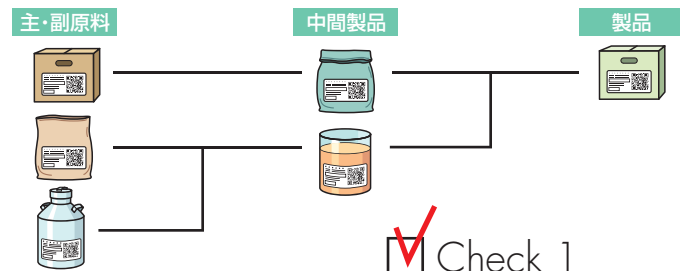
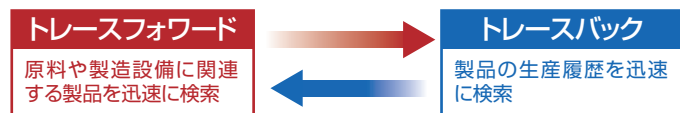


トレーサビリティ機能

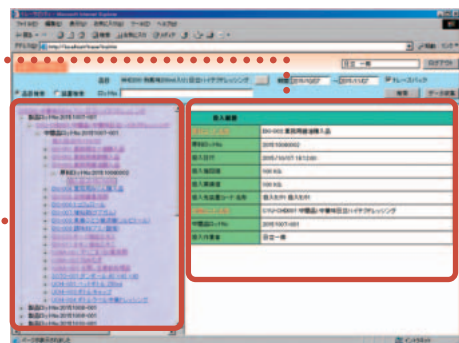
- どの原料で、いつ、どのように製造されたかを素早く表示します。
- ブラウザ方式の採用により、工場内だけでなく他部署からのアクセスも可能です。



Check 2

製造履歴詳細表示

ツリーをクリックすることによりCyberCheffoodに蓄積されている、いつ、どこで、誰が、何を製造したかの情報を詳細に表示します。



Check 1

ツリー構造での原料表示

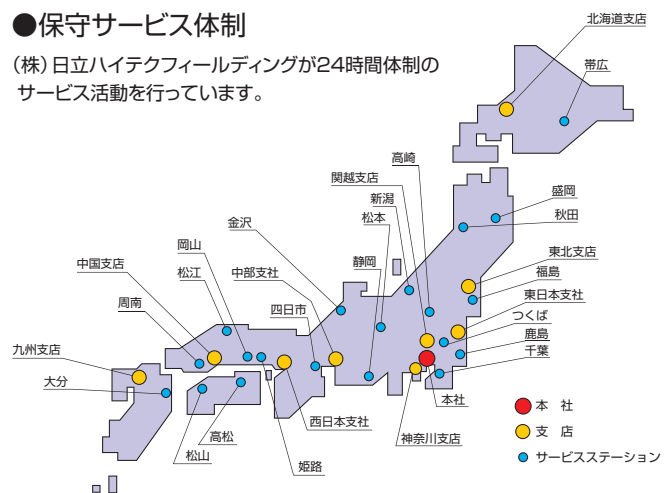
製品がどのような原料から製造されたかをツリー構造で表示します。また、原料だけでなく、設備や計量器の使用実績を履歴表示することができます。

【標準機能一覧】

大分類	機能	内容
製造予約	製造予約	製造装置、タンクの割り当てなど製造予約の作成
	所要量展開	製造予定から原料必要量の計算を行い製造指図に反映
	作業指図作成	ピッキング、計量、製造、包装指示書の発行
	スケジューリング	小日程計画のスケジューリング(※オプション)
在庫管理	受入管理	入荷予定を受け、検品を実施 原料バーコードの発行
	在庫管理	受け入れ・払い出し情報をもとにした原料・包材在庫管理
	自動計量	液体・粉体の原料自動計量管理
計量管理	計量	液体・粉体の計量管理
	計量実績管理	計量実績管理、CSV出力
	投入管理	ロットごとの製造工程に従った配合・投入・管理
製造管理	製造管理	DCS、PLC、製造設備との連携
	製造実績管理	投入実績、設備稼働実績の管理、CSV出力
	実績管理	製品、ロットごとの出来高と、原料・包材の使用実績管理
実績管理	トレーサビリティ	一連の製造情報ロットトレース

