

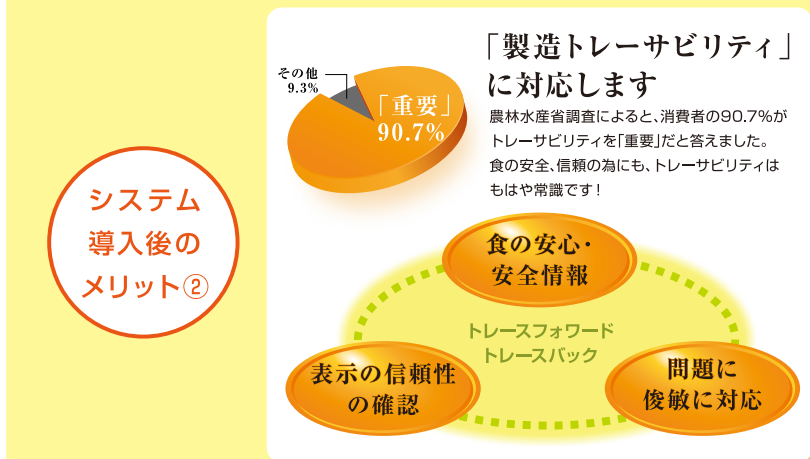
消費者への「信頼」を、より確かなものにする

食の安心・安全 管理システム

[食品加工業向け生産管理システム]

賞味期限切れ原料の使用ミス、製造工程の手順ミス、原料の配合ミスによる製造事故を未然に防ぎ『製造トレーサビリティ』や『製造原価計算』を実現します。

入荷から完成まで「必ず、毎回、高品質」な生産ラインを実現

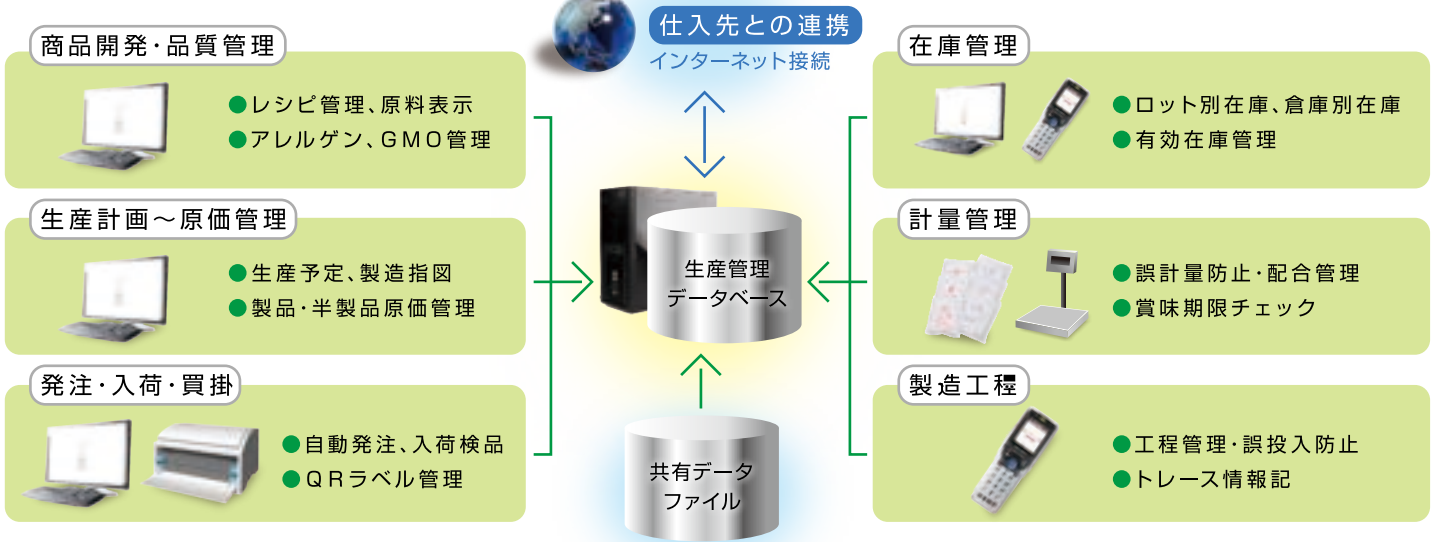


こんな課題を解決します

- トレーサビリティを実現したい!
- 生産ミス、配合事故を防止したい!
- 正確な製造原価を把握したい!

- ◆ ISO22000を見据えたトレーサビリティシステムの構築
- ◆ 食品リスクや危機管理リスクの最小限化
- ◆ 加工食品の複雑なレシピ管理や工程管理の実現
- ◆ 機会損失の低減(タイムリーな商品開発・欠品の防止)
- ◆ 安心できる企業ブランド信用を保持し売上UPを期待
(この食品は安全!このメーカーなら信頼できる!)

システム概要



製造責任を果たし、ブランド価値を高める

～システム導入で期待出来る効果～

レシピ管理 (製品・半製品)

レシピに製造工程手順や注意事項、何階層にもわたる製品の構成原料、包材、半製品等を登録しその所要量を計算します。新製品の開発や構成変更も継承的な分析や柔軟な変更が可能なので素早い対応を実現します。

レシピの一元管理

在庫管理機能の強化

リアルタイムに現在庫数量(原料・包材・半製品)を的確に把握します。生産計画より今日以降の在庫を予測して過不足が起こらないように的確な在庫管理が出来ます。さらには緊急を要する生産に対しても生産シミュレーションを行い在庫がない為に生産出来ないという問題も解決します。

近未来
在庫予測

欠品による
機会損失防止

トータル
在庫圧縮

製品別利益管理と原価管理

製品別に適切な製造原価(直接費・間接費)を算出します。目標原価を設定して実際原価との比較が出来ますので、ムダや課題を見つけ出し改善を進める事でいっそうの利益拡大が計れます。自社の原価構造を分析し、製品作りへの意思決定を支援します。

目標・実際原価設定

利益拡大の支援

製造事故を未然に防止

必須

製品を生産する為の作業工程・計量や小分け・配合や投入順をシステムで管理しますので様々な人的なミス(原料違い、誤計量、誤投入、作業手順ミス)を未然に防止し高い品質の製品を生産し続ける事が可能です。

生産ミスの防止

高品質な製品生産

トレーサビリティ機能

必須

各製品、原料、半製品等のロット管理に基づき、製品にアクシデント等が発生した場合など、製品ロットより使用原料を遡及し、そこで使われている原料が他の商品に波及していないか追跡します。(トレーシング・トラッキング)

顧客信頼性の向上

自社ブランド構築

開発・販売



株式会社 オープンソース

〒060-0042 札幌市中央区大通西14丁目1 山田ビル5階

TEL 011-204-6363 9:00~18:00 (土日祝は休)

info@open-source.co.jp

BUSINESS CORE PARTNER

