

食中毒対策・衛生管理

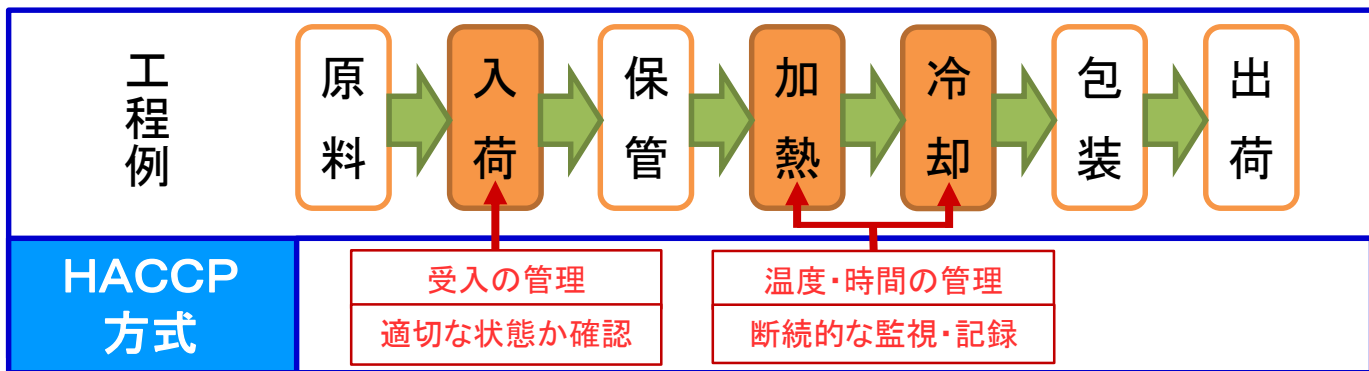
防水形放射温度計 IR-TE2

防水形中心温度計 MF500

HACCPシステムによる衛生管理

HACCP義務化へ「改正食品衛生法が成立」

大企業や食品の輸出入を行う事業者だけではなく、中小企業や個人経営のお店や給食センター、コンビニ、スーパー、ホテル、民宿に至るまで、**全ての食品製造・加工業者・飲食店でHACCPの考え方に基づく衛生管理基準**を導入する必要があります。



食品の温度管理ならチノーにおまかせ下さい

入荷時



加熱時



食品の衛生・品質管理に

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

悩

食材受入時の温度管理・・・
・素早く冷蔵庫に入れたい！

悩

加熱調理の中心温度管理・・・
・測定に時間がかかる！

解決！



1秒で測定

ふれずに測定

耐落下衝撃、防水構造

解決！



2秒で測定

丸洗いOK

防水形放射温度計 **IR-TE2**

防水形中心温度計 **MF500**

株式会社 **チノ**

山形事業所 営業課
〒994-0002 山形県天童市乱川1515
TEL: 023-607-2100 / FAX: 023-652-2060
E-mail: shouji@chino.co.jp

防水形放射温度計IR-TE2・防水形中心温度計MF500の
詳しい情報は、株式会社チノのホームページに掲載し
ています。

<https://www.chino.co.jp/products/thermometers/ir-te2/>
<https://www.chino.co.jp/products/loggers/mf500-2/>