

# RAS(レシピ管理支援システム)のご紹介

## I レシピ管理の意味

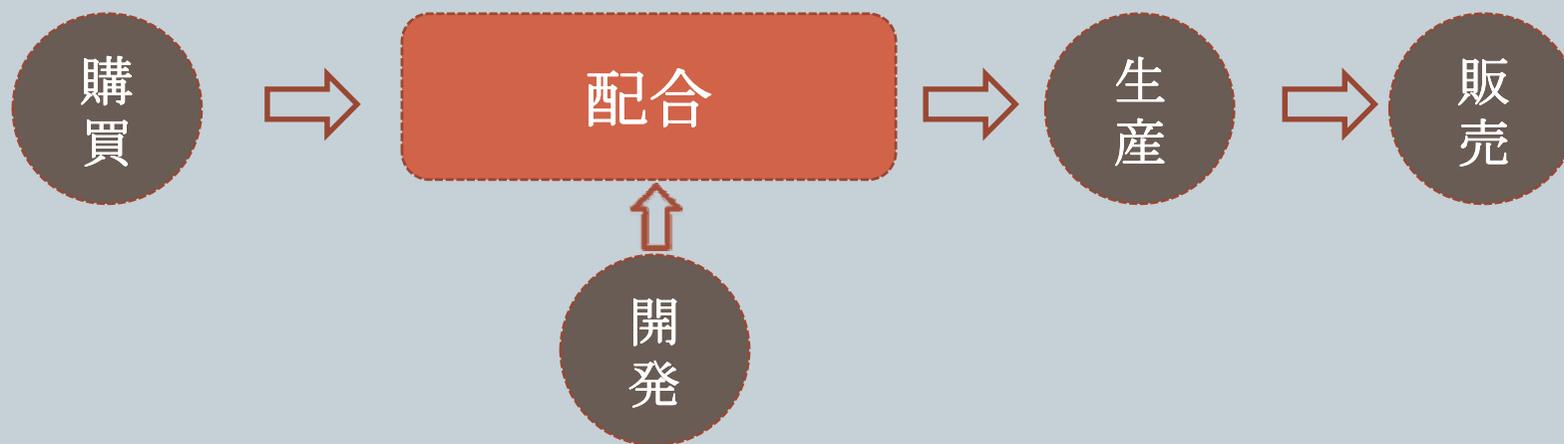
1. 事業活動におけるレシピの管理の重要性
2. 総合品質の管理とデータベース化
3. 食品ビジネスにおける規格書情報の重要性
4. タイ国食品法
5. 商品の設計と情報の統合化
6. 書類作り作業の軽減化

## II レシピ管理支援ソフト《RAS》のご紹介

7. 《RAS》システムの概要
8. エクセルベースのレシピ管理統合ソフト
9. 《RAS》の情報の流れ
10. 《RAS》の画面の流れ
11. 《RAS》で扱う主な諸表と主な登録項目
12. 《RAS》の特徴
13. 《RAS》ファミリーでの応用性の拡張
14. 導入事例

## 加工食品事業におけるレシピの管理の重要性

- 食品加工のすべては、レシピからスタートする
- レシピの管理こそが、開発、購買、生産、販売の原点となる
- レシピには、使用する原料及びその量・価格はもちろんのこと、含まれる添加物、産地情報、固有のリスク情報（GMO、アレルギー、農薬、抗生物質等）が含まれており、これらの情報が社内的に一元管理・共有化される必要がある



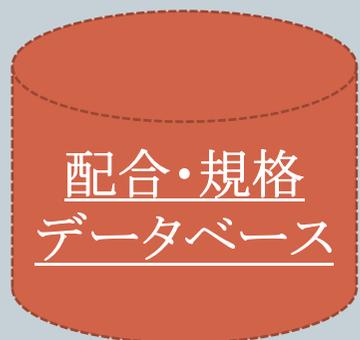
## 総合品質の管理とデータベース化(1)

- 製品の品質規格の管理は、品質管理担当部門だけの仕事ではない  
　　<参考> **TQC (total quality control)** / 総合的品質管理とは  
　　主に製造業において、製造工程のみならず、設計・調達・販売・マーケティング・アフターサービスといった各部門が連携をとって、統一的な目標の下に行う品質管理活動のこと
- 2007年初頭の食品企業社長の年頭挨拶で、半数以上の会社で食の安心・安全を経営のトップ課題としている(ちなみにみ2番目は、人口減少問題)