●保守サービス体制

(株)日立ハイテクフィールドイングが24時間体制のサービス活動を行っています。



●Cyberchefoodは、(株)日立ハイテクソリューションズの登録商標です。

●Microsoft Excelは、米国Microsoft Corporationの米国およびその他の国における登録商標または商標です。

株式会社 日立ハイテクソリューションズ

本社 〒105-6412 東京都港区虎ノ門一丁目17番1号 虎ノ門ヒルズビジネスタワー
電話 03-3504-3155(代)

水戸事業所 〒319-0316 茨城県水戸市三湯町500番地
電話 029-257-5100(代)

北海道営業所 080-8860-1335 中部支店 070-4346-3560
東北営業所 080-8119-2247 四日市営業所 080-8734-9605
茨城営業所 080-8734-9602 関西支店 080-8420-6927
鹿島営業所 080-9202-4433 中国営業所 080-8119-2249
千葉営業所 080-8734-9603 九州営業所 080-8119-2251

インターネットでも製品紹介しております。以下のURLへアクセスしてください。

URL <https://www.hitachi-hightech.com/hsl/>

E-mail hsl-ot.dg@hitachi-hightech.com

- 本カタログに記載の内容は、改良のため予告なく変更することがあります。
 - 本製品を輸出される場合には、「外国為替及び外国貿易法」の規制をご確認のうえ、必要な手続きをお取りください。
- なお、ご不明な場合は、当社担当営業にお問い合わせください。

株式会社 日立ハイテクフィールドイング

本社 〒105-6410 東京都港区虎ノ門一丁目17番1号 虎ノ門ヒルズビジネスタワー
フリーダイヤル 0120-203-813(24時間受付)

