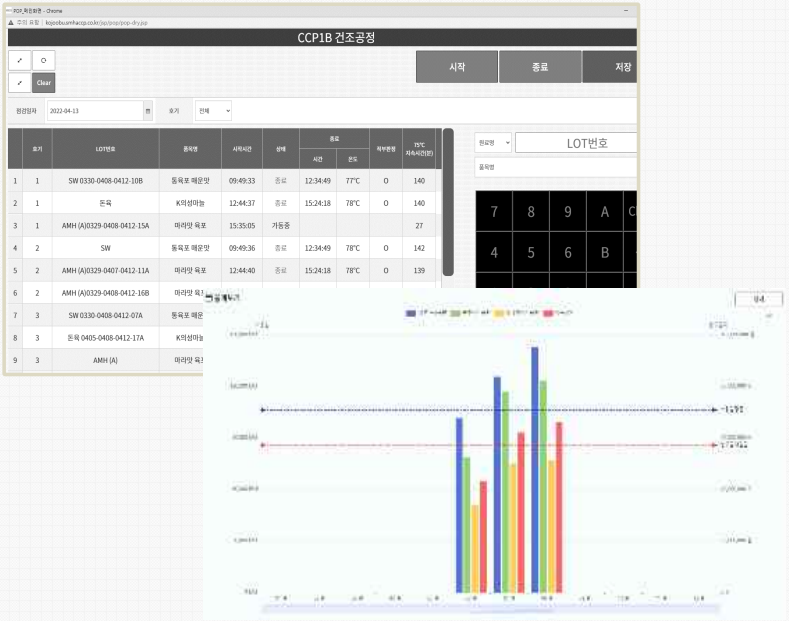
CODE:BASE

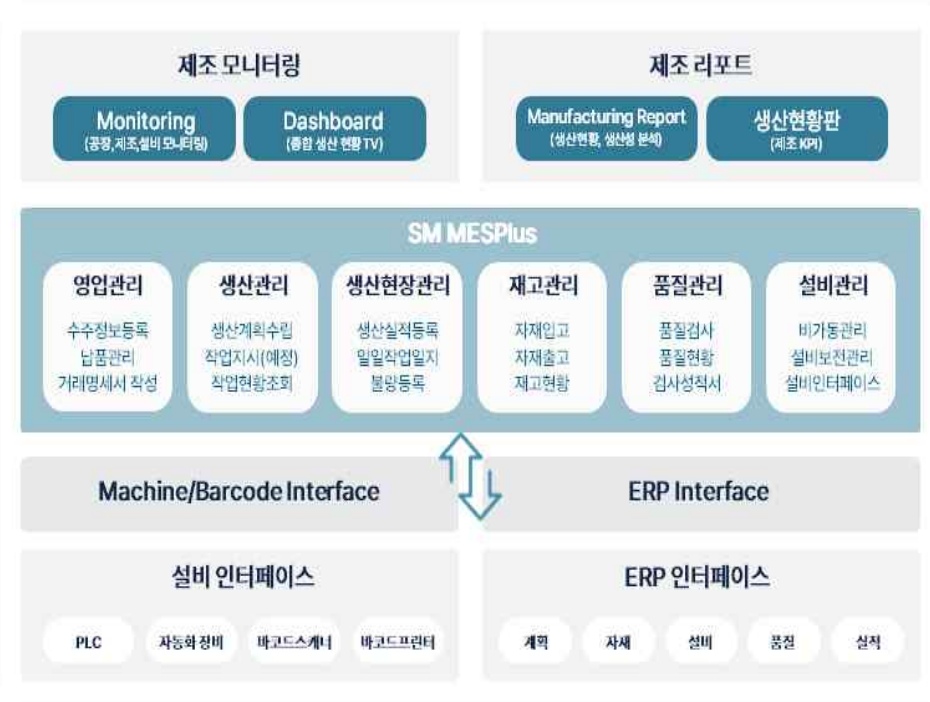
코드베이스

제조업체(식품, 화장품, 자동차 산업 등)에 All-in-One AX 플랫폼
(AI 머신비전, MES, 스마트HACCP, 라벨·로봇·IoT 자동화 등) 공급과 HACCP 인증 운영·관리를 포함한
공정 자동화 및 품질관리 시스템을 저비용·고효율로 구현할 수 있는 솔루션 환경을 구축하고 있습니다.

