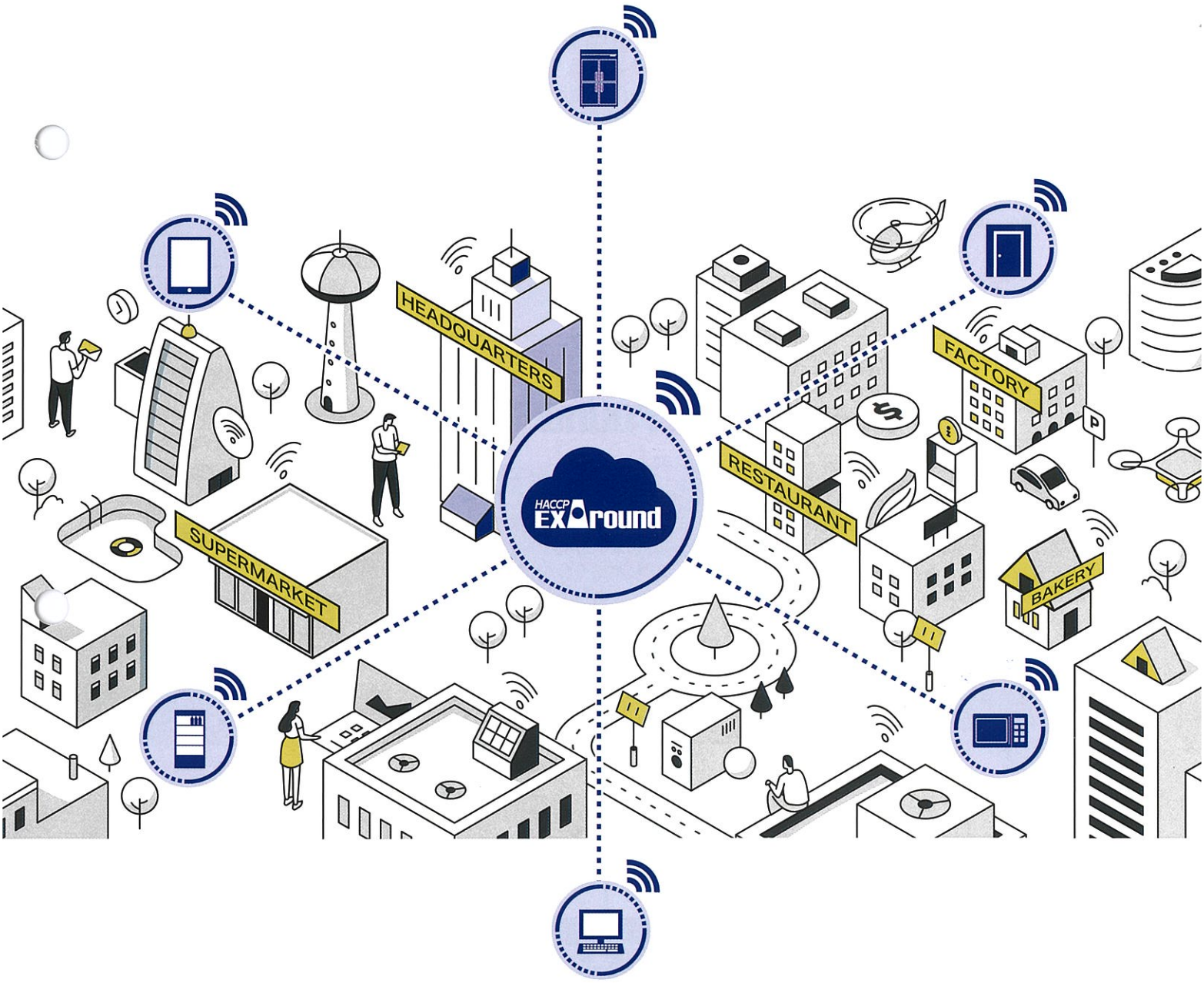
GALILEI
Be cool, Be alive.

