

2019年12月3日

報道関係各位

## 厨房機器共通 IoT プラットフォームの開発に参画 ～HACCP 管理の為に多種多様な厨房機器データを統一管理～

フクシマガリレイ株式会社は、一般社団法人日本エレクトロヒートセンター（JEHC）が開始した「厨房機器共通 IoT プラットフォームの開発事業」に参画します。

JEHC は、食品データの記録・保存負荷軽減と“安全・安心”な食品提供を可能にするために、経済産業省の「Connected Industries」政策に従って、国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）が実施する「Connected Industries 推進のための協調領域データ共有・AI システム開発促進事業」助成事業に申請していました。今般、その交付決定を受け、厨房施設内における厨房機器データを IoT にて一元的に集約し保管・配信する為の共通基盤の研究開発を開始しました。

当社はこのプラットフォーム開発事業のワーキンググループに参画し、仕様の策定・開発協力を行います。また開発完了後は、冷機器を中心とした当社製品のデータ提供を行う予定です。またプラットフォームに提供された様々な厨房機器データを、お客様がより扱いやすい形で提供するシステムの開発にも着手いたします。この事業への参画により、お客様の HACCP 対応支援を通じて「食の安全・安心」への取り組みをより強くサポートすることを目指します。またこの厨房機器データの集約によってもたらされる知見を基に、様々な新しい技術開発を行い、お客様の施設運営の効率化・高度化に寄与していきたいと考えております。

### ◇ HACCP の制度化とその対応策・課題について

2018年6月、改正食品衛生法によって全食品事業者に対して衛生管理手法「HACCP」を取り入れた施設運営の制度化が決定されました。HACCP 管理を実施するためには様々な一般衛生管理に係る「記録」が重要とされています。この中には冷蔵庫の温度管理記録など、「厨房機器の温度管理」が重要な管理ポイントとして含まれています。

これに伴い、当社では温度管理システム「HACCP マスターV3」「HACCP ExAround」等の IoT 技術を用いたシステム商品を開発・販売し、お客様の管理負担を軽減するための当社製品の温度管理技術を提供して参りました。但し厨房内には当社機器以外にも様々なメーカーの機器が混在し、HACCP の管理対象となります。それらを全て管理する為には外部からのセンサー取り付けなどが必要となり、これらの取り付け・改造に係るコストなどが導入にあたっての課題となっています。

### ◇ 厨房機器共通 IoT プラットフォームとは

JEHC では、厨房機器メーカー10社やシステム事業者で構成するワーキンググループを発足し、厨房機器から発信される温度記録など稼働状態を示すデータについて、各社が共通のフォーマットでクラウド上に集約し管理を行う「厨房機器共通 IoT プラットフォーム」の開発を開始します。これにより、厨房施設を使用するお客様や管理者が、厨房機器メーカーの区別なくいつでもどこでもデータを活用できるようになります。

本プラットフォームに関して、詳しくは NEDO 及び JEHC のリリースをご参照ください。

NEDO ニュースリリース : [https://www.nedo.go.jp/news/press/AA5\\_101223.html](https://www.nedo.go.jp/news/press/AA5_101223.html)

JEHC プレスリリース : <http://denkachubo.com/img/press1024.pdf>

以上

### 【発信元】フクシマガリレイ株式会社

担当：技術開発部 ICT 開発課 北川 貴博 mail : [kitagawa.tak@galilei.co.jp](mailto:kitagawa.tak@galilei.co.jp)  
〒555-0011 大阪市西淀川区竹島 2-6-18 Tel : 06-6477-2011