1. 제조 실행 시스템 (MES)

생산 현황 정보를 실시간으로 관리하여 현장의 컨트롤 타워 역할을 수행





- 다양한 식품 스마트팩토리 구축사례와 노하우를 집약한 MES솔루션
- 생산 정보를 실시간 공유하고 민첩한 의사결정의 기능 및 도구
- 중소 제조 기업도 부담 없이 도입 가능한 클라우드 기반 솔루션
- 업무 단위별 서비스 중 원하는 기능만 선별해 도입 가능
- Web 시스템은 물론 C/S 프로그램과의 편리한 데이터 연계를 지원

2. SMART HACCP

생산 현황 정보를 실시간으로 관리하여 현장의 컨트롤 타워 역할을 수행

실시간 알림 및 대응

위해요소 발생 시 PUSH 알림 제공
즉시 대응 구조로 식품안전성 강화

데이터 기반 자동화

생산, 원료 수불, CCP 항목 간 자동 연계,
클라우드 기반 저장으로 문서관리 간소화

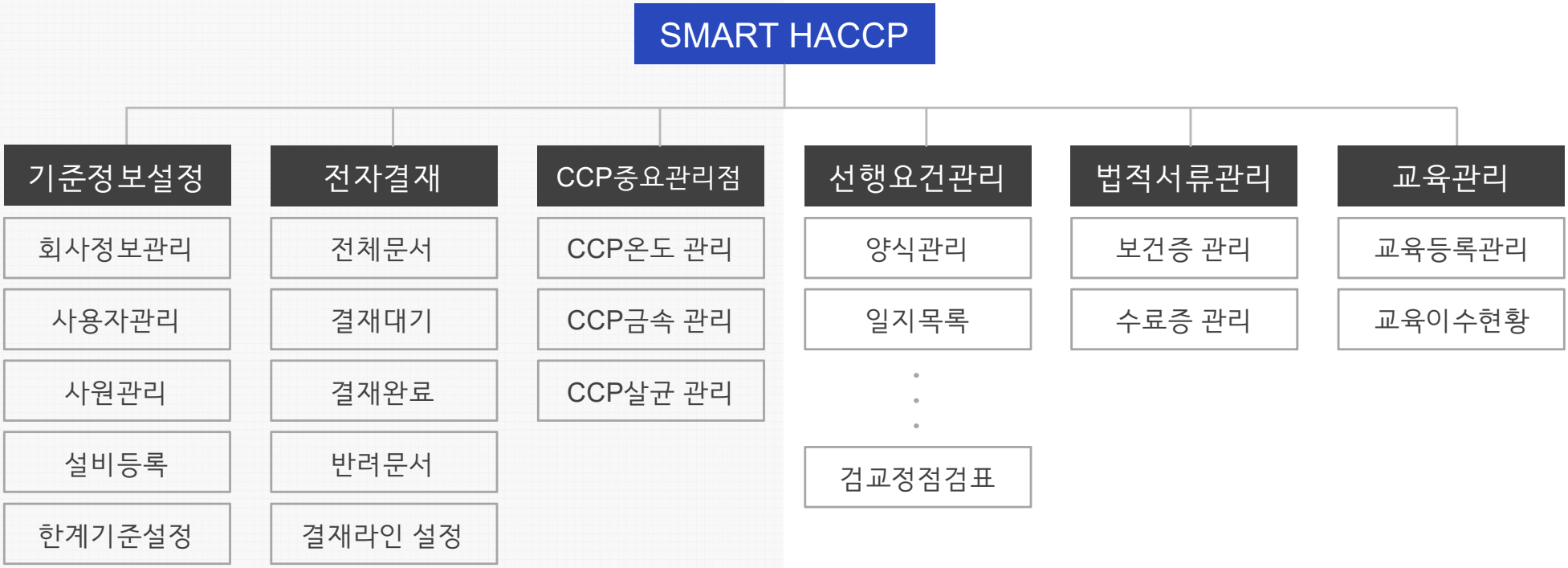
정책 수립을 위한 분석 기능

다양한 기기에서 점검 및 기록 가능
작업자 중심의 UI로 현장 적용성 강화

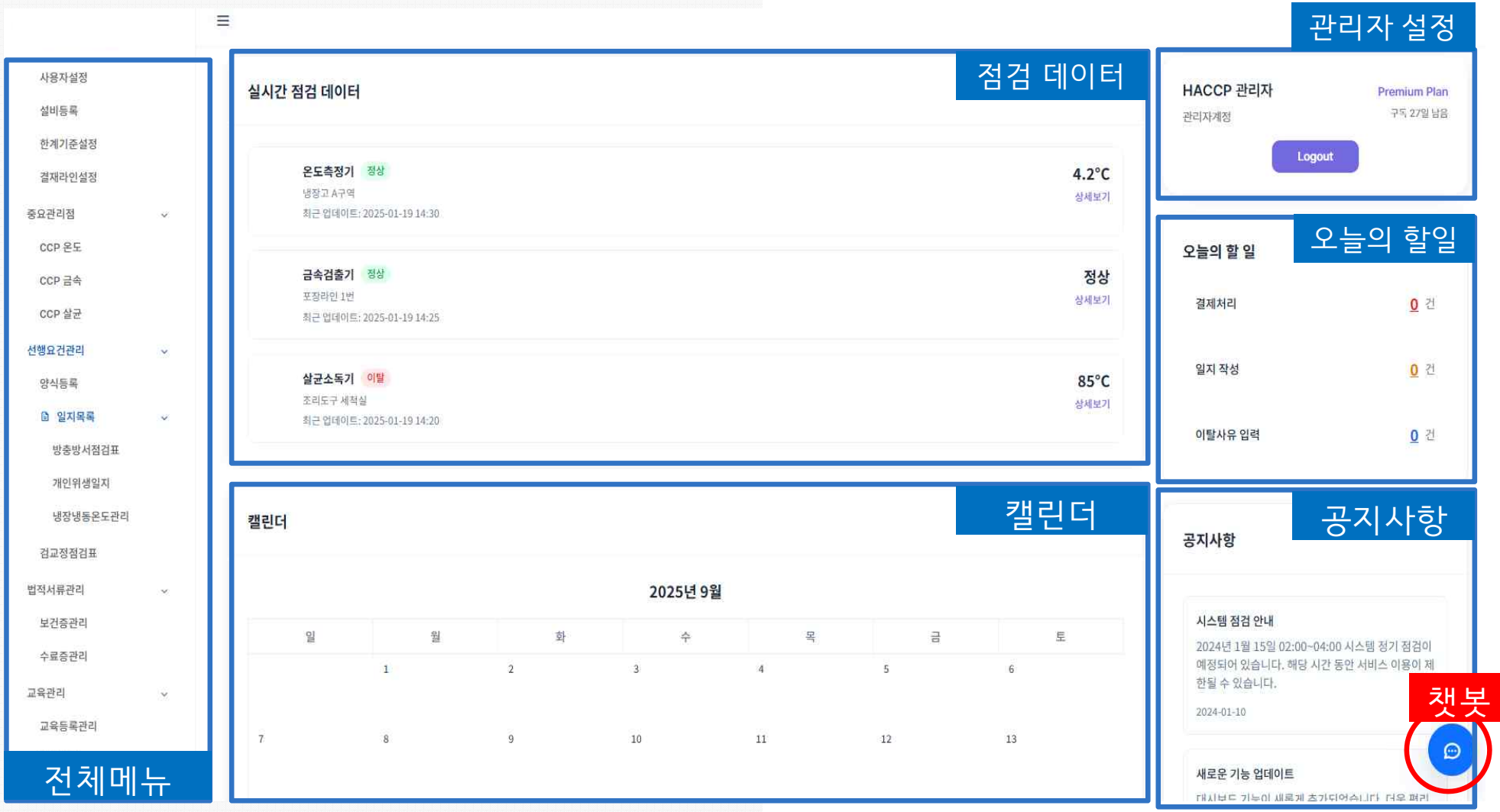
도입효과

- 수기 및 엑셀 기반 점검이 디지털로 전환되어 관리 효율이 향상됩니다.
- 점검 일지가 자동으로 수집되어 누락과 오류가 방지됩니다.
- 위해요소 발생 시 실시간 알림으로 사전 예방이 가능해집니다.
- 반복적인 점검 업무가 간소화되어 작업자 부담이 줄어듭니다.