FIXWELL
www.fixwell.com.hk

HACCP管理サポートシステム
HACCP ExAround

IoTで食の安全管理を確実に

長年積み重ねてきた温度管理の技術を活かしてHACCPの導入をサポートします。



システム紹介ムービー

情報サイト《フクラボ》のHACCP紹介

食品衛生法の改正により2021年6月から全ての食品等事業者に対して、
HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。

店舗のイメージアップにもつながる、HACCP運用のメリット。

- 社員の衛生管理意識の向上
- 生産効率が向上し、利益が拡大
- 顧客からの信頼度アップ
- 事故やクレームの減少
- 問題発生時の迅速な対応

管理項目が多い…

紙での保存は紛失の恐れが…

本部でリアルタイムに確認したい

そのお悩み、HACCP ExAround で解決しませんか？

HACCP ExAround とは？

HACCP ExAround とは、さまざまな機器データや衛生データをデジタル化し、クラウドサービス経由でお客さまに管理情報を提供するシステムです。本部や店舗、外出先などどこでもデータの閲覧が可能です。
HACCP ExAround では 3 つのプランをご用意しています。

お客さまの目的に沿った3つのプランをご用意しています。

- 食品の温度や衛生管理の記録をデジタル化したい → **衛生管理プラン**
- 機器の温度管理を自動化したい
  - フクシマガリレイの冷蔵庫・ショーケースを監視したい → **温度管理プラン**
  - 加熱機器・他社製品も監視したい → **厨房まるっとプラン** New

各プランは複数同時にご利用可能です！

食品の温度や衛生管理の記録をデジタル化するなら

衛生管理プラン

P.3・4へ

食品温度の記録管理

タブレットと専用温度計で、食品の温度データをペーパーレスで記録。
作業者や食品名などの情報と共にクラウドに記録されます。

衛生管理の記録管理

タブレットで個人衛生記録や施設の清掃記録などを行うことでクラウドに記録されます。

フクシマガリレイの冷蔵庫・ショーケースの温度管理を自動化するなら

温度管理プラン

P.5へ

冷凍冷蔵機器の温度を自動記録

店舗の冷機器の温度を24時間自動で監視・記録、異常発生時には自動通報を行います。※温度帳票は2年間保管可能

冷凍冷蔵庫

ショーケース

プレハブ庫

データはいつでもWEBで閲覧可能
クラウド上にデータが蓄積されるため、本部や店舗などどこからでも同じデータを閲覧可能。

24時間365日監視・記録
データは自動記録されるので、手作業による温度記録やチェック作業は不要。記録漏れや転記ミスも防止できます。

異常時にはメールで通知
機器に異常が発生した場合にはメールでアラート発信。
設備管理の負担低減と商品ロスの防止につながります。

メンテナンスと連携可能
必要な時にいつでもダウンロード可能。
ペーパーレスで管理業務の軽減につながります。

加熱機器・他社製品もまとめて監視するなら

厨房まるっとプラン New

P.6へ

他社製の厨房機器もまるごと監視

「インターネットオブキッチンプラットフォーム（IoK）」を経由して、厨房機器の温度データ等を取得して監視するシステム。
熱機器を含めさまざまな機器の監視が可能です。

冷凍冷蔵庫

製氷機

再加熱カート

HACCP ハサップエクスアラウンド EXAround

衛生管理プラン

衛生管理と食品温度を記録管理

専用のタブレットを使用し、食品温度と衛生管理の記録管理が行えるシステムです。
記録したデータは当社クラウドサーバーに送信され、お客様のパソコンや
タブレット、スマートフォンなどでリアルタイムで確認できます。
紙に代わるだけでなく、さらに高度な衛生管理も可能なシステムです。

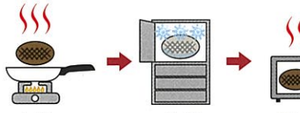
タブレットアプリで簡単操作

使用場所を選択すると、選択した場所に応じた設問が表示されます。上から
順番に回答しデータ登録をタップするとデータがクラウド上に記録されます。

クックチル／ニュークックチルの管理にも対応

タブレットと放射温度計・中心温度計を接続して、食材の検収時の温度や調理時の加熱温度、冷却温度を計測・記録することができます。

調理予定や納品予定データと連携し、HACCP管理と同時に作業工程の管理ツールとしてもご利用いただけます。



防水温度センサ（無線）

様々な外部デバイスとの連携が可能

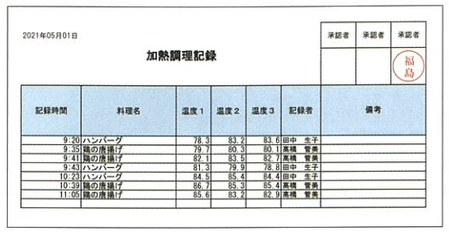
ATPふき取り検査機「ルミテスター Smart」や非接触赤外線体温計とも連携し、記録の効率化にご利用いただけます。

