

総合衛生検査 画面マニュアル

オーナー様向け画面マニュアル

1. 画面の目的と機能の概要

衛生検査の結果を照会することができます。

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	

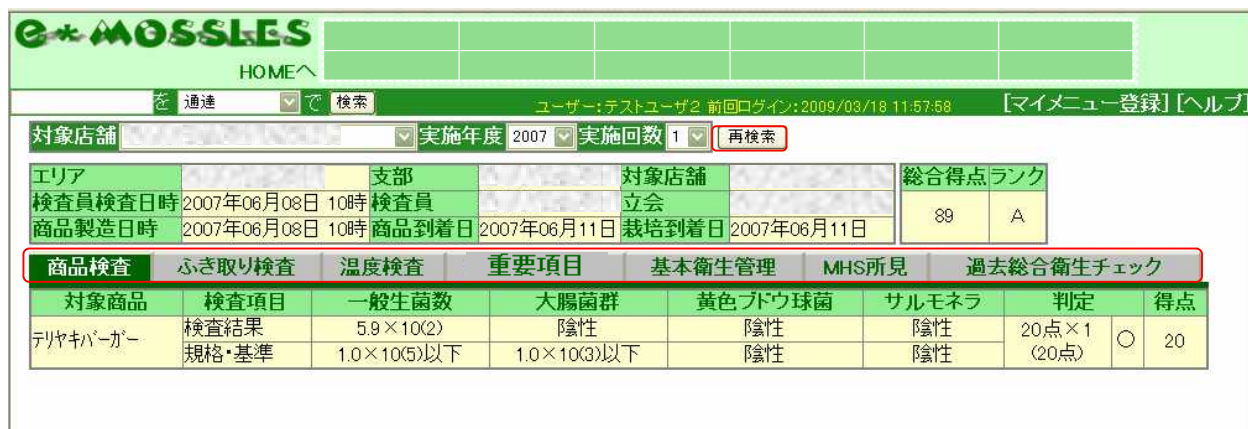
【ボタン/リンク】

NO	ボタン/リンク名	機能概要
1	実行	総合衛生検査結果を検索します。

(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 interface. At the top is the MOS BURGER logo and navigation links. 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 displays inspection details for 'テリヤキバーガー' (Teriyaki Burger) at '立会' (Tatei) on 2007/06/08. The table includes columns for '商品検査' (Product Inspection), 'ふき取り検査' (Wipe-off Inspection), '温度検査' (Temperature Inspection), '重要項目' (Important Items), '基本衛生管理' (Basic Hygiene Management), 'MHS所見' (MHS Findings), and '過去総合衛生チェック' (Past Comprehensive Hygiene Check). The results show a score of 89 and a grade of A.

対象店舗	実施年度	実施回数	再検索
エリア	2007年06月08日 10時	検査員	立会
商品製造日時	2007年06月08日 10時	商品到着日	2007年06月11日
商品検査	ふき取り検査	温度検査	重要項目
対象商品	検査項目	一般生菌数	大腸菌群
テリヤキバーガー	検査結果	5.9×10(2)	陰性
	規格・基準	1.0×10(5)以下	1.0×10(3)以下
			黄色ブドウ球菌
			陰性
			サルモネラ
			陰性
			判定
			20点×1 (20点)
			○
			得点
			20

【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	総合衛生検査結果を検索します。
2	商品検査タブ	商品検査結果を表示します。
3	ふき取り検査タブ	ふき取り検査結果を表示します。
4	温度検査タブ	温度検査結果を表示します。
5	重要衛生項目タブ	重要衛生項目検査結果を表示します。
6	基本衛生管理タブ	基本衛生管理結果を表示します。
7	MHS所見タブ	MHS所見情報を表示します。
8	過去総合衛生チェックタブ	過去に行われた総合衛生検査の得点、ランクを表示します。

3. タブ内容説明

(1) 商品検査タブ


[HOME](#)

を

通達

で

検索

ユーザー: テストユーザ2

前回ログイン: 2009/03/18 11:57:58

[マイメニュー登録]

[ヘルプ]

対象店舗

実施年度 2007

実施回数 1

再検索

エリア

検査員検査日時 2007年06月08日 10時

検査員

対象店舗

総合得点

ランク

商品製造日時 2007年06月08日 10時

商品到着日 2007年06月11日

栽培到着日 2007年06月11日

89

A

商品検査

ふき取り検査

温度検査

重要項目

基本衛生管理

MHS所見

過去総合衛生チェック

対象商品	検査項目	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	判定	得点
テリヤキバーガー	検査結果	5.9×10(2)	陰性	陰性	陰性	20点×1 (20点)	○
	規格・基準	1.0×10(5)以下	1.0×10(3)以下	陰性	陰性		20

【表示項目】

NO	項目名	備考
1	対象商品	検査に使用した商品名を表示します。
2	検査項目	
3	一般生菌数	一般生菌数を表示します。
4	大腸菌群	大腸菌群を表示します。
5	黄色ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌を表示します。
6	サルモネラ	サルモネラ菌を表示します。
7	判定	得点の内訳を表示します。
8	得点	商品検査の得点を表示します。

(2) ふき取り検査タブ

e*MOSSLES

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:2009/03/18 11:57:58

[マイメニュー登録][ヘルプ]