3. SMART HACCP 메뉴 구성(표준)



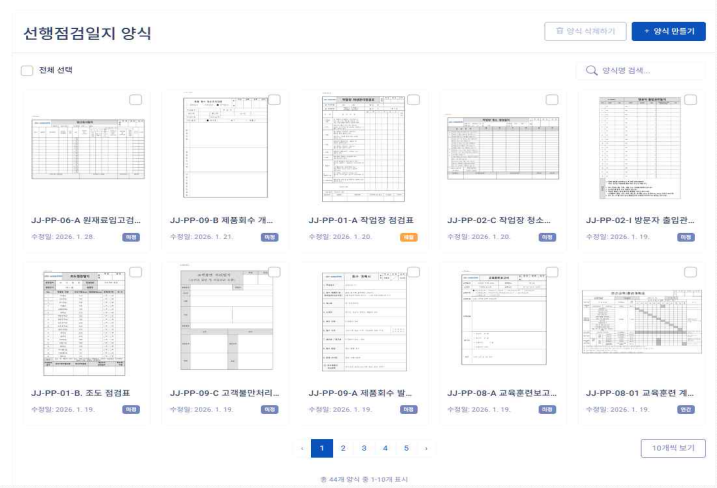
4. HACCP 메인화면

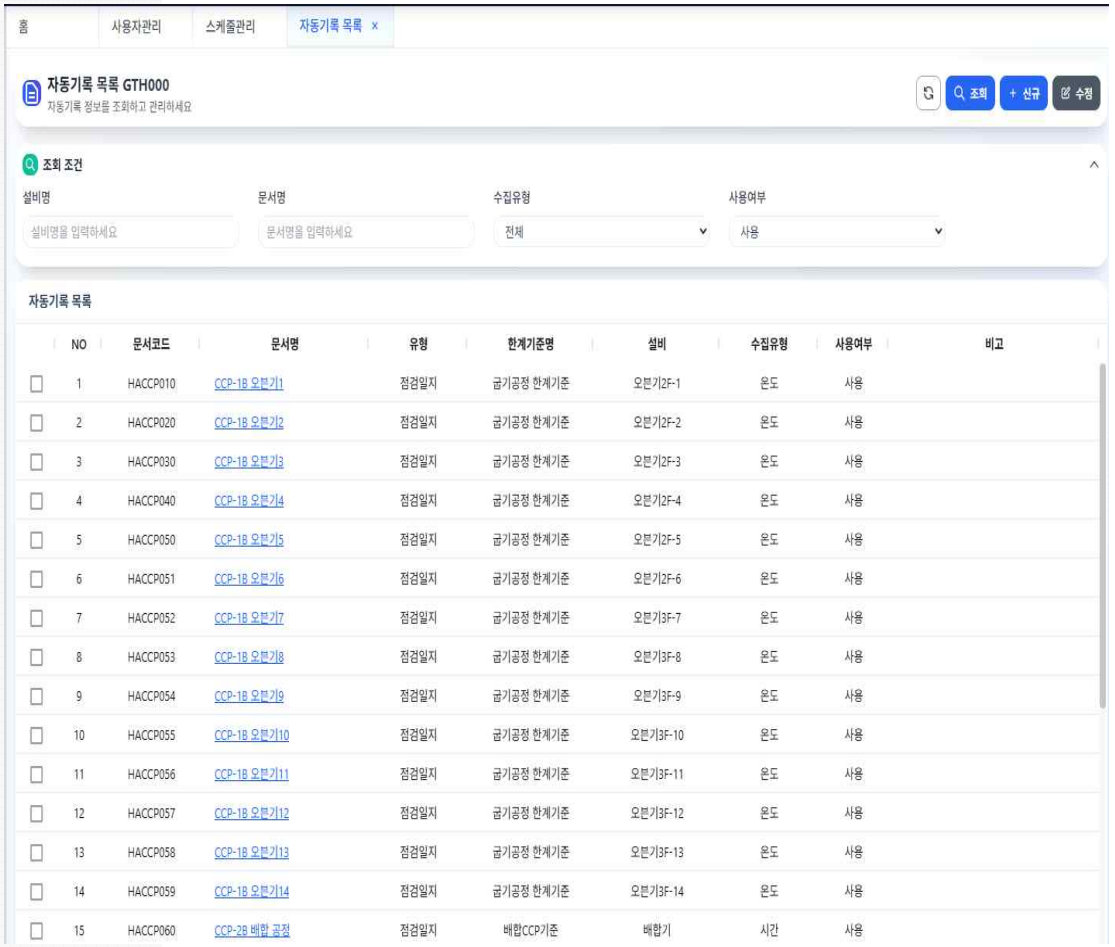

사용자설정
설비등록
한계기준설정
결재라인설정
중요관리점
CCP 온도
CCP 금속
CCP 살균
선행요건관리
양식등록
일지목록
방충방서점검표
개인위생일지
냉장냉동온도관리
검교정점검표
법적서류관리
보건증관리
수료증관리
교육관리
교육등록관리
전체메뉴
실시간 점검 데이터
점검 데이터
온도측정기 정상
냉장고 A구역
최근 업데이트: 2025-01-19 14:30
4.2°C
상세보기
금속검출기 정상
포장라인 1번
최근 업데이트: 2025-01-19 14:25
정상
상세보기
살균소독기 이탈
조리도구 세척실
최근 업데이트: 2025-01-19 14:20
85°C
상세보기
캘린더
2025년 9월
일 월 화 수 목 금 토
관리자 설정
HACCP 관리자
관리자계정
Premium Plan
구독 27일 남음
Logout
오늘의 할 일
결제처리 0 건
일지 작성 0 건
이탈사유 입력 0 건
공지사항
시스템 점검 안내
2024년 1월 15일 02:00~04:00 시스템 정기 점검이 예정되어 있습니다. 해당 시간 동안 서비스 이용이 제한될 수 있습니다.
2024-01-10
새로운 기능 업데이트
챗봇

4. HACCP 선행점검 & 자동기록일지

- 온도 기록지, 원재료품질검사서, 교육훈련 증빙 등의 사용하고 있는 양식을 업로드하면, 자동으로 작성 파일이 생성됩니다.

- 사용자는 결재선을 자유롭게 설정할 뿐만 아니라 검토자와 승인자의 서명을 쉽게 등록할 수 있습니다.

