厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアルに適合

総合厨房管理システム　タクトシステム

All in ONE

Security & Safety
tact
System

仕入から提供まで
「安全」・「安心」をお届けできる
HACCP対応の
総合厨房管理システムです。

Hazard Analysis Critical Control Point
HACCP対応

厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアルに適合

総合厨房管理システム

「安全」・「安心」チェックシート

現在、どのような問題点があるのか?
以下の項目で ☑ チェックしましょう!

(1)○○○が大変だ

- ☐ 受入食材の検収作業に時間がかかり、大変だ
- ☐ 検収記録簿の作成、管理が大変だ
- ☐ 冷蔵庫、冷凍庫の見回りチェック、記録表のまとめが大変だ
- ☐ 加熱加工記録簿のチェック、記録票の管理が大変だ
- ☐ 配膳記録のチェック、記録表の管理が大変だ

(2)○○○が心配だ

- ☐ 手書きが心配だ
  - ・食材の検収記録簿が間違いなく記録されているか心配だ
  - ・中心温度記録が間違いなく記録されているか心配だ
  - ・冷蔵庫、冷凍庫の温度記録が間違いなく記録されているか心配だ
  - ・配膳記録が間違いなく記録されているか心配だ
- ☐ 冷蔵庫、冷凍庫の見回りチェック以外の時間帯の庫内温度が心配だ
- ☐ 事故が発生しないか心配だ

