

堀内機械からのご提案

総合衛生管理 / 危害分析重要管理点

HACCP

対応のご支援

Hazard Analysis and Critical Control Point

ご提案①

油圧 ⇒ 水圧 へ

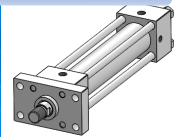
水も殺菌対策を

殺菌
抗菌

ご提案②

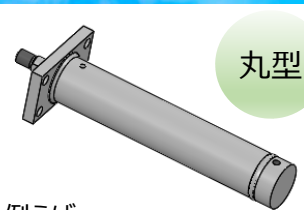
水で **丸洗い** しやすい構造に変更

洗にくい・・・



丸型

例えば



ご提案③

水の漏れ・混入を

見張る

報せる

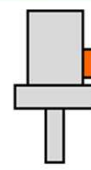
記録する

シグナリーク® シリーズのご提案



混入NG

食品



漏れる前に
アラーム信号

シグナリークで
外部漏れ防止
STOP!!

食品

SignalLeak® ×

総合衛生管理 / 危害分析重要管理点

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

シグナリーク®の詳細は別紙をご参照ください