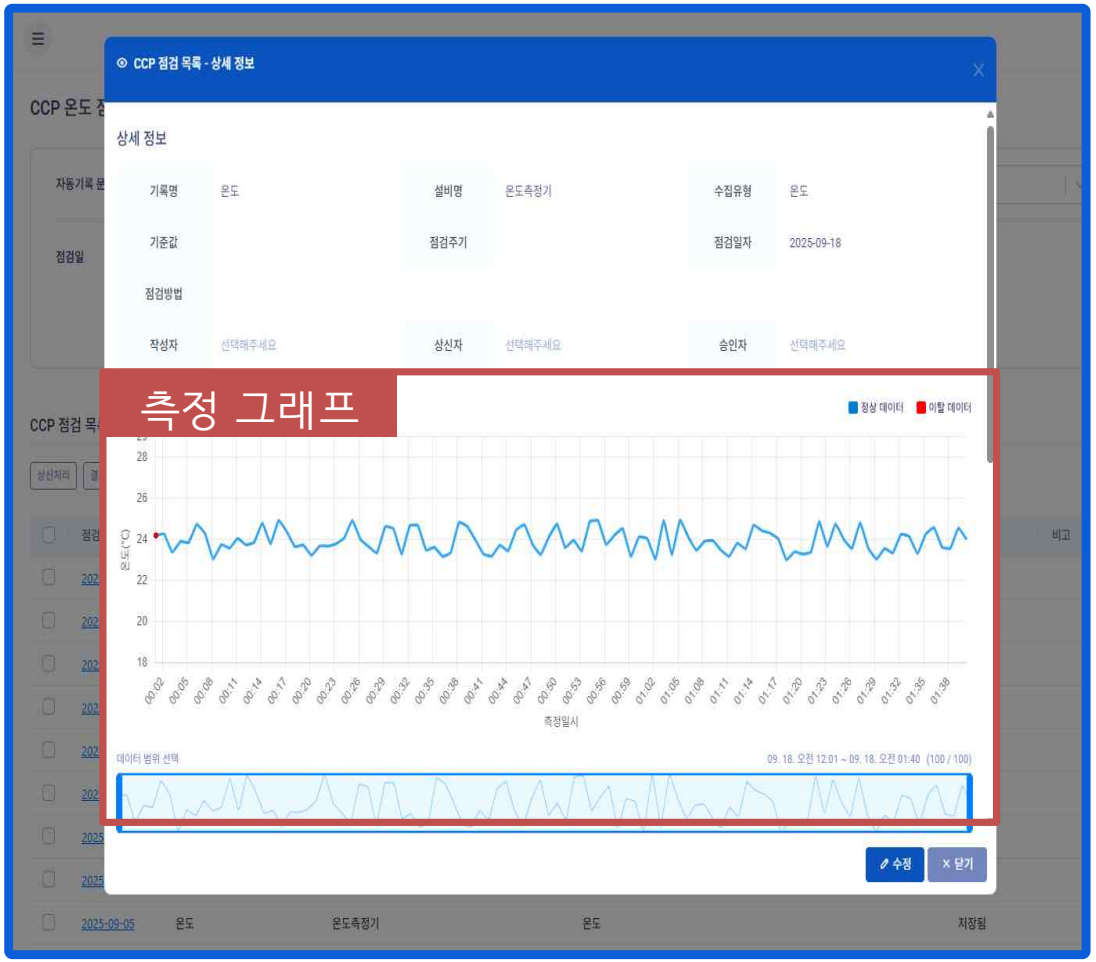




	NO	문서코드	문서명	유형	한계기준명	설비	수집유형	사용여부	비고
☐	1	HACCP010	CCP-1B 오븐기1	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기2F-1	온도	사용	
☐	2	HACCP020	CCP-1B 오븐기2	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기2F-2	온도	사용	
☐	3	HACCP030	CCP-1B 오븐기3	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기2F-3	온도	사용	
☐	4	HACCP040	CCP-1B 오븐기4	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기2F-4	온도	사용	
☐	5	HACCP050	CCP-1B 오븐기5	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기2F-5	온도	사용	
☐	6	HACCP051	CCP-1B 오븐기6	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기2F-6	온도	사용	
☐	7	HACCP052	CCP-1B 오븐기7	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-7	온도	사용	
☐	8	HACCP053	CCP-1B 오븐기8	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-8	온도	사용	
☐	9	HACCP054	CCP-1B 오븐기9	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-9	온도	사용	
☐	10	HACCP055	CCP-1B 오븐기10	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-10	온도	사용	
☐	11	HACCP056	CCP-1B 오븐기11	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-11	온도	사용	
☐	12	HACCP057	CCP-1B 오븐기12	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-12	온도	사용	
☐	13	HACCP058	CCP-1B 오븐기13	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-13	온도	사용	
☐	14	HACCP059	CCP-1B 오븐기14	점검일지	굽기공정 한계기준	오븐기3F-14	온도	사용	
☐	15	HACCP060	CCP-2B 배합 공정	점검일지	배합CCP기준	배합기	시간	사용	

4. HACCP CCP 점검 항목

- 실시간 모니터링과 이탈 데이터 자동 표시 기능을 통해 현장에서 놓칠 수 있는 위험 요소를 직관적으로 확인이 가능합니다.
- 이탈 사유와 개선조치 기록이 자동화되어 추후 문서화, 보고용으로 활용할 수 있습니다.