ATPふき取り検査機
「ルミテスターSmart」
キッコーマンバイオケミファ(株)製

非接触赤外線体温計

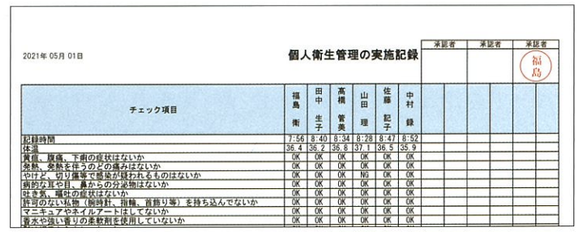
帳票作成

タブレットで記録したデータから、自動的に帳票が作成されます。帳票はPDFやエクセル形式でダウンロードすることができます。


2021年05月01日
加熱調理記録

記録時間	料理名	温度1	温度2	温度3	記録者	備考
9:20	ハンバーグ	78.3	83.2	83.6	田中 生子	
9:35	鶏の唐揚げ	79.7	80.3	80.1	高橋 管美	
9:41	鶏の唐揚げ	82.1	83.5	82.7	高橋 管美	
9:43	ハンバーグ	81.3	79.9	78.8	田中 生子	
10:23	ハンバーグ	84.5	85.4	84.4	田中 生子	
10:39	鶏の唐揚げ	86.7	85.3	85.4	高橋 管美	
11:05	鶏の唐揚げ	85.6	83.2	82.9	高橋 管美	

加熱調理記録


2021年 05月 01日
個人衛生管理の実施記録

チェック項目	福島 衛	田中 生子	高橋 管美	山田 理	佐藤 記子	中村 録
記録時間	7:56	8:40	8:34	8:28	8:47	8:52
体温	36.4	36.2	36.8	37.1	36.5	36.9
食品、容器、下着の症状はないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK
発熱、発熱を伴うのどの痛みはないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK
やけど、切り傷等で感染が疑われるものはないか	OK	OK	OK	NG	OK	OK
病的な耳や目、鼻からの分泌物はないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK
吐き気、嘔吐の症状はないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK
許可のない私物（腕時計、指輪、首飾り等）を持ち込んでないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK
マニキュアやネイルアートはしてないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK
香水や強い香りの柔軟剤を使用していないか	OK	OK	OK	OK	OK	OK

個人衛生管理の実施記録

本部からリアルタイムに確認

タブレットで記録したデータはパソコンやタブレットなどでリアルタイムに確認可能。
本部から、複数店舗の衛生管理状態をチェックしたり、帳票を作成することができます。

お持ちのスマホやPCから管理状況を確認でき、帳票作成も可能です。

各種HACCP手引き書に対応

- タブレットに表示する設問は、施設ごとにカスタマイズ可能です。
- 計画書を作成されていない事業者様でも、各業界団体が作成した「手引書」から抽出した設定が使用できるため、簡単にHACCP管理をスタート可能です。

※引用元：厚生労働省ホームページ（2023年12月時点）

料金

■基本サービス料金表(タブレット1台あたり)

価格(税抜)	備考
3,500円/月	タブレットレンタル料として別途3,000円/台が必要です。(保守、通信費込み) ※お客様にてタブレットを手配する場合には、別途設定費用として、1店舗あたり4,200円/月がかかります。 ※オプション：中心温度計、表面温度計、HACCP導入支援、HACCP研修

