

工場モニタリング化システム

「デジタルレコーダー SecureTech」

株式会社デリカスイト

遠隔地の工場でも、ネットワークカメラを活用して距離を感じさせない管理体制を構築。

遠隔地にある工場の様子を、本社から遠隔モニタリングできるネットワークカメラシステムを導入。業務効率化と従業員の安全を確保できる環境を構築。

Client Profile

株式会社デリカスイト

>設立 昭和47年 2月 2日
>代表取締役 堀 富則
>事業内容 東海地区を中心に、グループ店舗 80 店が、HMR、惣菜・お弁当・お寿司などの小売店舗を展開。「健康で健脳に役立つ食」を掲げ、減農薬栽培、天日干し米、自然豚、天然塩、朝採り卵等を主原料に、大垣の地下水を大部分で使用した米飯料理を販売しています。また、無添加・無着色・無化学調味料で味付けした家庭料理も人気です。

※HMR（Home Meal Replacement）＝家庭料理代行業」。調理済みの食品を家庭に提供するフードサービスの形態。素材をその場で加工・調理して販売。

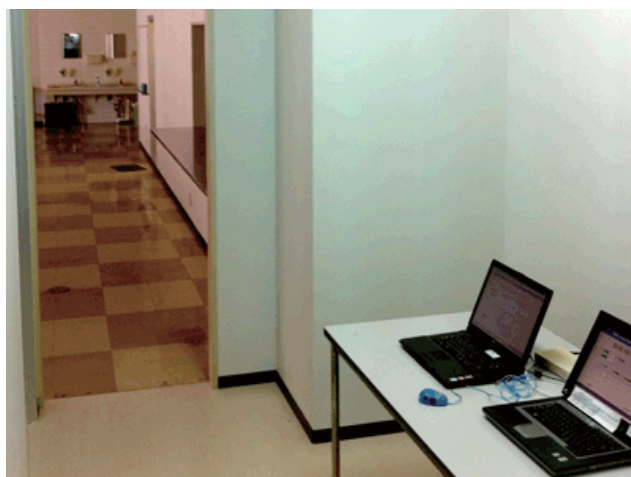
>本社 岐阜県大垣市加賀野4丁目1-20
>電話 0584-77-1811
>FAX 0584-78-0877
>URL <http://www.delicasuito.co.jp>



工場内の製造ラインや、商品出荷の搬入口など、製造工場の要所に工場の稼働状況や従業員の安全を確保するためのネットワークカメラと監視映像レコーダー「SecureTech」を設置。食に関わる現場をリアルタイムにモニタリングすることで、遠隔地の工場でも経営者が現場の様子をいつでも確認し、的確な指示、業務分析が行えるしくみを構築しました。

ご提案内容

- > 場所の離れた本社から工場内の様子を遠隔モニタリングすることで、業務状況を確認できる。
- > カメラの映像を社長室や事務所のパソコンから閲覧してもらうことで、従業員の意識を高める。
- > 監視映像レコーダーでカメラの映像を記録し、万一の事故にも備える。



「食の安全」「食での健康管理」が求められる時代に

1996年に発生した病原性大腸菌O-157、2001年にはBSE牛発見など、食の安全に関する心配事が増えている昨今。その他にも、様々な食品偽装や産地詐称、賞味期限・消費期限の偽装表示など、業界全体の信用を低下させる事件が頻発し、大きな問題となりました。また、食の欧米化や外食産業の普及などにより、高血圧や糖尿病など生活習慣病も増加。消費者はより一層「食の安全」と「健康」を意識するようになりました。国もこれに対応する形で、2003年には食品安全基本法及び健康増進法を制定、2005年には食育基本法を施行。今や「食への安全と健康」は、避けて通れない問題となっているのです。

商品搬入から出荷まで、業務の流れを「遠隔モニタリング」

工場の要所に、インターネットなどネットワークを介して映像を配信できるネットワークカメラを設置し、商品の搬入、工場内の製造ライン確認、出荷までの様子を、場所の離れた本社からや、出張先のモバイル PC や携帯電話からでも現場の様子を確認できる「遠隔モニタリング」環境を構築しました。実際に現場まで出向くことなくいつでも作業状況を確認でき、人員を配置することなく業務効率の向上を図ることができます。食の安全や健康に配慮した調理体制をモニタリングにより監視・管理でき、サービスの向上や消費者のニーズに素早く応えることができます。

カメラで工場内および従業員の安全を確保

工場内には、ネットワークカメラと監視映像レコーダー「SecureTech」を設置し、常時映像を記録しています。取引業者の出入りや工場内の様子を記録することで、内部の不正・不審な行動を抑制します。万が一の場合には監視映像レコーダーに記録している映像が「証拠」として活用でき、従業員の安全を確保します。



▲ 工場内の様子



▲ 商品搬入口にカメラを設置



▲ 出入口を監視



▲ 工場内にカメラを設置



株式会社シーピーユー

〒921-8043 金沢市西泉4-60

TEL. 076-280-8001/FAX. 076-280-8002

ホームページ <http://www.cpu-net.co.jp/securetech>