**品質は経営の問題である**

## 総合品質の管理とデータベース化(2)



- 購買部門は、価格はもちろんのこと、その産地、含有添加物などにも留意し、購買決定をしなければならなくなっている
- 開発部門は、開発する製品の規格を常に頭に入れながら、製品のレシピ作成をする必要がある
- 生産部門は、生産段階で起こる原材料の変化を確認し、生産した製品の持つ規格に対して責任を持たなくてはならない
- 販売部門は売り先のバイヤーが必要とする製品の規格に関する情報を迅速に提供する必要性に迫られている
- 品質管理部門は、適切な情報の提供、原料メーカーに対する指導、データの収集管理等の役割を果たさなくてはならない

## 食品ビジネスにおける規格書情報の重要性

- 産業界の中で最もIT化の遅れている業界の一つである食品業界にもIT化の波は押し寄せている  
(例)「フーズインフォマート( FOODS Info Mart )」  
フード業界企業間電子商取引プラットフォーム
- しかし、レシピそのものについては、各企業の心臓部分であり、業界としてのデータベース化は難しい
- 一方で、消費者の安心・安全に対する意識は高まり続けており、それに関する情報提供がメーカーに対してさらに求められている
- こうした状況の中で、多くのエンドユーザー(量販店等)は、詳細な製品規格書の提出を取引の条件とするところが増えてきている

**製品規格書が商品取引の必須ツールに**

## 商品の設計と情報の統合化

- 商品の開発(設計)は一般的には、定められた商品コンセプトを元に、原料の選定、配合量の決定、製造条件の決定、品質規格の策定といった内容となる
- これらの情報は、社内に、統一かつ最新のものが常に用意され、各部門の業務に適用されなければならない
- 社内のデータ管理において、会計、購買、物流、販売において個別の、ないしはそれらの統合システムを採用している企業は多いが、食品加工メーカーの核となるレシピを中心としたデータベースソフトは少ないのが現状

## 書類作り作業の軽減化

- 品質管理における社内での記録管理は、ISO等においても義務づけられている

【ISO／DIS22000】より

製品特性に影響するすべての原材料及び製品に接触する材料は、次のものを含め、食品安全危害要因を明確にし、評価し、**文書化**すること。

A) 生物学的、科学的及び物理的危険 B) 食品添加物、加工助剤 C) 原産地  
D) 製造方法(スペック、レシピ) E) 配送方法、包装及び保管条件 F) 製品の使用目的及び取り扱い G) 原材料の食品安全受け入れの基準及び仕様

上記に関する法的要求事項及び食品安全要求事項を明確にし、適宜、評価、監視すること、またこれらは……、適宜、見直し、更新すること

- 一方、実施組織内ではこれらに関わる時間と手間は、かなりの多さになる

**マネージメント面からは**  
**食の安全と、コストのバランスが必要**

## システムの概要

- 「製品の規格に関する社内情報の共有化」
- 「ユーザーからの製品規格書の提出への対応」
- 「書類(記録)の作成と管理」
- 「記録管理に対する作業の簡素化」

