

殺菌や洗浄の記録が残るフリーザーに進化 NA-9524AE 2月1日発売

2018年1月31日
日世株式会社



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、従来の卓上型ソフトクリームフリーザーを、殺菌や洗浄の記録が残る仕様に改良して発売いたします。

型式名称:NA-9524AE 発売日:2018年2月1日

厚生労働省が検討を進めるHACCPに対応

現在、厚生労働省が中心となって「食品衛生管理の国際標準であるHACCPの新たな制度化」が検討されています。その中で、店舗における食品衛生上の重要管理ポイントのモニタリングとその記録が必要とされています。

当社では、従来の卓上型フリーザー NA-9424AE に各種の記録を残す機能を備える改良を加え NA-9524AE として、HACCPを手助けする機械に進化させて発売いたします。

HACCP(ハサップ)とは？

Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html (厚生労働省のホームページより)



広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

NA-9524AEに搭載された記録機能

主な履歴内容		期間
殺菌履歴	毎日の殺菌の有無確認、分解洗浄の実施確認	9年間相当
取り出し履歴	マイクロスイッチのON回数をカウント	9年間相当
設定変更履歴	解析用	9年間相当
殺菌時10秒毎温度記録	殺菌中のシリンダーとタンクの温度を記録	100日
全入出力1秒記録	1秒毎の全入出力 解析用	14日

フリーザー内部のメディアなどに記録。このほかに不具合の発生も記録

より使いやすく（その他の改良）



- 上) タッチパネルを改良、中央に表示機能を付けました。
 左) 電源スイッチをプッシュボタン式に変更しました。

製品名	NA-9524AE	
タイプ	卓上	
製造能力 (100CC盛り)	240個/時間	
シリンダー	容量	2.0L
ミックスタンク	容量	4.0L
寸法(mm)	幅	298
	奥行	739
	高さ	924
重量	kg	84
電源	3相200V 50/60HZ	
冷却方式	空冷	
冷媒	R404A	

外寸など、従来通り

記録機能を搭載いたしました。従来とのNA-9424AE型機と外寸や製造能力は変わりません。スリムな空冷の卓上フリーザーとしてお使いいただけます。

日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
 1951年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本のソフトクリームのパイオニアにして総合メーカーです。
 ※1952年に日世株式会社にて社名変更。
 ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

