

## Service Program

### サービスプログラム

#### サービスホットライン

夜間・休日にかかわらず、不適合に対する緊急出動要請や技術的なお問い合わせ、ご相談を24時間365日フリーダイヤルで受け付けます。

#### 緊急サービス

システムや製品の緊急の不適合発生時に、サービスホットラインと連動し、最寄りの担当事業所から専門技術者を派遣します。

#### パーツマネージメント

ハードウェアの障害発生時に、弊社工場から修理対応品を緊急出荷します。お客さま自身で、予備品確保の必要がありません。

#### 定期点検

障害の発生を未然に防ぐため、システムおよび機器を点検・調整・整備し、信頼性を維持・回復・向上します。

#### キャリブレーションサービス

お客さまの計量管理対象となる機器の校正作業から校正データの管理・分析まで、HACCP、GMPなどの要求仕様に適合したかたちで提供します。

ご注文・ご使用に際しては、見積・契約基本条件（下記URL）を必ずお読みください。  
<http://www.azbil.com/jp/product/factory/estimate.html>  
 あわせて「ご注文・ご使用に際してのご承諾事項」（下記URL）をお読みください。  
<http://www.azbil.com/jp/product/factory/order.html>

- スーパー管理食、Harmonasは、アズビル株式会社の登録商標です。
- FlexProcessは、日本電気株式会社の登録商標です。
- Excelは、米国Microsoft Corporationの、米国、日本およびその他の国における登録商標または商標です。
- その他本文中に記載している製品名、機種名、社名は、各社の商標または登録商標です。

【ご注意】 この資料の記載内容は、お断りなく変更する場合がありますのでご了承ください。  
 本資料からの無断転記、複製はご遠慮ください。

## アズビル株式会社 アドバンスオートメーションカンパニー

※2012年4月1日、株式会社 山武 は アズビル株式会社 へ社名を変更いたしました。

本社 〒100-6419 東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビル

北海道支店 ☎(011)211-1136 中部支社 ☎(052)324-9772  
 東北支店 ☎(022)290-1400 関西支社 ☎(06)6881-3331  
 北関東支店 ☎(048)621-5070 中国支店 ☎(082)554-0750  
 東京支社 ☎(03)6432-5142 九州支社 ☎(093)285-3530

〈アズビル株式会社〉 <http://www.azbil.com/jp/>

初版発行：2001年 7月-0  
 印刷：2016年 9月(第9版)-0

# azbil

## スーパー管理食™

### 食品工場向けMES/トレーサビリティシステム

MES=製造実行システム (Manufacturing Execution System)



