

NAVINECT®

食品安全管理の効率化・省力化を実現する
製造DXソリューション

食品安全管理DX

NAVINECTなら段階的に
製造DXをスケールアップ

詳しくはコチラ>>



食品安全管理のためのサービス!

HACCPの運用に必要な文書をシステムで一元管理。
デバイス連携による重要管理点(CCP)管理と衛生管理記録の
見える化で、管理業務の効率化を支援します!

法的管理のデジタル化



こんなお悩みはありませんか？

- ・HACCPに関する作成文書が膨大で管理と運用が大変...
- ・細かな記録作業に手を取られ、本来の生産活動の効率が低下...
- ・誤投入による廃棄ロスや原材料の消費期限管理に手を焼いている...

豊富な機能で食品安全管理をトータルに管理!

文書管理

モニタリング

自動記録

IoT連携

自動正誤判定

発注点管理

本サービスの特徴



ペーパーレス化とワークフローの改善

HACCPやFSSC22000、ISO関連の膨大な文書を、システムで一元管理することができます。



自動記録とヒューマンエラーの防止

温度計やデジタルはかりなどのデバイス、生産装置とのシステム連携により実現が可能です。



発注点管理とトレーサビリティの実現

個体識別コードを活用して、原材料の使用期限や在庫を管理し、発注タイミングを最適化することができます。

2020年の販売より

50拠点

以上の企業・工場でご利用頂いています

「食品安全管理DX」が提供する主な機能

文書設計機能

管理規定等の文書フォーマットを自由に設計することが可能です。HACCP向けのテンプレートも取り揃えています。



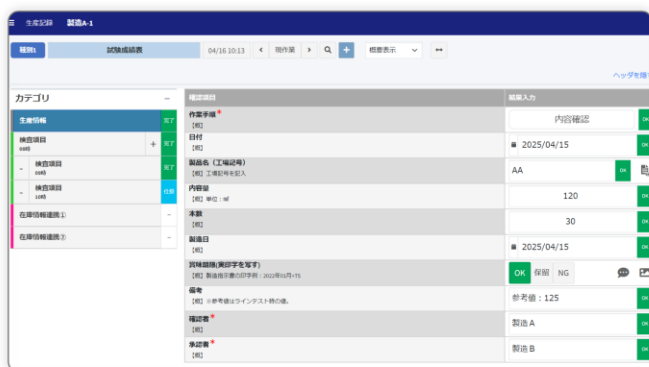
文書管理・回覧機能

文書番号の自動採番や版管理、使用期限管理により発行した文書を効率的に管理することができます。



衛生管理記録

デジタル帳票に入力する記録項目や確認結果の表示方法を柔軟に設定することが可能です。



モニタリング記録

デジタルはかりや温度センサーなどのデバイスや、生産装置と連携することで必要な情報を自動的に記録します。



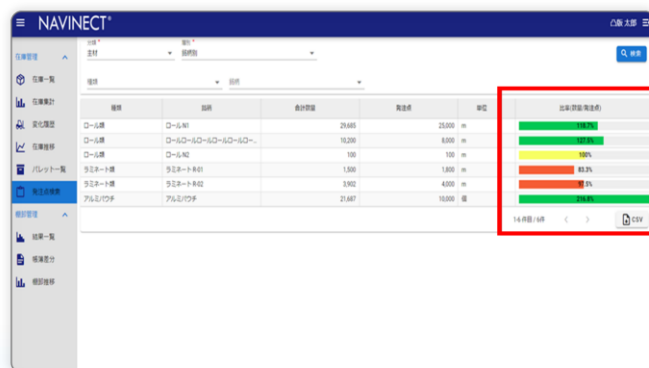
正誤判定機能

材料に貼り付けた個体識別コードを読み取り、レシピとの照合・確認を自動で行うことが可能です。



発注点管理機能

発注点や使用期限を情報として管理することができます。在庫減少の際、関係者へアラート発報することも可能です。



WEBでもっと詳しく

<https://navinect.jp/app/syokuhinanzenzenkanri-DX/>

すべてを突破する。
TOPPA!!!
TOPPAN
可能性を高めるTOPPANのデジタル変革
Erhoeht-X

お問い合わせ・ご質問等は下記までお気軽にご連絡下さい