



安全・安心の取り組みを一層強化

タブレット端末を使用した「デジタルフードセーフティ」スタート 10月から全国の店舗に順次導入

日本マクドナルド株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長兼 CEO：日色 保）は、お客様に安全で安心な商品をご提供するために、毎日店舗で行っている温度計測や衛生管理を、「紙」ベースからより正確で効率的なタブレット端末を使用した「デジタル」での実施に10月1日（木）より順次移行してまいります。

マクドナルドは、食の安全をすべてに優先させます。店舗からサプライヤー各社までマクドナルドに関わるすべての人がこの理念を共有し、倫理的で誠実な行動によって、安全かつ最高のおいしさと品質の商品を提供してまいります。

マクドナルドが実施してきた従来のフードセーフティの記録は、すべての項目を人が目視で確認し、手書きで記入しておりましたが、さらに食の安全・安心を強化するために、独自に開発した新しいデジタルフードセーフティシステムを導入。HACCP（国際的な衛生管理手法）の重要管理点に関わる食品の温度計測から、一般衛生管理におよぶ清潔な厨房環境の維持、調理手順、従業員の行動の確認など、多岐に渡るチェックポイントを直感的、かつ簡単に操作できるタブレット端末や Bluetooth 対応温度計を導入し、効率的かつ正確に実施してまいります。



<タブレット端末と Bluetooth 対応温度計>

<デジタルフードセーフティの主な特徴>

- ・**業務の効率化**・・・システムへの登録により、未入力項目やエラー項目があった場合はアラート通知されるので、**すぐに入力・修正が可能**。また、入力されたデータは入力端末以外にも、複数店舗を管理するオペレーションコンサルタント等が外部からでも閲覧可能となり、データを事前に確認・分析し、**より効果的なアドバイスができるようになる**。
- ・**データの正確性**・・・食品安全に欠かせないピーパティの内部温度などの重要なデータは、Bluetooth 付きのデジタル温度計を導入することで、**確実な記録が保持される**。また、エラーになった時は**改善プロセスを誘導する**ことで、全ての時間帯で安定した食品管理が実現する。
- ・**データの一元集約**・・・入力されたデータは一元集約されるため、**過去データと比較した改善プランの策定**や、全社データとして**全体の把握や長期的な改善プランの策定にも役立つ**。

マクドナルドは、変わりゆくマーケットやお客様のニーズに合わせて進化し続けてまいります。常にお客様の声を伺いながら、昨日より今日、今日より明日と向上し続け、“a better McDonald’s”となることを目指してまいります。

<一般のお客様のお問い合わせ先>

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>