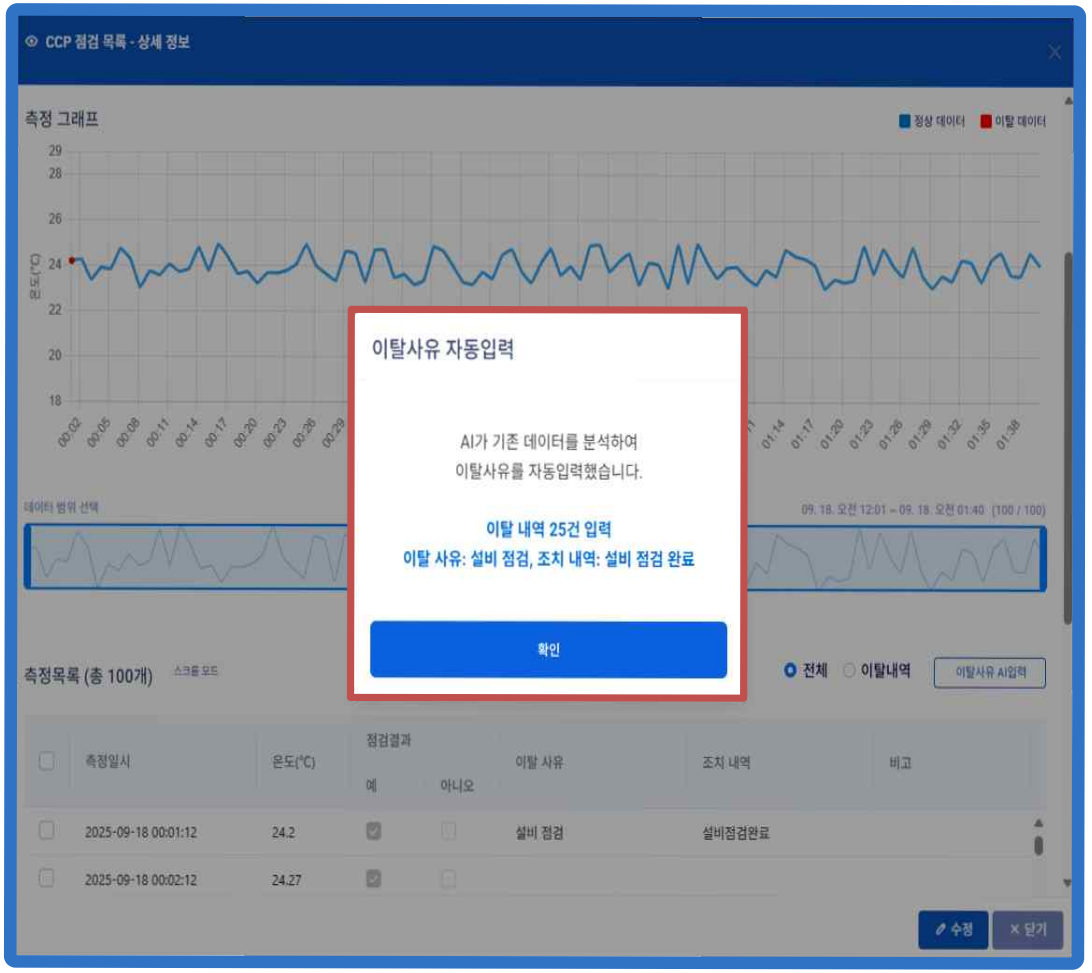


실시간 차트로 현장의 위험 요소를 즉시 확인하고, 자동 기록으로 문서화까지 한 번에 해결할 수 있습니다.

4. 이탈사유 AI 자동입력

- AI 자동 추천 기능: 온도 등 측정 데이터를 기반으로, 이탈 사유와 개선 조치 내용을 자동으로 제안합니다.
- 일괄 등록 지원: 다수의 이탈 건도 한 번에 자동 입력 및 등록이 가능해, 관리 효율성을 극대화합니다.

