ＨＡＣＣＰ対応調理室監視システム

概要

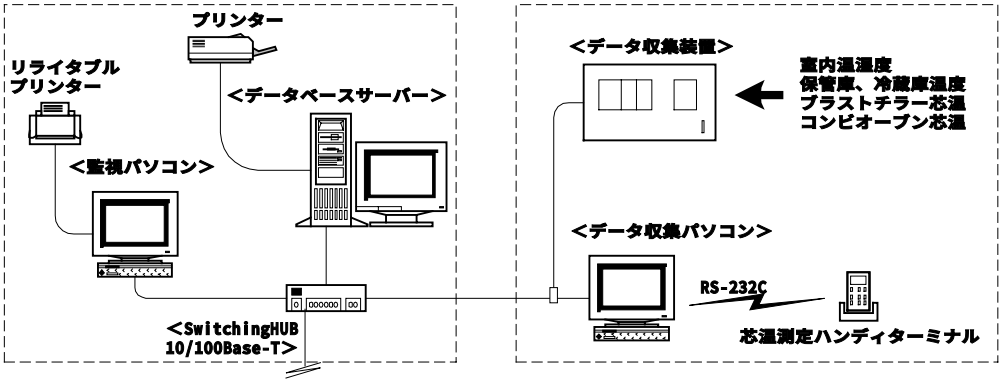
給食、食品加工業におけるＨＡＣＣＰシステムの中で、監視システムを構築します。

構成および特長

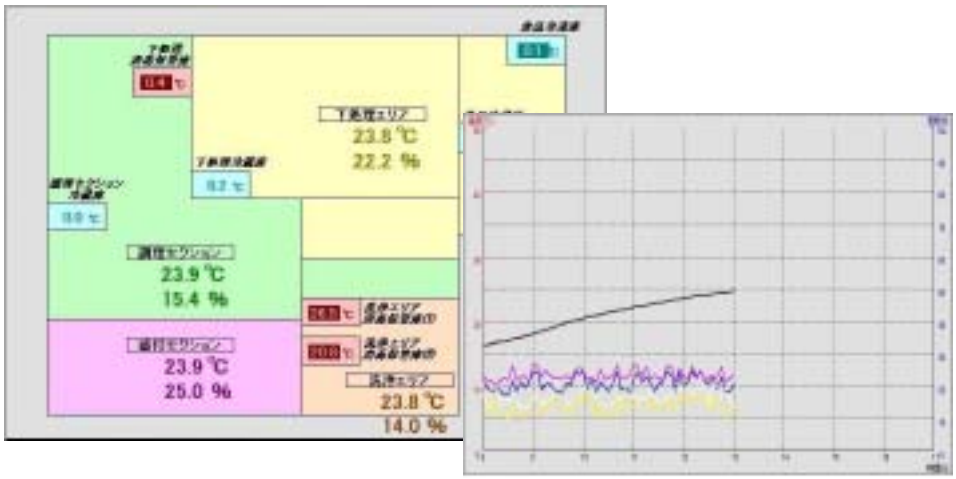
1．データ収集装置と複数台のパソコンおよびネットワーク機器で構成されます。
2．データ収集装置は、室内温湿度・冷蔵庫・冷凍庫などの温湿度と各種調理器具からの食品芯温データを収集します。
3．データ収集装置とパソコンとの通信はＬＡＮ経由で行います。
4．パソコンは、機能面から①データ収集パソコン、②監視パソコン、③データベースサーバに分類できます。
5．データ収集パソコンは、データ収集装置や芯温測定ハンディターミナルによりデータを取得し、データベースサーバにデータを登録します。
6．監視パソコンでは、現在値監視、警告監視、ログ表示、マスタメンテナンス等を行います。また、帳票出力や任意のフォーマットでのデータ出力が行えます。

参考図

≪ハードウエア構成図例≫



≪表示画面例≫



tact
システム設計・開発
株式会社タクト
〒486-0945 愛知県春日井市勝川町5丁目142
TEL(0568)34-3888(代) FAX(0568)35-0236