こうしたニーズにお応えするのが、

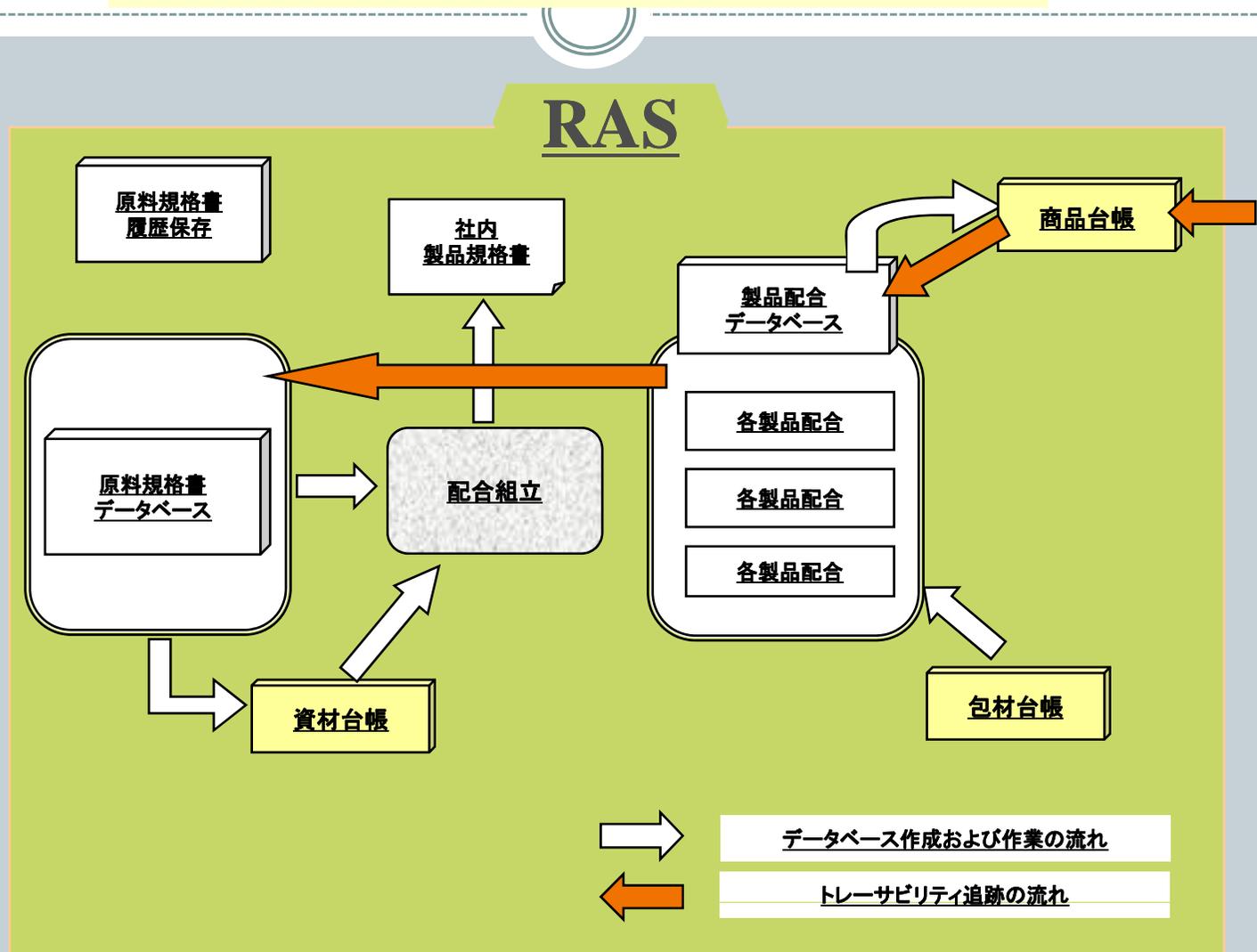
## レシピ管理支援ソフト《**RAS**》

☆《**RAS**》は、サーバー上での稼働が可能であり、稼働条件は、WindowsXP以上、エクセル2000以上が必要

# エクセルベースのレシピ管理統合ソフト

- 《RAS》は、エクセルをベースとしたPCソフト
- 現在食品業界での原料メーカー～加工メーカー～流通企業の製品規格書のやりとりは、エクセルが主流となっている
- 規格書の書式や記載内容が、環境(特に法令や消費者の意向)によって高い頻度で変更になり、それに対する対応が必須である  
こうした環境下であり、小回りのきく、さらにユーザーサイドでも変更のしやすいエクセルを採用
- ユーザー固有の追加のシートを配合ファイルの中に、取り入れることも可能