AI가 이탈 원인과 조치를 자동으로 제안해, 관리자는 검토와 승인만으로 신속하게 대응할 수 있습니다.

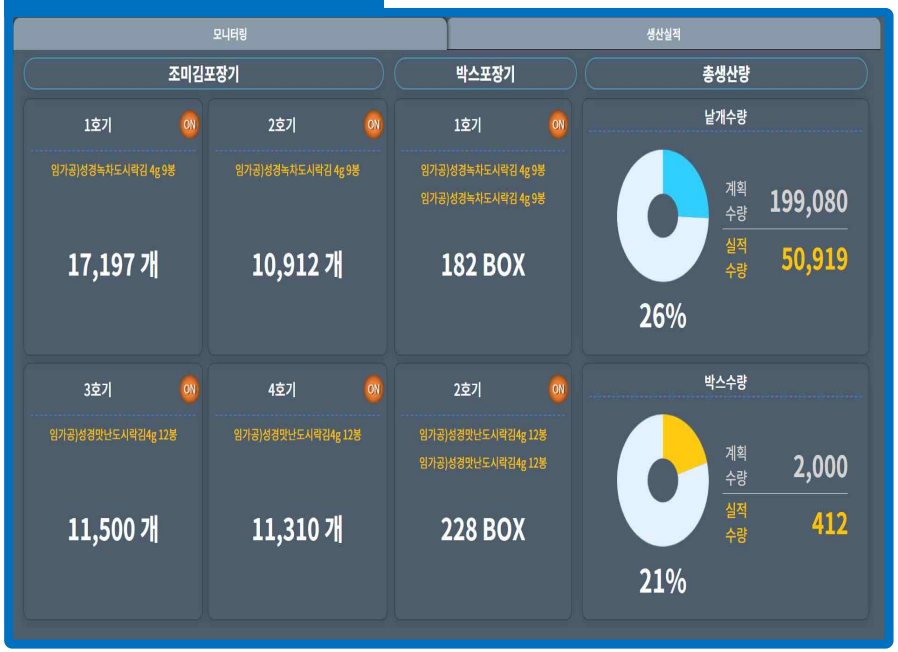


5. 생산현황모니터링

- 공정 상태와 생산실적을 실시간으로 확인해, 빠르고 정확한 의사결정이 가능합니다.
- 한눈에 보는 데이터(CCP, 생산현황, 금속검출, 생산실적 등)로 생산 현장의 투명성과 신뢰성이 높아집니다.

