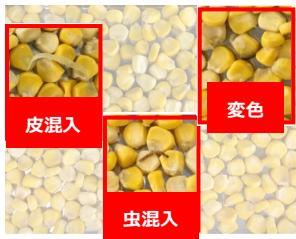


# AI画像判定サービス **Y's-Eye**

今まで自動化できなかつた目視検査工程の  
数値化できない部分をAIがルール化し、自動判定します。  
AIや画像処理の専門知識も不要！



## 異物混入検査

金属探知機で見つけられない  
異物は人の目しか頼れない？



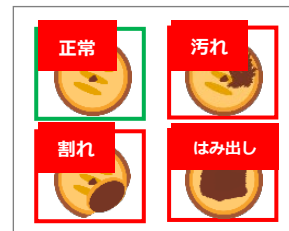
## トッピング検査

お弁当等の盛り付け検査、  
人手でやっていませんか？



## 個数カウント

個体差？包装の光沢？画像判定  
の障害に悩んでいませんか？

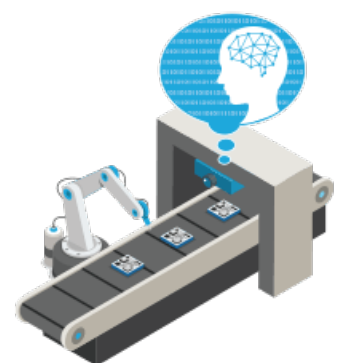


## 食品検査

個体差が大きな食品の判定。  
自動化を諦めていませんか？

## 4つのポイント

1. AIが画像を学習し、物体検知・分類・異常検知を自動で判定。
2. 周辺装置との連携支援により、排出・ロボットピッキング等の自動化実現をサポート。
3. モデルを作成するクラウドから現場用のエッジPCまで提供することで、システム構築の手間を削減。高速な処理を実現。
4. AI判定結果に人による判断結果を追加学習させることで、熟練スタッフのノウハウを学習。学習を繰り返すことで、検知精度を向上。



## 特徴

- AI（ディープラーニング）画像解析技術により、従来の画像検査装置の運用が難しかった、あいまいな判定に適用できます。
- エッジ端末とGPUの利用により高速な画像認識処理を実現できます。
- 人の知見の追加学習機能を搭載。学習を繰り返すことで検知精度が向上します。
- ロボット等の排除機構と連携させることでさらなる自動化も可能です。

## システム構成イメージ



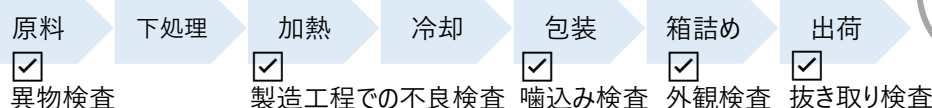
## 2020年6月施行 HACCP って？

HACCP（ハサップ）方式とは、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法です。これまで行われていた出荷直前の製品抜き取り検査による確認とは異なり、製造・出荷の各工程のどの段階で異物混入が起きやすいかあらかじめ予測し検査することで、被害を未然に防ぐ管理方式です。

従来方式

出荷前の抜き取り検査

HACCP方式



各検査の工程で **Y's-Eye** が活用されています！