

## 衛生指導員訪店報告 画面マニュアル

### 1. 画面の目的と機能の概要

衛生指導員検査情報の照会を行うことができます。

### 2. 画面操作説明

#### (1) 条件指定画面

【操作の流れ】

1. 対象店舗を選択します。
2. 実施年度を選択します。
3. 実施回数を選択します。
4. 実行ボタンを押下します。



【入力項目】

NO	項目名	必須	入力形式	備考
1	対象店舗		プルダウン	
2	実施年度		プルダウン	当年度も含め、過去3年分の年度を表示します。
3	実施回数		プルダウン	

【ボタン/リンク】

NO	ボタン/リンク名	機能概要
1	実行	衛生指導員訪店報告情報を検索します。

## (2) 結果画面

### 【操作の流れ】

1. タブを切り替えて、検査結果を照会します。
2. 他の条件で照会したい場合は、条件を再指定し再検索ボタンを押下します。



The screenshot shows the e-mossles web interface. At the top is the MOS BURGER logo and navigation links like HOME. Below is a search bar with fields for '対象店舗' (Target Store), '実施年度' (Implementation Year), and '実施回数' (Implementation Count). The search results table shows details for a 2008 inspection on July 23. Below the table are tabs for '厨房内検査' (Kitchen Inspection), 'ふき取り検査' (Wiping Inspection), '改善点' (Improvement Points), and '総評' (Overall Review). A note indicates that the following items need improvement.

項目	内容
シェイクマシン	殺菌フラグ汚れ
仕込みコーナー	オーバーフロー汚れ
カウンター後ろ	ドリンクサーバー上部汚れ
冷蔵庫	パッキン汚れ
パティドローア	パッキン汚れ
パティドローア	フィン汚れ

### 【入力項目】

NO	項目名	必須	入力形式	備考
1	対象店舗		プルダウン	
2	実施年度		プルダウン	当年度も含め、過去3年分の年度を表示します。
3	実施回数		プルダウン	

### 【ボタン/リンク】

NO	ボタン/リンク名	機能概要
1	再検索	衛生指導員訪店報告情報を検索します。
2	厨房内検査タブ	厨房内検査の結果を表示します。
3	ふき取り検査タブ	ふき取り検査の結果を表示します。
4	改善点タブ	改善点を表示します。
5	総評タブ	総評を表示します。

### 3. タブ内容説明

#### (1) 厨房内検査タブ


[HOMEへ](#)

ユーザー: テストユーザ2 前回ログイン: 2009/03/19 17:06:07
[\[マイメニュー登録\]](#)
[\[ヘルプ\]](#)

実施年度

実施回数

対象年度	2008年度 第 1回	実施日	2008/07/23	実施時間	16:25 ~ 17:15	衛生指導員	
支部名		対象店舗		立会者			
目的	通常訪店			同行者			

\*下記の項目は改善が必要です。

項目	内容
シェイクマシン	殺菌アラゲ汚れ
仕込みコーナー	オーバーフロー汚れ
カウンター後ろ	ドリンクサーバー上部汚れ
冷蔵庫	パッキン汚れ
パティドローアー	パッキン汚れ
パティドローアー	フィン汚れ

#### 【表示項目】

NO	項目名	備考
1	項目	項目を表示します。
2	内容	内容を表示します。

## (2) ふき取り検査タブ

・ ふき取り検査区分が「一般生菌 + 大腸菌」の場合


[HOMEへ](#)

[を 通達](#)
[で 検索](#)
ユーザー: テストユーザ2 前回ログイン: 2009/03/19 17:06:07
[\[マイメニュー登録\]](#)
[\[ヘルプ\]](#)

対象店舗: 
実施年度: 2008
実施回数: 第 1 回
[再検索](#)

対象年度	2008年度 第 1 回	実施日	2008/07/23	実施時間	16:25 ~ 17:15	衛生指導員	<input type="text"/>
支部名	<input type="text"/>	対象店舗	<input type="text"/>	立会者	<input type="text"/>	同行者	<input type="text"/>
目的	通常訪店						

厨房内検査	ふき取り検査	改善点	総評
-------	--------	-----	----

記号の読み方	数字: 菌の個数	++: 31 ~ 100	+++ : 101 ~ 1000	∞: 1001 以上
色の意味	黒: 良好	緑: 改善要	赤: 至急改善要	

