



もろみ日誌クラウド機能資料

⑦ HACCP対応編

2026年1月現在

- P2 概要
- P3 庫内温度管理を自動化
- P4 記録表と印刷
- P5 食品安全に関する証明書

もろみ日誌クラウド
製品ページ



項目		温度管理記録表																備考		
		日付欄(年・月・日)記入欄																		
		日付欄(年・月・日)記入欄																		
		日付欄(年・月・日)記入欄																		
		05℃以下				05℃以上				10℃以上				15℃以上						
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
01	02																			



特長とメリット概要

特徴

定期的な庫内の温度計測が可能



温度管理記録表での印刷対応

品温センサーは食品安全に関する証明書発行に対応



メリット

- **事務負担の低減**
冷蔵庫や保管庫などの温度記録を自動化。記録表は印刷しファイリング。
- **データ化による正確性の確保**
手書き、手入力が必要なくなり、ミスや漏れなどを排除。常時計測による温度管理の証明として活用

庫内温度管理を自動化

温度センサーで10分毎に自動計測。連続的なデータを、常に適切に管理している安全性の証明(エビデンス)として活用できます。

麹室や冷蔵庫などの温度管理に



計測可能なデータ

室温 ×3、湿度 ×1

- ・サーミスタセンサーを採用
- ・リチウム単3電池で約1年駆動
- ・温度記録を HACCP 対応の帳票に印刷可能

測定範囲

<センサー部>
-30~80℃

<Box部>
-30~60℃



プレハブ冷蔵庫、冷凍庫



コンテナ冷蔵庫、冷凍庫



発酵蔵



麹室

手書きの転記作業が不要になり、書き間違いや記録漏れといったヒューマンエラーを排除。月ごと、センサーごとの記録表印刷に対応し、監査用として提出可能です。

- 月毎のセンサー1台毎の記録表が印刷可能
- HACCPの記録として運用

冷蔵庫などの庫内温度の記録用(HACCP向け)

[illegible]

食品安全に関する証明書

直接もろみなどに触れる品温センサーは、HACCPなど設備の衛生管理で必要となる機器の証明書を発行可能で、導入の際も安心です。

分析試験の成績書

 **分析試験成績書** 第 19099753401-0101 号 2019年09月12日

依頼者 ラトックシステム株式会社

検体名 品温センサー用ケーブル

一般財団法人
日本食品分析センター
東京都渋谷区元代田5-2-1

2019年09月09日 当センサーに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
器具及び容器包装試験(合成樹脂)	---	---	1	---
一般規格	---	---	---	---
材質試験	---	---	---	---
鉛	---	---	---	---
銅	---	---	---	---
溶出試験	---	---	---	---
重金属	---	---	---	---
過剰のフッ素消費量	過(0.5 µg/ml以下)	---	---	---

注1. 食品、添加物等の規格基準(平成34年厚生省告示第370号)の第3の2の2合成樹脂製の器具又は容器包装、区分:使用強度、100℃以下

以 上

材質証明書

発行日: 2019年9月12日

御中

発行元: ラトックシステム株式会社

材質証明書

ラトックシステム株式会社は、食品に接触する部分について、下記に示す材質を使用していることを確約致します。

商品名	品温センサー	
成形品名称	部品名称	物質
外部導線/TF-02	外装	Fluororesin(フッ素樹脂)
Φ6 チューブ 熱収縮チューブ	FEP	ethylene tetrafluoride / propylene hexafluoride copolymer (FEP:4 フッ化エチレン-6 フッ化プロピレン共重合樹脂)