(3)○○○する必要がある

- ☐ 現在の運用方法、衛生管理手法について検討し直す必要がある
- ☐ 第三者の視点でセルフチェックする必要がある

これら全ての問題点を
解決に導きます。

厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアルに適合

総合厨房管理システム

Hazard Analysis Critical Control Point
HACCP対応

厨房各エリアの温湿度・庫内温度・食品芯温の収集、品質・衛生デ
厨房運営に必要とされる各種データを管理するHACCP対応シス

★信頼性の高いデータが収集・記録できるため、栄養士様の管理業務軽減に
★食材の検収から喫食までの各工程における重要管理点(CCP)を管理・記

検 収 室

●食材発注データより入荷材料のデータ(品質・数量・表面温度・・・)を検収し、検収記録簿を作成・管理します。

●ハンディターミナル、表面温度計にて検収情報を収集します。

●材料毎のバーコード化により、入力作業の軽減が可能になります。

●室内全体の温・湿度を監視・記録します。

プレハブ冷蔵 冷凍庫・食品庫

●庫内全体の温・湿度を監視・記録します。
●食材の在庫管理が可能です。

食品庫

プレハブ庫

下 処 理 室

●室内全体の温・湿度を監視・記録します。
●作業状況の記録や、進捗状況の表示・管理をします。

信頼性の高いデータの収集・記録・・・

正しい情報に基づいた
運用の見直し・検討・・・

目標とされる衛生管理手法の実践・・・

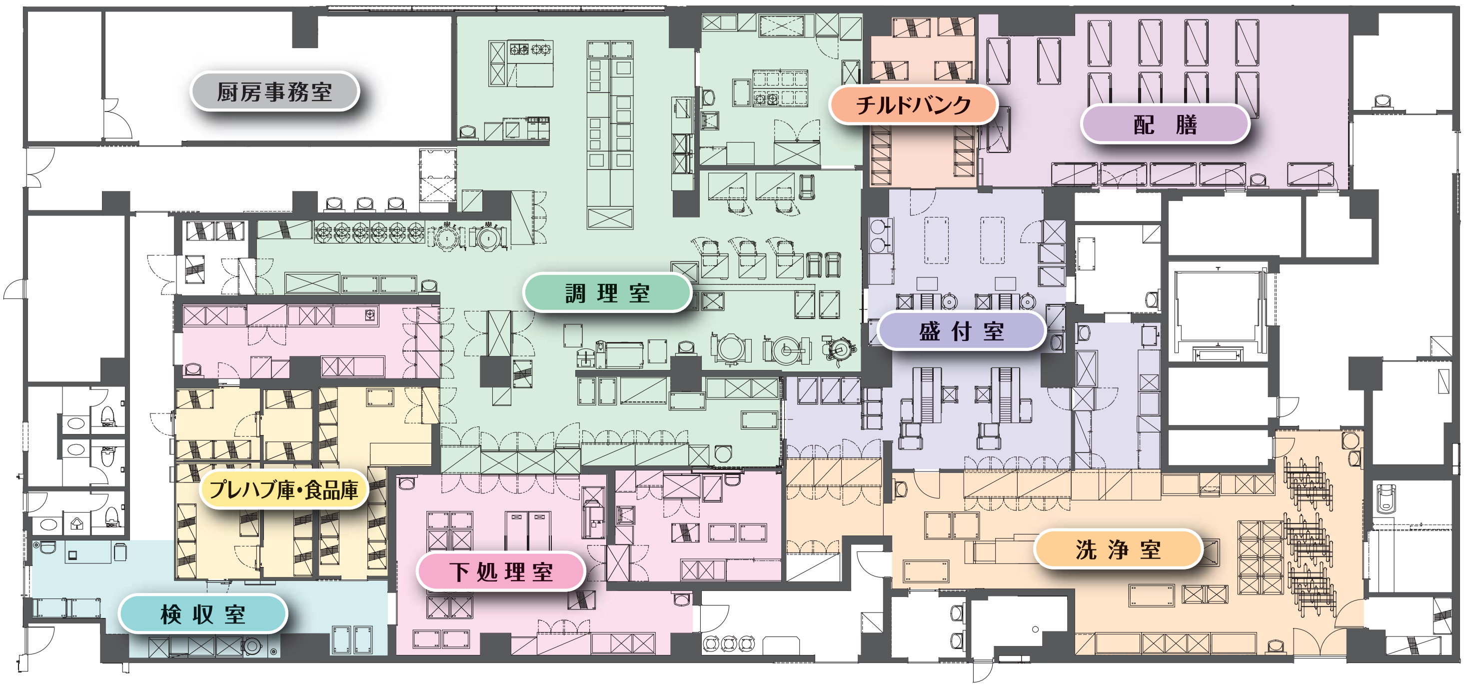
食の「安全」「安心」の実現

●冷蔵庫・冷凍庫・プレハブ庫・テーブル型冷蔵庫・スチコンの温度及び、各機器の状態を監視・記録します。

ータの収集、食品受入・調理履歴の収集など、
テムです。

つながります。
録し、トレーサビリティを実現します。

●事務所の中から現在の衛生管理・運用状況を確認できます。



調 理 室

●室内全体の温・湿度を監視・記録します。

●ハンディターミナル、芯温計にて加熱・冷却情報を収集します。

●器具・担当者及び調理品目をバーコードで管理します。

●調理情報の収集や進捗状況を表示・管理します。

チルドバンク

●庫内全体の温度を監視・記録します。
●チル製品の在庫を管理します。

盛 付 室

●室内全体の温・湿度を監視・記録します。
●ハンディターミナル、芯温計にて盛付情報を収集します。
●盛付情報の表示や、進捗状況の管理をします。

●機器・担当者及び盛付品目をバーコードで管理します。

●検収・調理・盛付にて活躍する
ハンディターミナル。

再　加　熱　・　配　膳

●室内全体の温・湿度を監視・記録します。
●庫内の温度を監視・記録します。

●厨房内にて
現在の状況が確認できる
タッチパネルモニター。

洗 浄 室

●室内全体の温・湿度を監視・記録します。

●器具消毒に必要な80°C 5分間
以上を監視・記録します。

この便利さで
作業効率がさらにアップします。

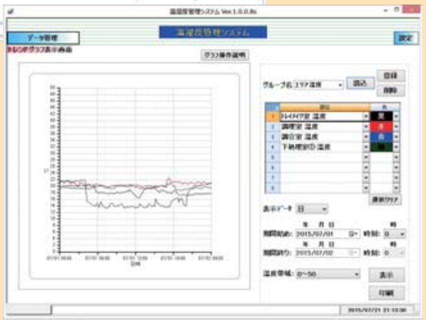
★主要機能★

★定点温湿度管理機能

●レイアウト上に現在の温・湿度情報を表示。
異常の場合は、音と該当箇所の点滅にてお知らせします。

現在値表示画面

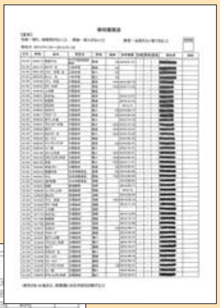
●温・湿度情報を
グラフ表示。
複数のグラフの同時表示
と拡大・縮小・移動が
可能です。



