

専門家監修のクラウドサービスで 食品衛生管理をカンタンに 食品衛生管理サポートソリューション

フードキャプテン

FOOD CAPTAIN

FHMS



法令対応

ペーパーレス化

DX

フードキャプテンとは、食品衛生管理の
効率化をお手伝いするソリューションサービスです

食品衛生管理サポートソリューション「FOOD CAPTAIN - FHMS」は、飲食店および食品製造業における、
食品衛生管理をIT/IoTを活用して効率化するサポートソリューションです。

HACCP・ISO22000・FSSC22000・JFS-A/B/Cなどの認証規格にも対応しています。

※「JFS-A」「JFS-B」「JFS-C」は一般財団法人食品安全マネジメント協会の登録商標です。

食品衛生の専門家である(公財)北九州生活科学センター監修!

効果的な衛生管理をサポートします。

かんたん計画作成

さまざまな衛生管理項目を予め設計済み!最小限の労力で、各店舗に合った衛生管理計画書が作成できます。

かんたん入力画面

日々入力するものだからこそ、誰にでもわかりやすく簡単に
入力できる画面設計です!

多拠点・多店舗を一元管理

多拠点をもつ製造業や、チェーン店展開する飲食店でも、
管理者が入力状況等をリモートで一元管理できます。

IoTで自動記録機能

IoTセンサーオプションを活用すると、冷蔵・冷凍庫温度
などを自動で記録できます。記入の手間を削減します。



株式会社ハピクロ

お問合せ先

Tel.090-6893-0428

sales@hapikuro.com (担当:中田)

<https://foodcaptain.net>



誰でも簡単！迷わず操作！

各拠点・店舗側、本部側も
仕事がスムーズに運ぶ機能が満載！

現状がわかりやすい！



POINT!

ダッシュボード画面では、
今日の作業も現在の実施状況も
一目瞭然！

タッチだけで記録！



POINT!

衛生管理記録は
タッチするだけの簡単入力！
反省点やメモも残せます。

管理者も簡単把握！



POINT!

管理者用画面では
店舗別の入力状況を月単位で
確認・承認。

FOOD CAPTAIN FHMS

function

フードキャプテン提供機能

- 1 重要管理項目…計画作成、実施記録作成
- 2 一般的衛生管理項目…計画作成、実施記録作成
- 3 新型コロナウイルス対策…計画作成、実施記録作成
- 4 店舗管理者／本部管理者による実施実況チェック機能
- 5 冷蔵庫／冷凍庫温度やCO₂濃度の自動記録機能（※オプション）

食品衛生コンサルタントによる
コンサルティングサービスも行なっております。

有償

店舗規模および業態に応じて、HACCPに基づく衛生管理計画の作成をお手伝いいたします。作成にあたり、北九州生活科学センター殿のHACCPアドバイザーが懇切丁寧にサポートします。作成した計画はFOOD CAPTAINに登録します。1年に1度、衛生管理の遂行状況のチェックおよび、実施内容の見直しを行い、より高いレベルの衛生管理体制を構築します。

FOOD CAPTAIN FHMS

まだまだ機能満載！

その他、機能の詳細はWEBで！

<https://foodcaptain.net>

お気軽にお問合せください！

Tel.090-6893-0428

受付時間：平日10:00-17:00

株式会社ハピクロ 〒806-0023 北九州市八幡西区八千代町3-16 / TEL.090-6893-0428 / MAIL. sales@hapikuro.com