インターネットでも製品紹介しております。以下のURLへアクセスしてください。

URL <https://www.hitachi-hightech.com/hfd/>



ご注意：正しく安全にお使いいただくために、ご使用の際には必ず「取扱説明書」をお読みください。

お問い合わせは――



食品工場向け製造管理システム

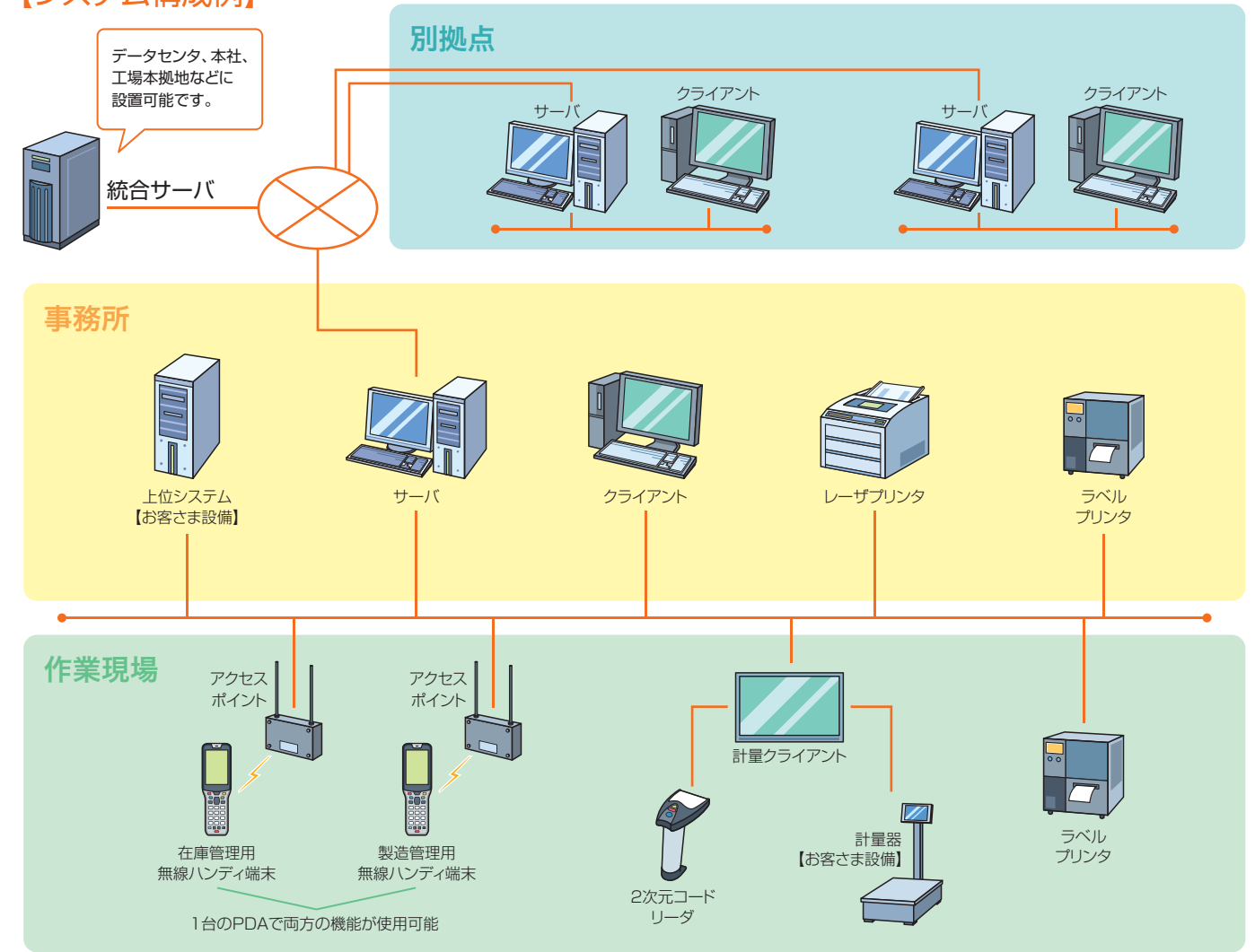
CyberCheffood



CyberChefoodは、食品製造工場の安心・安全・効率化を支援するための「食品工場向け製造管理システム」です。



【システム構成例】



原料受け入れ・在庫管理機能

- 受け入れ時に原料ラベルを発行し、ロット管理が行えます。
- 計量先から製造中タンク内まで、在庫状況の検索ができます。
- 原料ロット単位の使用期限管理が可能です。

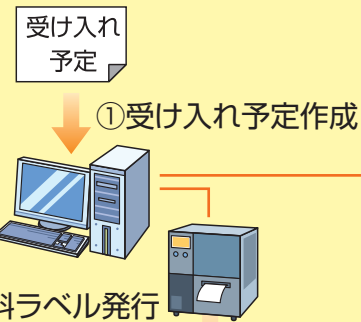
POINT

- 1 原料受け入れ確認、ラベル発行
- 2 原料、在庫管理
- 3 ロケーション管理
- 4 原料のロット管理
- 5 使用期限管理

事務所

原料受け入れ確認

受け入れ予定に従い、原料の品目、数量、納入先などのチェックを行います。受け入れ時には、原料ごとに使用期限の情報を作成し、原料ごとに原料ロット番号を発行します。



在庫管理

ロケーション別、ロット別、個装別の在庫管理を実施します。使用期限切れ間近の品目を抽出し、お知らせいたします。

作業現場

原料受け入れ



Check 1

ロケーション別に階層化……工場別、倉庫別、棚と在庫情報を階層化し管理します。

Check 2

使用期限切れを警告……使用期限切れ間近な在庫は階層エリアに一覧表示されます。

- 期限切れ間近**
- 業務用食酢購入品(201511070001)
 - 豆板醤業務用(201511070001)
 - ポーク抽出エキス(201511070001)
 - チキン抽出エキス(201511070001)
 - オイスターソース業務用(201511070001)
 - 業務用濃口醤油購入品(201511070001)
 - すりごま(白)業務用(201511070001)
 - 水戻し生姜前処理品(201511070001)

Check 3

受け入れ予定一覧表示
受け入れハンディ端末と連携して、リアルタイムに実績管理を行います。

【原料受け入れ・在庫管理画面例】

計量管理機能

- 原料ラベルの2次元コードをハンディ端末で読み取り、確実に記録します。
- 2重3重のチェック機能により計量作業ミスを防ぎます。
- 作業記録も自動で作成します。

