

**株式会社モンテローザが魚民・笑笑・山内農場など
36ブランド・約1,550店舗に
衛生管理システム「UPR HACCP」を導入
～HACCP義務化に本格対応～**

ユーピーアール株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役：酒田義矢、以下「ユーピーアール」)は、株式会社モンテローザ(本社：東京都武蔵野市、代表取締役：大神輝博、以下「モンテローザ」)が、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を効率的かつ効果的に実施するために、衛生管理システム「UPR HACCP」を導入したことを発表します。

モンテローザは、居酒屋を中心とした外食事業で全国に36ブランド・約1,550店舗(ブランド数・店舗数は2020年12月末時点)を展開しています。このたび、2018年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、2020年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことに伴い、同社は、さらに高品質で衛生的な管理体制を実現するため、2021年4月までにモンテローザグループの飲食店全店への衛生管理システム「UPR HACCP」の導入を目指しています。まずは、2021年1月から対象ブランドのうち約100店舗に先行導入し、3,000種類以上存在するメニューの衛生管理を効率化し、さらに確認フローを厳密化することで堅牢なチェック体制を実現してまいります。

また、衛生管理業務から紙媒体の記録を排除し、非接触化を狙います。これによりwithコロナ、afterコロナ時代にも、安心して過ごすことができる店舗を目指します。

ユーピーアールでは、衛生管理システム「UPR HACCP」の提供を通じて、国民の食の安全・安心を守るため、企業の効率的かつ効果的な衛生管理を今後も支援していきます。

■「UPR HACCP」について ■

「UPR HACCP」はユーピーアールが提供する衛生管理システムであり、以下のような特徴があります。

- UPR HACCPに搭載された標準テンプレートで、すぐに衛生管理業務に必要な記録・保存が可能
- タブレットやスマホから店舗で必要な日々のチェック業務が可能
- 店舗管理者向け機能が充実
- IoT機器との接続で温度の自動記録が可能

■HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)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)を把握したうえで、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。

2020年6月にHACCPに沿った衛生管理が、すべての食品関連事業者に義務化されました。1年の猶予期間を経て2021年6月から、HACCPを完全制度化することになっています。

【株式会社モンテローザ概要】

社名:株式会社モンテローザ

本社所在地:東京都武蔵野市中町 1-17-3

代表者:大神 輝博

資本金:3,320,000,000 円

主な事業内容:飲食事業を中心とする傘下子会社の経営管理

【ユーピーアール株式会社概要】

社名:ユーピーアール株式会社(東証二部:証券コード 7065)

本社所在地:東京都千代田区内幸町 1-3-2 内幸町東急ビル 12 階

代表者:酒田 義矢

資本金:96,000,000 円

主な事業内容:パレット・物流機器のレンタル事業

パレット・物流機器の販売事業

海外事業

アシストスーツ事業

物流 IoT 事業

ICT 事業

ビークルソリューション事業

■サービスに関するお問い合わせ先

ユーピーアール株式会社 コネクティッド事業本部 ICT 事業部

TEL : 03-3593-1721 Mail : mail@upr-net.co.jp

■ご取材に関するお問い合わせ先

ユーピーアール株式会社 技術・マーケティング部 マーケティンググループ

TEL : 03-6852-8933 Mail : mail@upr-net.co.jp