受けることが可能です。

■ USEN 少額短期保険のご契約者には、無料で食品衛生チェックアプリ『お店の HACCP』を提供

USEN 少額短期保険の店舗保険に契約のお客さまには、食品衛生チェックアプリ『お店の HACCP』を無料で提供いたします。※2

『お店の HACCP』の衛生管理で食中毒を未然に防ぎ、万一食中毒が発生した場合には保険で補償するといった二重の対策を飲食店事業者に提供することで、安心・安全な店舗運営の一助になることを目的としています。

※2.無料提供には契約条件がございます。詳しくは USEN または USEN 少額短期保険までお問い合わせください。

当社は、これからも店舗 DX を推進しながら、店舗におけるさまざまなリスク解決の支援を通じて、持続可能な店舗づくりをサポートしてまいります。

【報道関係者からのお問い合わせ先】
株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS
グループ企画推進部 グループ PR 課：清水
電話：03-6823-2010
E-MAIL：unhdpr@usen-next.jp