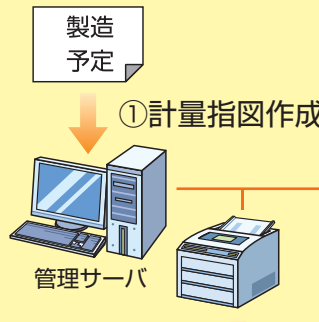
POINT

- 1 計量指図、実績記録
- 2 計量ミス防止チェック
- 3 計量ラベル発行

事務所

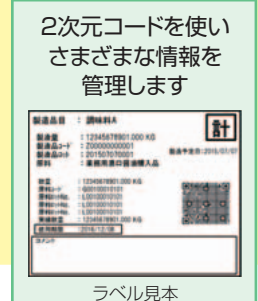
計量指図展開

製造予定にしたがって、使用原料の所要量展開を実施し、計量指図の発行およびピッキング指示書、ラベルを作成します。



計量実績記録

計量作業実績はハンディ端末で作業した内容を自動記録します。



作業現場



Check 1

品目のチェック……計量品目が指示内容と合っているかチェック。

Check 3

作業内容のガイド表示……賞味期限、品目などのチェック結果をガイダンス表示します。

【秤量指図画面例】

Check 4

計量作業完了チェック……計量品目、計量値が正しくないと完了ボタンは押せません。