# なぜシステムが必要なのか？

“安全・安心”な食品製造工場を構築・維持していくためには、日々変化する外部環境に対して、ヒト・モノ・作業を管理・統制し続ける必要があります。

外部環境の変化に対するリスクマネジメントをシステムが支援することで、社会に信頼され、競争力のある食品製造工場の構築・運営・維持をより強固にします。

## 外部環境

品質に対する高い要求

消費者嗜好の多様化

値下げ競争激化

国内需要の飽和

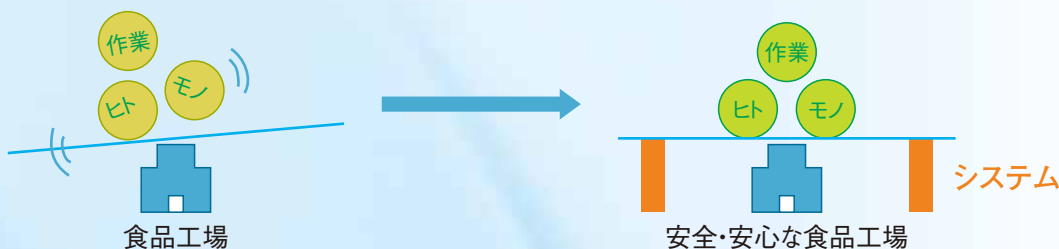
原材料コストの上昇

## 社会(消費者)に信頼される工場づくり

より高いレベルでの品質管理、リスクマネジメント体制へ

## 生き残りをかけ、競争力のある工場づくり

さらなる効率化の推進、製造コスト削減、全体最適化

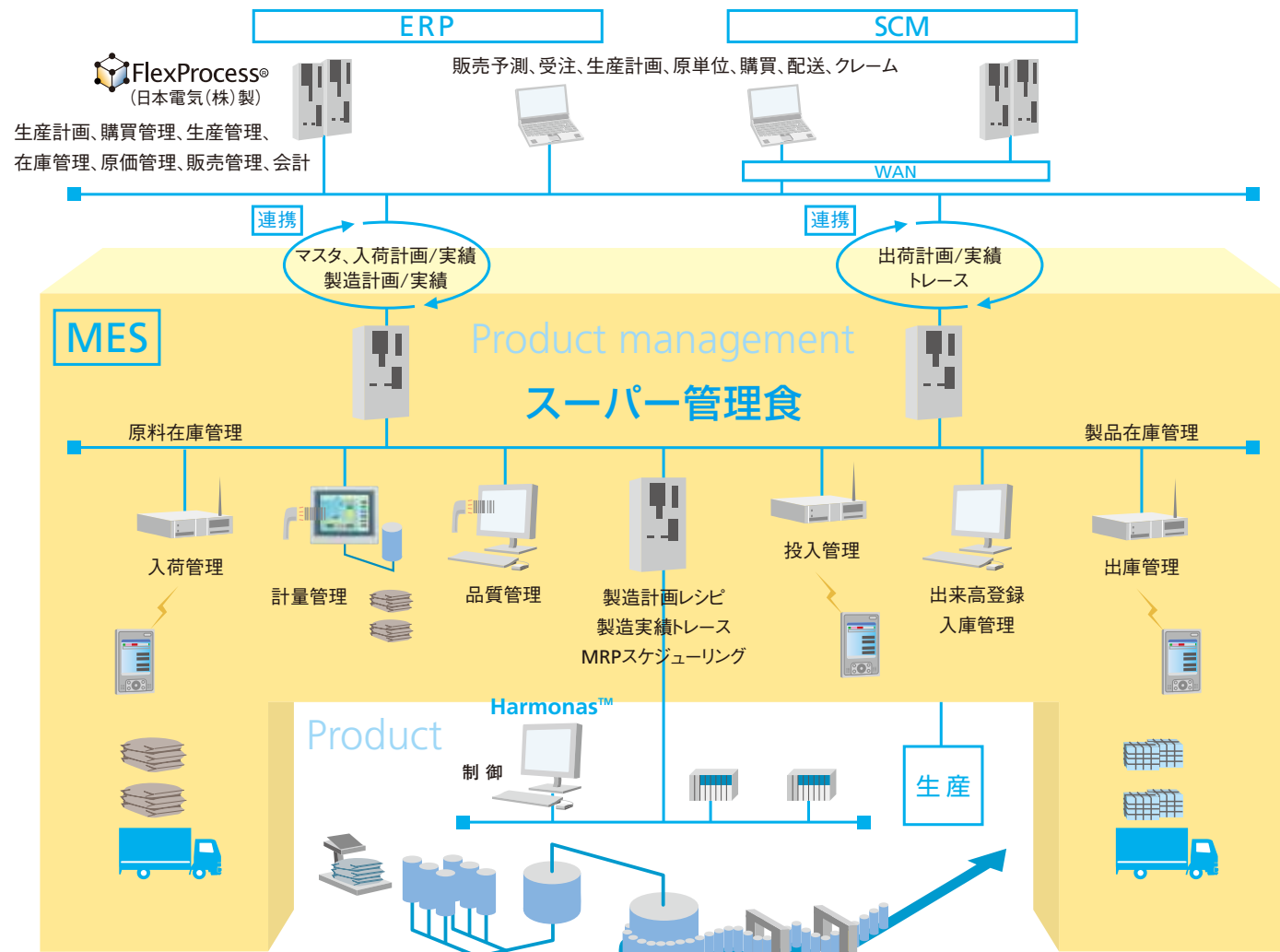