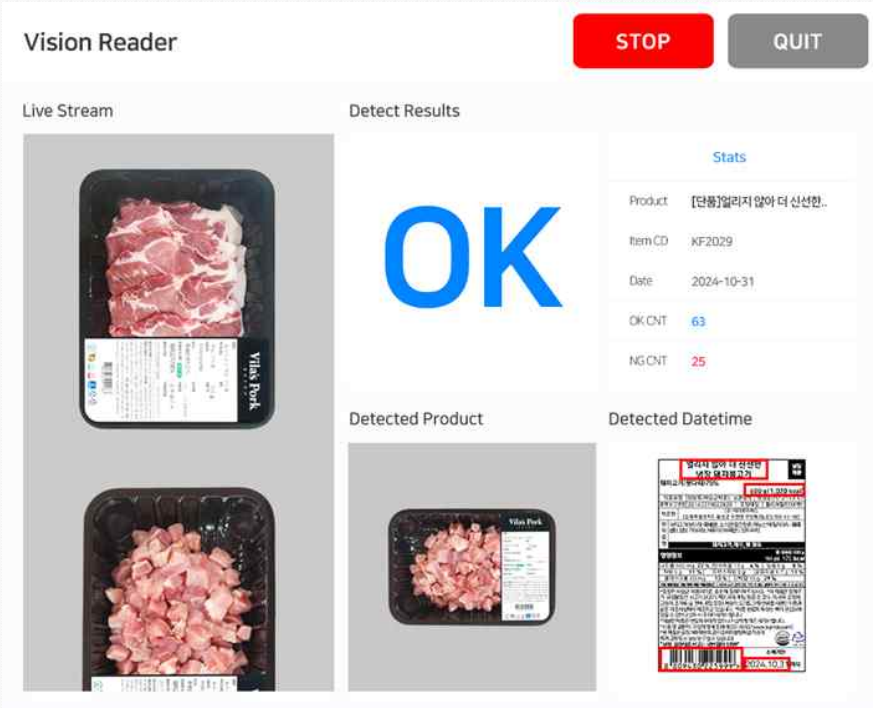
생산현황 모니터링

생산실적 집계

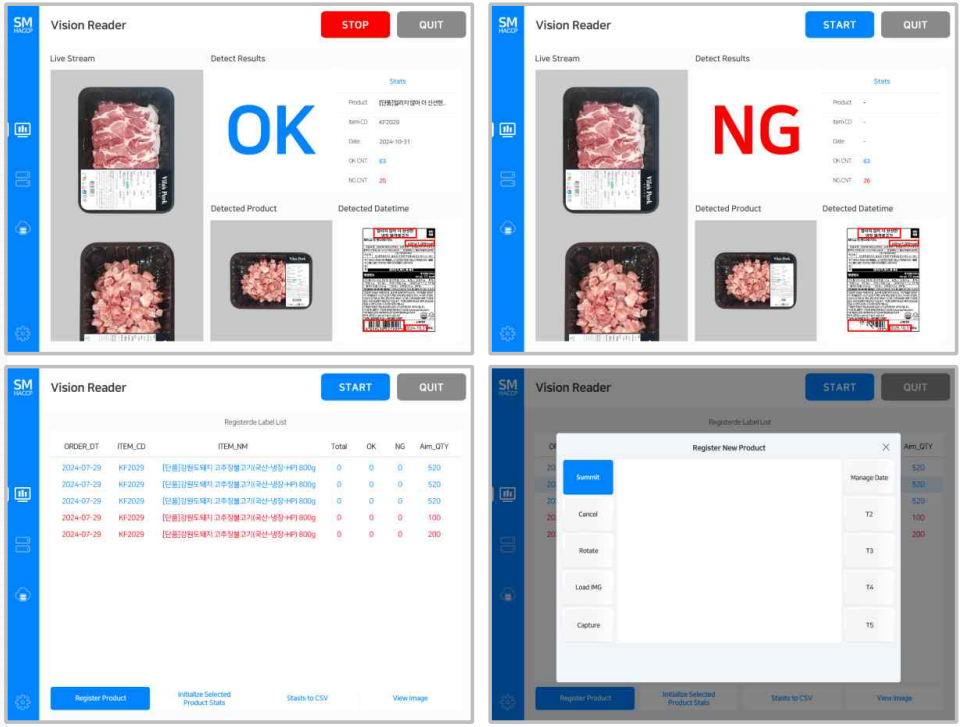


6. AI Machine Vision(포장/검사)

다품종, 비정형 형태까지 판독 AI 비전



- **다품종 소량생산**에 적용 가능하며, 기존 수작업으로 진행하던 라벨 및 소비기한 등 실시간 자동 실적 집계 가능
- Data 수집이 불가한 장치에 복합 이미지를 획득 후 데이터 학습을 통한 지속적인 판독 성공율 향상 작업 진행



감사합니다.

CODE:BASE
코드베이스

코드베이스
T. 010-9741-5525
E. kmj8722@gmail.com