Check 2

計量値のチェック……色表示により正誤が一目でわかります。

【NG画面例】

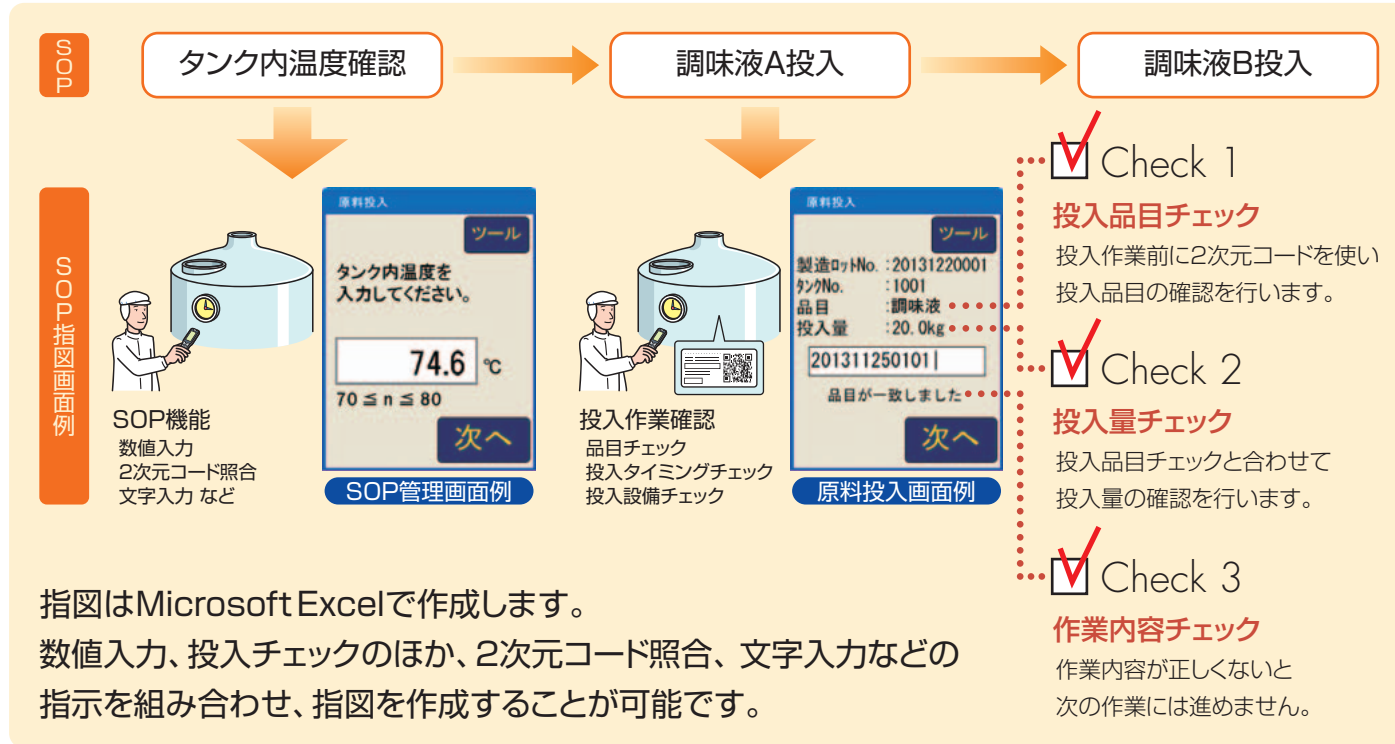
SOP・投入管理機能

- 作業手順の標準化 (SOP※1) により間違いのない作業を支援します。
- 生産計画 (オーダー)、作業指示 (SOP) は、Microsoft Excel で作成が可能です。
- 現場のハンディ端末に作業指示をリアルタイムに表示します。
- 投入時にハンディ端末で2次元コードを読み取り、ミスを防止します。

※1 SOP: Standard Operating Procedure

POINT

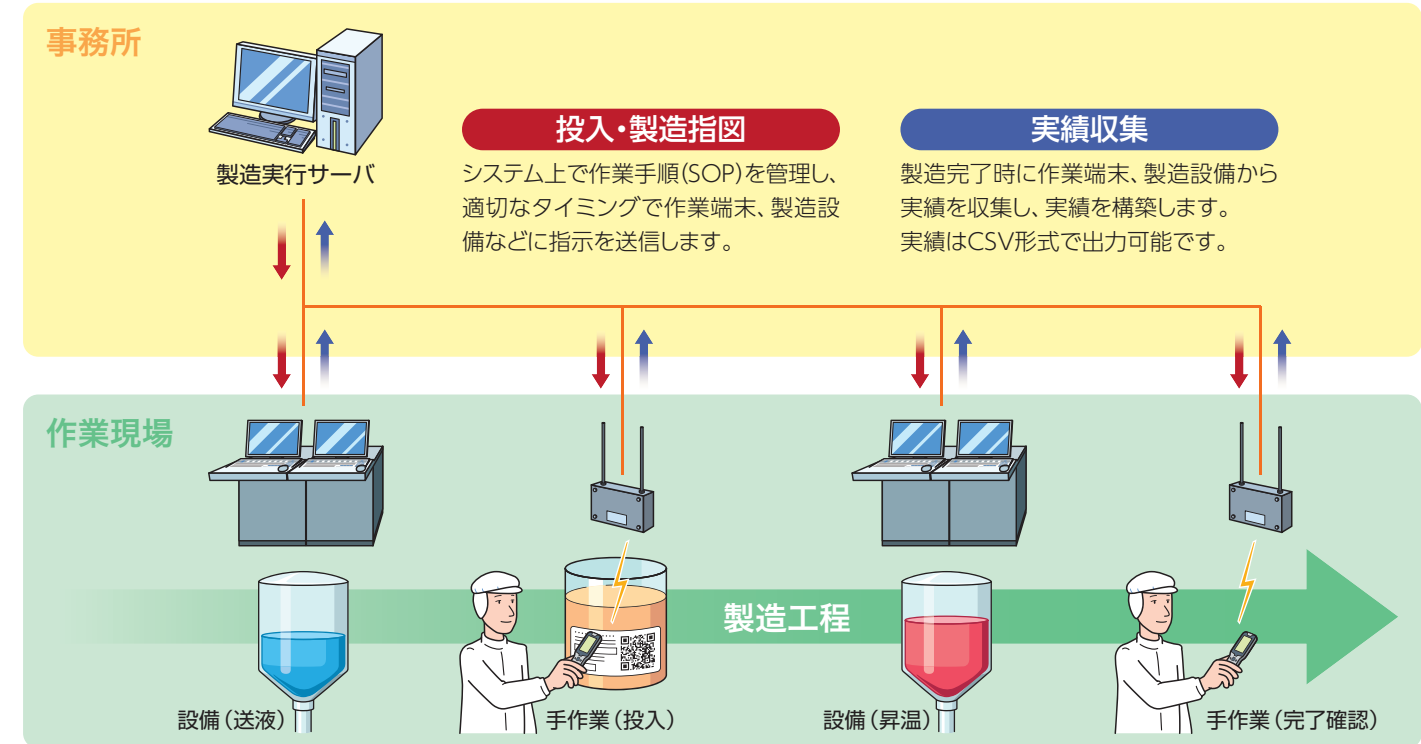
- 1 投入指示、実績記録
- 2 投入ミス防止チェック
- 3 標準作業手順 (SOP) 管理
- 4 投入実績の自動記録