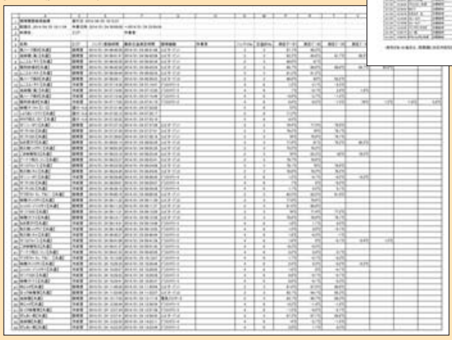
トレンドグラフ表示画面

★食品温度管理機能

食材検収記録簿



調理履歴一覧



●食材検収における
検収記録簿です。

●加熱・冷却調理における調理履歴一覧です。

多数の運用実績

開発メーカーであるため、
お客様の御要望に
迅速に対応できます。
他社のような売り切りシステム
とは異なり、運用開始までの
対応とフットワークの良さが
多数の運用実績の理由です。

厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアルに適合

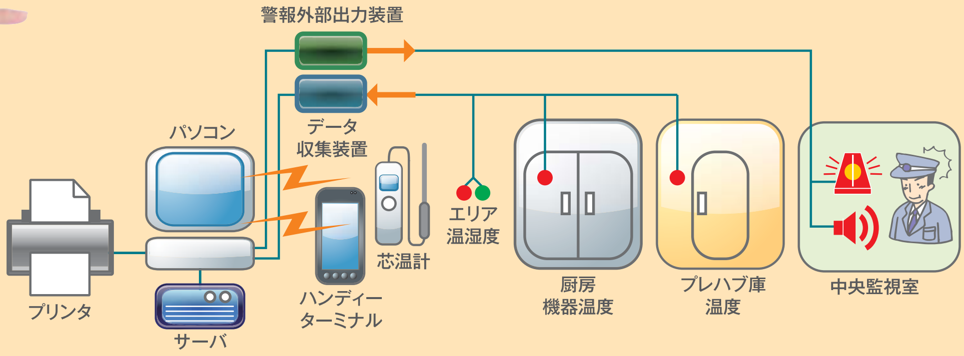
総合厨房管理システム

Security & Safety tact System

Hazard Analysis Critical Control Point
HACCP対応

「安全」・「安心」をお届け出来る
All in ONE system です。

●ハードウエア構成



●ソフトウエア構成

定点温湿度管理機能	エリア温湿度・庫内温度をリアルタイムで監視・記録
	夜間など事務室に人がいない時間帯は中央監視室などの外部へ異常を通知
食品温度管理機能	食材の受入検収、加熱・冷却・盛付における衛生管理上必要な項目を収集・記録
	また、調理日や料理名などのキーワードを使い履歴データの検索が可能
消毒保管庫管理機能	調理器具、食器などの消毒に必要な80℃かつ5分間以上を監視・記録
衛生管理機能	厨房施設の日々・月次点検、水質・刃こぼれ点検などの項目を収集・記録
再加熱カート温度管理機能	再加熱カートの庫内温度を監視。記録
現場提示機能	調理室や盛付室などで作業される調理士様向けに献立情報や作業進捗状況を表示
保存品管理機能	保存品の在庫管理機能

■製造元

tact
システム設計・開発
株式会社タクト
〒486-0945 愛知県春日井市勝川町5丁目142
TEL(0568)34-3888(代)
FAX(0568)35-0236
http://www.tact.co.jp
Email : info@tact.co.jp

■販売元