ふき取り箇所	一般生菌数	大腸菌群
バット	1	0
ドアノブ	3	0
オーダーウェル	2	0
セッターテーブル把手	10	0
コーヒーサーバースイッチ	1	0
冷蔵庫把手	0	0
レジ画面	8	0
製氷機把手	0	0
パンストースター把手	1	0
電話受話器	0	0

・ ふき取り検査区分が「ブドウ球菌」の場合


[HOMEへ](#)

[を 通達](#)
[で 検索](#)
ユーザー: テストユーザ2 前回ログイン: 2009/03/19 17:06:07
[\[マイメニュー登録\]](#)
[\[ヘルプ\]](#)

対象店舗: 
実施年度: 2008
実施回数: 第 1 回
[再検索](#)

対象年度	2008年度 第 1 回	実施日	2008/07/23	実施時間	16:25 ~ 17:15	衛生指導員	<input type="text"/>
支部名	<input type="text"/>	対象店舗	<input type="text"/>	立会者	<input type="text"/>	同行者	<input type="text"/>
目的	通常訪店						

厨房内検査	ふき取り検査	改善点	総評
-------	--------	-----	----


記号の読み方	数字: 菌の個数	++: 31 ~ 100	+++ : 101 ~ 1000	∞: 1001 以上
色の意味	黒: 良好	緑: 改善要	赤: 至急改善要	

ふき取り箇所	ブドウ球菌
爪ブラシ	0
レジ画面	0
冷蔵庫把手	0
ソルト缶	0

### 【表示項目】

NO	項目名	備考
1	記号の読み方	記号の読み方を表示しています。
2	色の意味	色の意味を表示します。
3	ふき取り箇所	拭取り箇所を表示します。
4	一般生菌数	一般生菌数を表示します。
5	大腸菌	大腸菌を表示します。
6	ブドウ球菌	ブドウ球菌を表示します。

### (3) 改善点タブ


HOMEへ

を 通達 で 検索
ユーザー: テストユーザ2 前回ログイン: 2009/03/19 17:06:07
[マイメニュー登録] [ヘルプ]

対象店舗
実施年度 2008 実施回数 第 1 回
再検索

対象年度	2008年度 第1回	実施日	2008/07/23	実施時間	16:25 ~ 17:15	衛生指導員	
支部名		対象店舗		立会者			
目的	通常訪店	同行者					

厨房内検査
ふき取り検査
**改善点**
総評

●シェイクマシンの殺菌プラグが汚れています。シェイクへの二次汚染につながりますので、殺菌プラグは保管する前に洗い残しが無いか確認してから、保管して下さい。●仕込みシンクのオーバーフローが汚れています。汚れが食材に付着すると食材への二次汚染につながります。小さいブラシを用意し、こまめに洗浄を行って下さい。●ソース類、シロップタンク、あわチーンに製造ラベルが貼付されていません。品質の低下した食材の提供につながりますので、封を開けた食材は、必ず製造ラベルを貼付して下さい。●ミルククーラー内側蓋溝が汚れていました。悪臭の原因となりますので、こまめに拭き上げを行って下さい。

#### [表示項目]

NO	項目名	備考
1	改善点	改善点を表示します。

### (4) 総評タブ


HOMEへ

を 通達 で 検索
ユーザー: テストユーザ2 前回ログイン: 2009/03/19 17:06:07
[マイメニュー登録] [ヘルプ]

対象店舗
実施年度 2008 実施回数 第 1 回
再検索

対象年度	2008年度 第1回	実施日	2008/07/23	実施時間	16:25 ~ 17:15	衛生指導員	
支部名		対象店舗		立会者			
目的	通常訪店	同行者					

厨房内検査
ふき取り検査
改善点
**総評**

拭き取り検査の結果、黄色ブドウ球菌は検出されませんでした。引き続き、手指と手指で触れる箇所の管理を徹底して下さい。全体的に、コーヒーマシン上部、冷蔵庫のバックシン、ミルククーラー内側蓋溝等、厨房内死角部のメンテナンスが不十分です。厨房内死角部のメンテナンスを強化しより衛生的な環境を目指して下さい。

#### [表示項目]

NO	項目名	備考
1	総評	総評を表示します。