# 食品工場に求められていることは？

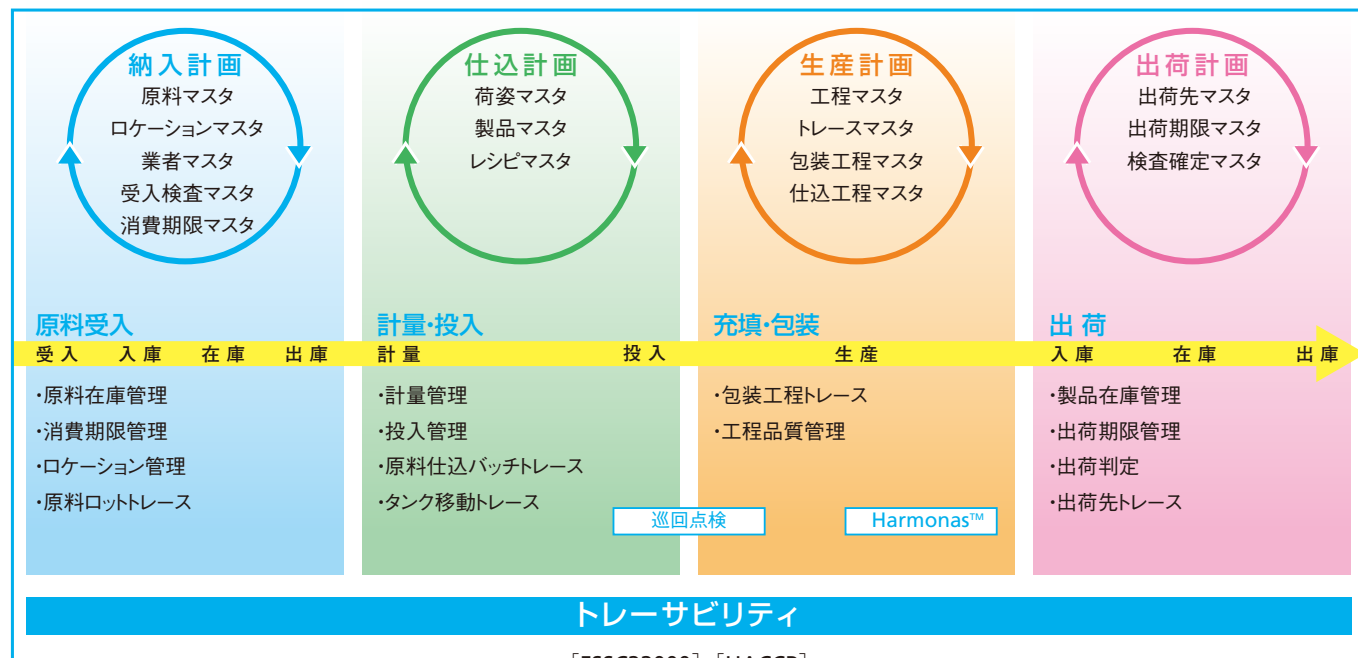


# スーパー管理食の特長

- ・食品工場特有の課題を解決するノウハウが詰まっています。
- ・「部分的」から「工場全体」まで「段階的」な構築が行えます。
- ・「新設工場」だけではなく「既設工場」にも導入が行えます。



ERP/SCMとのデータ連携



## アプリケーション

### ロットトレース

製品に使用されている原料・包材ロットの特定および出荷先をスピーディーに検索できます。



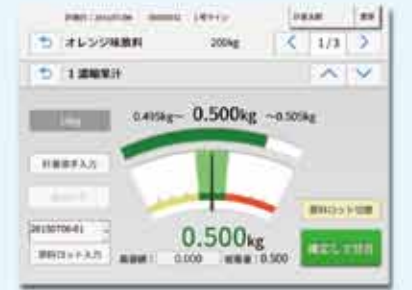
ロットトレース画面

### 製造指図(SOP)

オーダーから各ラインの生産計画に指図展開を行います。作業ガイダンスを表示し、計量・投入のミスを防止します。また「誰が、いつ、どのタイミングで、どのロット原料を」の記録をとり、確実なトレーサビリティを自動的に構築します。

