

HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理をアシストする 新世代ソフトクリームフリーザー「CI-6648WE」「CI-9624AE」 2021年2月1日新発売

2021年2月1日新発売

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 代表取締役社長：岡山 宏）は、厚生労働省が推進するHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理をアシストする機能を搭載した新世代ソフトクリームフリーザー「CI-6648WE」「CI-9624AE」を発売致します。

【CI-6648WE】



【CI-9624AE】



HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理をアシストする「CI-6648WE」「CI-9624AE」

今回発売する新型機CI-6648WE・CI-9624AEは、厚生労働省が推進するHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理をアシストする機能を搭載したフリーザーです。両機種ともに、取り扱いミスを防ぐロック機能やお知らせ機能により、危害発生を防止し、運転管理に役立つ履歴を記録する機能を含め、以下の機能を搭載しております。

■衛生管理をアシストする主な機能

- ・ 殺菌履歴や分解洗浄の実施記録、エラー発生履歴を記憶
- ・ エラー発生時などは操作を制限（販売停止）し、誤った判断による衛生危害の発生を防止
- ・ 本体に貼られたQRコードをスマートフォンなどで読み取り、取扱説明動画で安心サポート
- ・ 衛生管理時刻の案内（毎日の殺菌と週一回の分解洗浄）
- ・ 日本語表示の2.4インチ有機ELディスプレイで案内

参照：ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会発行

「ソフトクリームの衛生管理」付属ソフトクリームフリーザー

（加熱殺菌式）衛生管理点検表

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000601851.pdf>

取扱説明動画で安心サポート



毎日の作業や分解洗浄、トラブル対応など分かり易い取扱説明動画付きで安心サポート。QRコードをスマートフォンなどで読み取り、動画を確認しながら作業することができます。

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。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000068051.html>

日世株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/68051

【広報内容問い合わせ先】

※どのプレスリリースをお読みになったかお知らせください。

日世株式会社経営企画部 担当：松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4

電話：03-5749-9121 FAX：03-5749-9071

press@nissei-com.co.jp