

手洗いできた？AIチェック

飲食店・工場向け

物流システム大手ダイフク傘下で、産業用機器メーカーのコンテックは、飲食店や食品工場など向けに、従業員がきちんと手洗いでできているかをAI（人工知能）で判断するシステムを発売した。

システムの画面に「手のひらをよくこすります」など厚生労働省が推奨する手洗いのやり方が順番に表示される。手を洗う様子やハンドソープの使用状況などをカメラで撮影し、AIが正しくできてい

◆AI手洗い判定システムのイメージ



カメラで撮影、判断



るかを判断する。できていないと次の手洗いのやり方に、

画面が切り替わらないという仕組みだ。

メッセージは英語でも表示でき、練習に役立つ「トレーニングモード」もあるため、外国人従業員の衛生管理にも活用できるという。

食中毒などを防ぐため、原則として全ての食品事業者には、国際標準の衛生管理手法「HACCP（ハサップ）」の導入が義務づけられている。ハサップでは正しい手洗いなどの安全対策が求められるが、監視員の不足による記録漏れなどが指摘されていた。