

# 食品業界に貢献する高精度放射温度計 ( ( The user interview ) )



保存剤を一切使用しない機内食だから、温度を厳しくチェック

**全日本空輸株式会社 様**  
おいしさと安心・安全を追求した  
〈品質管理システム〉

**HORIBA**  
高精度・高再現性を追求した  
〈放射温度計〉

## 独自の品質管理システム 「ACQP」で食の安心・安全を確保

ANA様の機内食は、同社の就航する日本および世界各地で委託するケータリング会社などで製造され、航空機に搭載されています。お客様に「食の安全・安心」をお約束するため、ANA様では機内食製造に関して、独自の品質管理システムである「ACQP※」により管理を実施しています。

ACQPが委託先のケータリング会社に対して求める基準は、ケータリング業界の標準的基準より厳しく設定されており、食品の衛生的な取り扱いや調理手順はもちろん、「食の安全」の前提条件にも細かな基準を定め、ケータリング会社の協力のもとで運用しています。



※ACQP (ANA CATERING QUALITY PROGRAM): ANAケータリング品質プログラム

ANA様では、

1. 衛生的な機内食を提供するための食の安全
2. おいしさを追求する味品質
3. 安全で迅速正確なサービス物品の航空機への搭降載および管理業務

の3つの視点からPDCAサイクルによる品質管理システムである、ANAケータリング品質プログラム「ACQP」により管理を実施しています。

## 高精度のHORIBA製放射温度計で 委託先への厳格な監査を実施

ANA様では「機内食の管理は自社組織で行う」との方針のもと、日本および世界各地で委託するケータリング会社に専任の監査員やシェフが毎年定期的に訪問して監査・指導を実施しています。この内部監査で使用されているのが、HORIBAの放射温度計「IT-545」です。

HORIBAを選んだ最大の理由は、測定精度の高さ。ANA様の場合、機内食工場で調理する食材には「保存剤などの添加物を一切使用しない」と決めているため、品質管理では「温度管理」が非常に重要です。原材料の調達から飛行機への搭載に至るすべてのプロセスで細かな温度管理が規定され、監査時には規定通りの温度が守られているかを高精度のHORIBAの放射温度計で厳しくチェックしています。



▲食材の盛り付け時の温度チェック。規定通りの「15℃以下」が守られているかをHORIBAの放射温度計で正確に測定します。

## 機内食が提供されるまでの温度管理

原材料の保管時の温度、調理・盛り付け時や急速冷却時の食材の表面温度、機内カートへ移動時の温度など、お客様に提供するまでの全プロセスで厳しい温度管理が実施されています。



# ハンディタイプ 高精度 放射温度計 IT-545シリーズ



放射温度計  
IT-545 シリーズ ¥  
希望販売価格 (税抜) **¥43,800~58,000**

[測定温度範囲] -50~500℃ (NHタイプは-50~1000℃)  
[測定波長] 8~14μm [表示分解能] 0.1/1℃  
[測定視野] φ40/500mm (NH/Nタイプ)、φ2.5/30mm (Sタイプ)  
[応答時間] 0.8sec以内 (95%応答)  
[外形寸法] 40 (W)×170 (L)×36 (H) mm  
[質量] 約140g (電池含む)

## ➡ HORIBA POINT

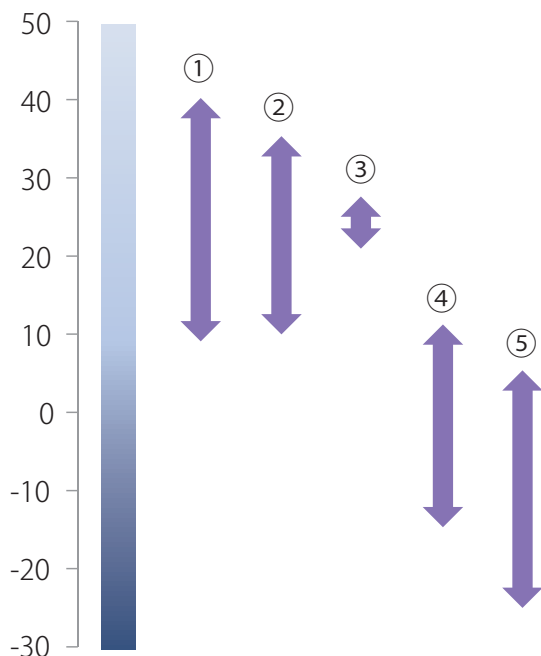
- 業界最高水準\*の高精度温度計
- 高精度(±1℃)、高再現性(±0.3℃)、高速応答を実現
- 小型・軽量で操作も簡単
- ワイドな温度範囲を瞬時に測定

※2017年、当社調べ

## 低温域でも高精度に測定できる HORIBA の放射温度計

### ■ 低温域で活躍する放射温度計のアプリケーション例

(単位: °C)



#### ① 発酵食品の品質管理 (10~40℃)

(酒づくりにおける麴、もろみの適切温度確認)

#### ② 抹消循環障害 (冷え) の研究 (10~35℃)

(冷水負荷試験における手指温度測定)

#### ③ FPD製造プロセスの温度管理 (23~25℃)

(液晶ガラス基板の温度均一性の確認)

#### ④ 冷凍、冷蔵食品の品質管理 (-18~10℃)

(保存、輸送~受入時の適切温度確認)

#### ⑤ 冬の路面温度測定 (-25~5℃)

(凍結防止剤散布の判断に使用)



HORIBAグループでは、品質ISO9001・環境ISO14001・労働安全衛生OHSAS18001を統合したマネジメントシステム (IMS:JQA-IG001) を運用しています。さらに事業継続マネジメントISO22301を加え、有事の際にも安定した製品・サービスを提供できるシステムに進化しました。



正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず取扱説明書をお読みください。

- このカタログの記載内容については、改良のために仕様・外觀等、予告なく変更することがあります。●このカタログの製品詳細については別途ご相談ください。
- このカタログと実際の商品の色とは、印刷の関係で多少異なる場合もあります。●このカタログに記載されている内容の一部または全部を無断転載することは禁止されています。
- このカタログに記載されている製品は日本国内仕様です。海外仕様については別途ご相談ください。●このカタログで使用されている製品画面は、はめ込み合成です。
- このカタログに記載されている各社の社名、製品名およびサービス名は、各社の商標または登録商標です。

### 株式会社 堀場製作所

〒601-8510 京都市南区吉祥院宮の東町2番地 (075)313-8121(代)  
http://www.horiba.co.jp e-mail:info@horiba.co.jp

東京 (03)6206-4721(代) 〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-6(神田淡路町二丁目ビル)  
名古屋 (052)936-5781(代) 〒461-0004 名古屋市東区葵3-15-31(千種第2ビル6F)  
大阪 (06)6390-8011(代) 〒532-0011 大阪市淀川区西中島7-4-17(新大阪上野東洋ビル4F)  
九州 (092)292-3593(代) 〒812-0025 福岡市博多区店屋町8-30(博多フコク生命ビル)