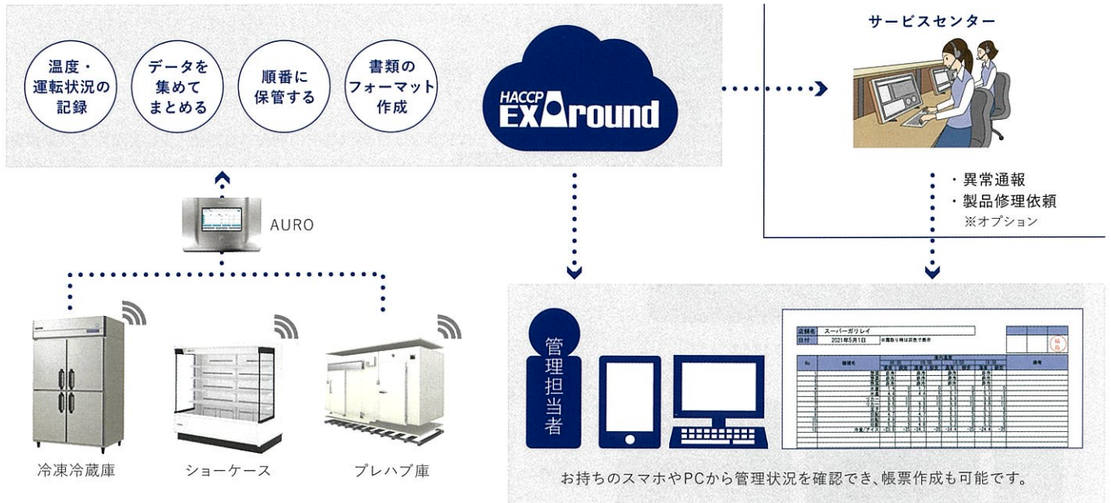
※2年契約、Android 8.0 (Oreo)以上対応

HACCP ExAround 温度管理プラン

温度管理を自動化

HACCPで重要となるのは記録を取ることですが、
機器の温度を測り記録を取ることは時間も人手もかかります。
HACCP ExAroundなら、店舗の冷凍冷蔵ショーケースや
バックヤードの冷凍冷蔵庫の温度を24時間正確に自動で記録できます。
冷機器メーカーの提供サービスなので、機器故障時のメンテナンス支援も
充実しています。

『HACCP ExAround』なら温度を自動で、24時間一括管理！



※対応機種についての詳細はお問い合わせください。

基本サービス	オプション
「HACCP ExAround」では、記録＋αのサービスをご提供します。	より高度な管理を行うためのオプションをご用意。
・専用のパソコンは不要。データはwebで閲覧可能。	・設備の異常時にはメールでお知らせします。
・店舗の電力データ監視 ・冷機器のデマンド制御	・温湿度管理日報・月報のメール配信サービス 日報メール配信オプション 1,000円（税抜）/月 月報メール配信オプション　500円（税抜）/月
・24時間365日監視。営業時間外でも記録します。	・運転データはダウンロードして活用いただけます。 ※帳票保持期間：2年間
・警報監視オプション 警報発生時の電話連絡 1,500円（税抜）/月	・冷機器の保守メンテナンスサービス

料金

■基本サービス料金表

監視台数	30台以下	31～99台	100台以上
価格（税抜）	3,500円/月	4,500円/月	6,000円/月

※1店舗当たり（年間契約）　別途通信工事が必要です。

HACCP ExAround 厨房まるっとプラン New

厨房内のあらゆる厨房機器をトータル管理

「インターネット オブ キッチンプラットフォーム（IoK）」を利用した厨房機器を遠隔監視するシステムです。
店舗内に存在する様々なメーカーの厨房機器を一元管理することができ、
当社製機器だけでなく、IoK対応の他メーカー製品と直接通信が可能になりました。

温度だけではなく詳細な運転データも自動で一括監視！

料金

■基本サービス料金表※1

監視台数	10台以下	11～30台未満	30台以上	温度管理プラン バックヤード監視特約（台数制限なし※2）
価格（税抜）	3,500円/月	4,500円/月	6,000円/月	1,500円/月

※1　店舗当たり（年間契約）　別途通信工事が必要です。
※2　スーパーマーケット等小売店の同店舗で温度管理プランも契約されている場合

■オプション料金表

集中管理装置追加※3	日報メール配信オプション※4
800円/1台	1,000円/月

※3　同一事業所で集中監視装置 2 台以上の場合（管理装置本体は別途）。使用する集中管理装置によってはデータアップロードするための通信費が別途必要となる場合があります。
※4　温度管理プランでお申込みいただいている場合は追加でのお申込みは不要です。

※「インターネット オブ キッチンプラットフォーム（IoK）」とは…
複数のメーカーが混在する厨房機器データを一元管理するためのデータ化共有基盤。
運営：（一社）日本エレクトロヒートセンター