# 《RAS》システムでの情報の流れ



## 《RAS》で扱う主な諸表と主な登録項目

### ● 原料規格書

一次～二次～三次原料の割合、製造国、由来原料、原産地、添加物、BSE、アレルギー物質、ポジティブリスト対応

### ● 製品配合書

配合原料とその割合、収率(加工収率、組立収率、包装収率)、製品規格書(原料規格書項目に準じる)、商品基本情報、栄養成分表、コスト表

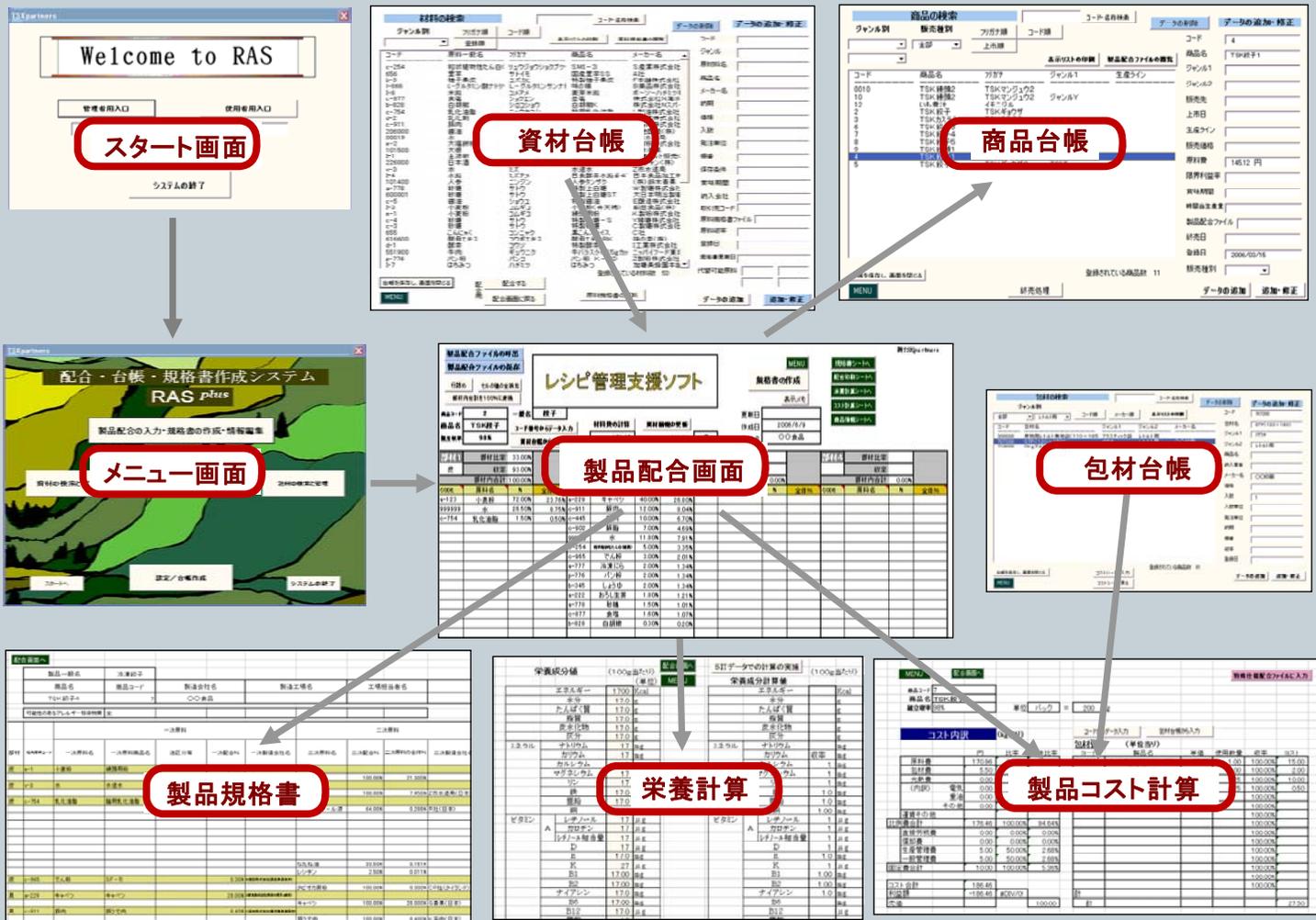
### ● 資材台帳

資材ナンバー、資材名、ジャンル名、納入業者、メーカー名、納期、価格、発注単位、賞味期間、原料収率、保存条件、棚番、代替原料

### ● 商品台帳

商品ナンバー、商品名、ジャンル名、入数、ケース重量、上市日、販売先、原料費、バッチ重量、賞味期間

# 《RAS》システムでの画面の流れ



## 《RAS》の特徴

### 《単純な操作》

- 配合の組立は、原料を選択するだけ
- 定型の製品規格書をワンクリックで作成
- 原料単価、収率を考慮した原料コストを 瞬時に計算
- 保存した製品配合ファイルから、商品台帳を自動作成
- 原料規格書のファイルから、原料資材台帳を自動作成