製造管理機能

- 現場作業員 (作業端末)、製造設備 (DCS※2、PLC※3など) に適切なタイミングで指示を送信します。
- 手作業と設備制御が混在した工程でも一元管理することが可能です。
- 作業実績と、プロセスデータの実績を一元管理することができます。

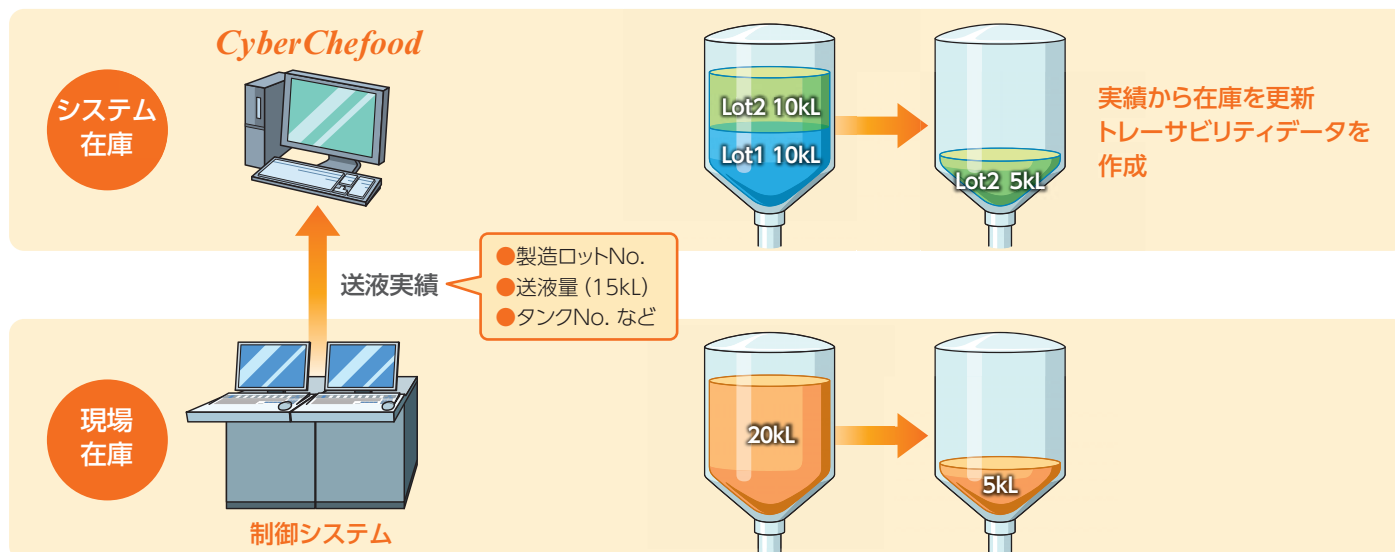
※2 DCS: Distributed Control System ※3 PLC: Programmable Logic Controller



CyberChefood アプリケーション

タンク在槽管理

個装原料と同様にタンク内の液体原料も管理することが可能です。
原料の在庫管理を行い製造実績から在庫更新、トレーサビリティデータの構築を自動で行います。



品質管理システム連携

CyberChefoodは、日立ハイテクソリューションズの検査データ管理システム「LabDAMS」との連携が可能です。
検査結果に応じて、在庫情報のステータスを自動で更新し、生産性向上を支援します。
品質管理部門と製造管理部門の情報をシステム上でシームレスに活用することが可能となります。