IoK　電化厨房ドットコム　検索　対応企業・対応機種についてはこちら ▶

導入例

売り場のショーケースとバックヤード厨房を一括管理したい方におすすめ

■スーパーマーケット（ショーケース80台・厨房機器30台未満）

温度管理プランと厨房まるっとプランを導入

■温度管理プラン（31台～99台）
基本サービス料金 …… 4,500円

■厨房まるっとプラン バックヤード監視特約で導入
基本サービス料金 …… 1,500円

月額6,000円（税抜）

飲食店で**衛生管理の初期費用を0円**に抑えたい方におすすめ

■飲食店・食品工場

衛生管理プランを導入

■衛生管理プラン　タブレット1台導入
基本サービス料金 …… 3,500円
タブレットレンタル料金…… 3,000円

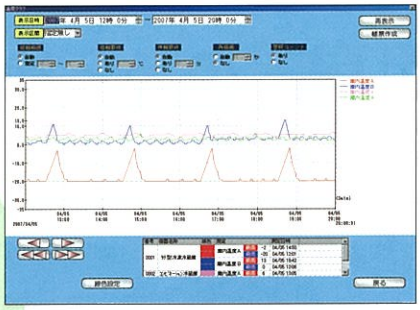
月額6,500円（税抜）

オンプレミス型用　トータル温度管理システム HACCP master V3

全工程における温度管理の効率化をサポート

食材の検収から保管、加熱、冷却、再加熱、提供までの各工程にて正しい温度管理と作業記録は非常に重要です。HACCPマスターV3は冷蔵庫など機器の温度記録はもちろん、食材の検収時の温度記録や、各工程で誰が、いつ、何を調理したかなどの作業情報もすべて専用パソコン上で一元管理できるシステムです。

製品紹介ムービー
本製品を動画でもご紹介しております。
是非ご覧くださいませ。



運転状態のチェックもグラフで一目瞭然！

業務用冷凍冷蔵庫＆厨房機器がもっとわかる！厨房に関する「もっと知りたい！」に応える情報満載のお役立ちサイト

フクラボ

「フクラボ」は業務用冷凍冷蔵庫や製氷機、ブラストチラーといった厨房機器のお手入れ方法・取り扱い方法やトラブル対策、ウイルスによる食中毒など調理で発生するリスク対策やHACCPなどの衛生管理に役立つ情報など、さまざまな情報をご紹介しています。

GALILEI
Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社

本 社／関西支社	Tel.06-6477-2011(代)	〒555-0011	大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
東日本支社(東京浅草橋事務所)	Tel.03-5835-2181(代)	〒111-0052	東京都台東区柳橋2-17-4
東日本支社(東京日本橋事務所)	Tel.03-3663-3051(代)	〒103-0002	東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社浅草橋ビル3F
中部支社(名古屋)	Tel.052-559-2940(代)	〒460-0022	愛知県名古屋市中区金山5-13-24
西日本支社(福岡)	Tel.092-474-5881(代)	〒812-0016	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

支　店

北海道支店[札幌]	011-833-1211	京都支店	075-643-9390
北東北支店[盛岡]	019-631-2205	南大阪支店	072-230-1808
南東北支店[仙台]	022-259-1671	神戸支店	078-578-9222
千葉支店	043-266-0855	岡山支店	086-245-0551
北関東支店[つくば]	029-839-3350	広島支店	082-231-1231
さいたま支店	048-654-0761	四国支店[高松]	087-885-3393
横浜支店	045-444-6140	東九州支店[大分]	097-569-9161
信越支店[新潟]	025-285-0930	西九州支店[長崎]	095-881-1800
静岡支店	054-238-8888	南九州支店[熊本]	096-389-2292
北陸支店[金沢]	076-292-1560	沖縄支店	098-942-2788

営業所

北海道・東北地方	函館　旭川　帯広　青森　秋田　山形　郡山
関東・甲信越地区	水戸　宇都宮　高崎　西東京　長岡　長野　松本　甲府
東海・北陸地区	沼津　浜松　豊橋　岐阜　三重　富山　福井
関西地区	滋賀　奈良　和歌山　姫路
中国・四国地区	鳥取　福山　松江　山口　徳島　高知　松山
九州地区	北九州　久留米　佐賀　宮崎　都城　佐世保　鹿児島 石垣　宮古島

海　外

中国　香港　台湾　シンガポール　マレーシア　タイ　ベトナム　ミャンマー　カンボジア　インドネシア　フィリピン

URL https://www.galilei.co.jp

●仕様・外観は改良のため予告なく変更する場合があります。
●製品の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
●本カタログに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものです。
無断の複製はかたくお断りします。

ISO 9001:2015 認証取得
滋賀(水口)工場・岡山工場
関西技術部・SB事業部
東京技術部・東京工事部
中部技術部・西日本技術部

ISO 14001:2015 認証取得
滋賀(水口)工場・岡山工場
本　社・東　京
名古屋・福　岡
関西サービスセンター・関東サービスセンター

製品についてのお問い合わせ、ご注文は

FIXWELL DISPLAY SYSTEM CO., LTD.
Unit 1401, 14/F, Westlands Centre,
20 Westlands Road, Quarry Bay,
Hong Kong.
Tel. 852-2811-9381 | sales@fixwell.com.hk

FIXWELL
www.fixwell.com.hk

FSC ミックス紙 FSC® C002641

本カタログの記載内容は
2024年2月現在のものです。
(2402-08)F

カタログNo.
ER P-162