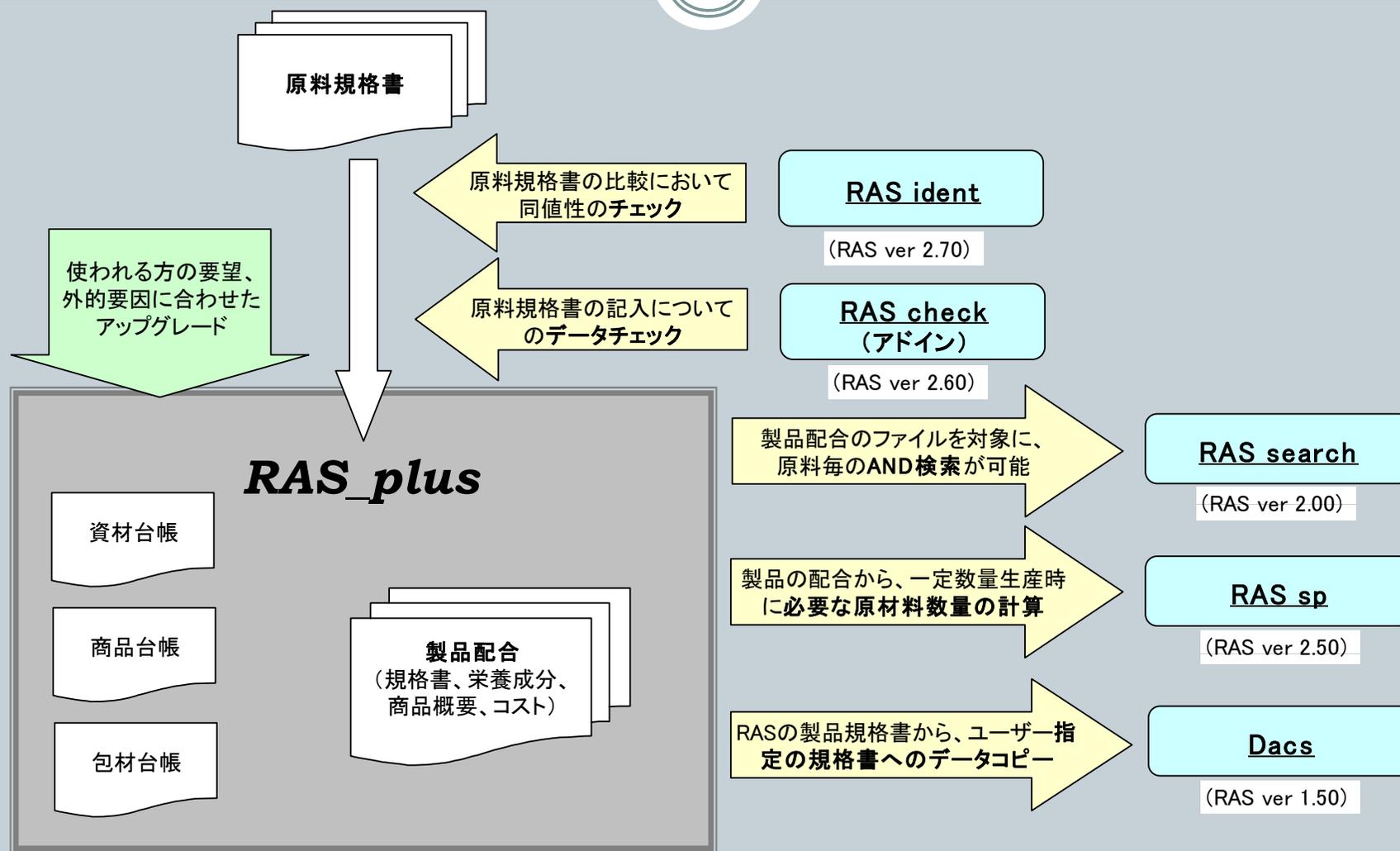
### 《統合性》

- 製品の配合、規格書、栄養成分、コスト、商品情報を一つのファイルに保存
- シートの追加も自由

### 《親切機能》

- 配合作成と同時に、表示記載のための表示メモが閲覧可能
- 原料規格書や製品配合のファイルから原料・産地・添加物等の検索が可能

# 《RAS》ファミリーによる応用性の拡大



# 導入事例

- 《RAS》の導入例

冷凍食品メーカー

社内情報の共有化、製品規格書作成の省力・正確化

冷凍食品OEMメーカー

大手受注先からトレーサビリティと記録管理の要望と、社内収率管理

タレ加工メーカー

開発・生産のデータ共有と製品規格書作成の省力・正確化

製菓メーカー

大手量販チェーンからの記録管理とトレーサビリティ管理の要望

エキス調味料メーカー

納入メーカーでの規格書の正確性の要求への対応

他多数