### 製造工程履歴管理

CIP/SIPおよび殺菌工程の温度・時間を自動的に記録することにより製造ロットに工程データを紐付け、より安心なトレーサビリティを実現します。



計量画面

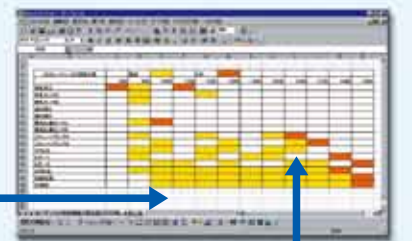
### 原料管理

食品工場に特化した原料管理を実施します。

- ・賞味期限管理
- ・ロケーション管理
- ・季節別期限管理
- ・先入先出管理
- ・開封、解凍後期限管理

### 帳票の電子化

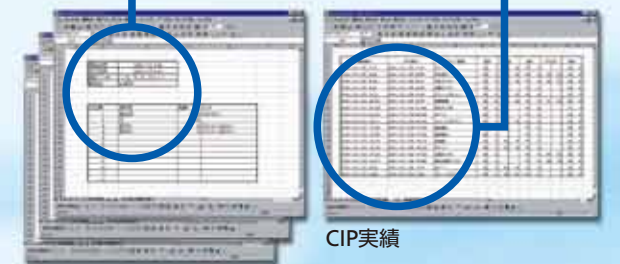
IT端末を使用し、最適なシステム構築を行い、データ自動収集、データ電子化・一元化による“手入力作業の軽減”“帳票削減”を実現します。また転記ミスをなくし記録データの確実性向上、作業性向上を実現します。



操業日報画面  
(例)洗浄忘れを一見で発見

### 作業ミス防止

- ・原材料誤使用の防止
- ・計量・投入量ミスの防止
- ・仕込投入先ミスの防止
- ・仕込投入順序ミスの防止



調合実績

CIP実績

### EUC(エンドユーザ・コンピューティング)

収集したデータは汎用ソフトウェア(Excel等)を使用し、お客さま自身でデータ解析(稼働率、原単位)が可能です。



# スーパー管理食 導入効果

## 業務効率化

「見える化」「帳票削減」「手入力作業軽減」による業務効率を改善  
リアルタイムな実在庫管理により、適正・効率的な発注支援を実現

## 企業ブランドの確立、品質保証力の強化

トレーサビリティ確立により、消費者・納入先へ安心を提供

## 作業ミス防止・ロス削減

原材料(原料・包材)の消費期限管理、  
計量投入照合などにより、確実な作業・ロス削減を実現

## システム全体最適化

他システムとの柔軟な「システム間連携」を行うことにより、導入効果の最大化を実現

## お客さまの声

### システムを導入するにあたって…

- トラブル時のトレースだけでなく、日常業務においても投資効果を出したい。
- 現行運用に合ったシステム構築を行いたい。
- システム導入に伴って、現場作業の負荷が増えないようにしたい。
- 帳票の電子化や、運転・実績データの「見える化」された環境を構築したい。
- 既存のERPシステムなどとデータを連携したい。
- ミス防止、期限管理、リアルタイムな在庫ロット管理などの機能も提供します。
- 多くの経験・ノウハウに基づくシステム設計・構築により、最適な運用環境を提供します。
- システム操作を極限まで省力化するなど、最適なシステムを提供します。
- データをユーザブルに余すところなく有効利用できる環境を提供します。
- 既存環境と融和したシステム連携を行います。

### システムを導入して…

- 原料の消費期限切れによる、廃棄ロスがなくなった。
- 原材料の在庫管理がリアルタイムにできるようになり棚卸業務が効率化された。
- 計量ミス・投入ミスがなくなった。
- お取引先様の監査時、トレースデータの迅速な開示により、信頼を高めることができた。
- 工場見学の際、“安全・安心”の取り組みを積極的にPRできるようになった。
- お客さまからの問合せに対して、相談センターで自信を持って即座に回答できるようになった。