対象店舗

実施年度2007

実施回数1

再検索

エリア		支部		対象店舗		総合得点	ランク
検査員検査日時	2007年06月08日 10時	検査員		立会		89	A
商品製造日時	2007年06月08日 10時	商品到着日	2007年06月11日	栽培到着日	2007年06月11日		

商品検査

ふき取り検査

温度検査

重要項目

基本衛生管理

MHS所見

過去総合衛生チェック

ふき取り箇所	一般生菌数	大腸菌群	判定	ふき取り箇所	一般生菌数	大腸菌群	判定	規格・基準	
爪ブラシ	0	0	○	セッター純白タオル	++	0	×	一般生菌数	大腸菌群
仕込み台・シンク	0	0	○	包丁(刃付け根)	5	1	×	30以下	0
まな板	0	0	○	アイスター抽出口	0	0	○	3点×8 (30点)	得点
冷蔵・冷凍庫把手	1	0	○	手洗い場蛇口	19	0	○		24
パティスタッカー把手	0	0	○	シェイク抽出口	0	0	○		

[表示項目]

NO	項目名	備考
1	ふき取り箇所	ふき取り検査の実施箇所を表示します。
2	一般生菌数	一般生菌数を表示します。
3	大腸菌群	大腸菌群を表示します。
4	判定	、×で検査結果を表示します。
5	規格・基準	得点の内訳を表示します。
6	得点	ふき取り検査の得点を表示します。

(3) 温度検査タブ

e*MOSSLES																					
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:2009/03/18 11:57:58										[マイメニュー登録][ヘルプ]	
対象店舗										実施年度 2007		実施回数 1		再検索							
エリア						支部						対象店舗						総合得点		ランク	
検査員検査日時		2007年06月08日 10時				検査員						立会						89		A	
商品製造日時		2007年06月08日 10時				商品到着日		2007年06月11日				栽培到着日		2007年06月11日							
商品検査		ふき取り検査				温度検査				重要項目				基本衛生管理				MHS所見		過去総合衛生チェック	
グリドル	項目	温度	判定			項目	温度	判定			項目	温度	判定	規格・基準							
	(1)	185℃	○	フライヤー	(1)	183℃	○	コールドパン	オニオン	8.3℃	○	<グリドル> コメットカウ片面		*同一項目を すべてクリア して点数に なる。		得点					
	(2)	178℃	○		(2)	186℃	○		レタス	8.3℃	○	(6)	(7)								
	(3)	190℃	○	冷蔵庫	リーチン	5.3℃	○	冷凍庫	リーチン	-16.8℃	○	(1)	(3)								
	(4)	177℃	○		アンダーカウンター	0.5℃	○		ホテトッカー	-18.5℃	○	(5)									
	(5)	170℃	○		アンダーカウンター	4.2℃	○		パティスタッカー	-20.4℃	○	(2)	(4)								
	(6)	℃			アンダーカウンター	1.9℃	○		チェスト	-15.6℃	○	3点×5 (15点)									
	(7)	℃				℃				℃		15									

[表示項目]

NO	項目名	備考
1	項目	温度検査の実施箇所を表示します。
2	温度	測定された温度を表示します。
3	判定	、×で検査結果を表示します。
4	規格・基準	得点の内訳を表示します。
5	得点	温度検査の得点を表示します。

(4) 重要項目タブ


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: 2009/03/18 11:57:58 [マイメニュー登録] [ヘルプ]

対象店舗
実施年度 2007 実施回数 1 再検索

エリア
検査員検査日時 2007年06月08日 10時
商品製造日時 2007年06月08日 10時

支部
検査員
商品到着日 2007年06月11日

対象店舗
立会
栽培到着日 2007年06月11日

総合得点
89

ランク
A

商品検査	ふき取り検査	温度検査	重要項目	基本衛生管理	MHS所見	過去総合衛生チェック
項目	重要衛生内容		判定	規格・基準		得点
(1)	専用手洗い器で、手洗いを励行		○	5点×1 (5点)		20
(2)	爪ぎりの励行(相互確認)		○	5点×1 (5点)		
(3)	定期的な検便の実施(年4回以上)		○	10点×1 (10点)		

[表示項目]

NO	項目名	備考
1	項目	
2	重要衛生内容	検査内容を表示します。
3	判定	、xで検査結果を表示します。
4	規格・基準	得点の内訳を表示します。
5	得点	重要衛生項目検査で獲得した得点を表示します。

(5) 基本衛生管理タブ


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: 2009/03/18 11:57:58 [マイメニュー登録] [ヘルプ]

対象店舗
実施年度 2007 実施回数 1 再検索

エリア
検査員検査日時 2007年06月08日 10時
商品製造日時 2007年06月08日 10時

支部
検査員
商品到着日 2007年06月11日

対象店舗
立会
栽培到着日 2007年06月11日

総合得点
89


ランク
A

商品検査	ふき取り検査	温度検査	重要項目	基本衛生管理	MHS所見	過去総合衛生チェック
1. 食材・食品の取り扱い	2. 個人衛生	3. 設備・機器の衛生	4. 施設・環境の衛生	規格・基準		
項目	判定	項目	判定	項目	判定	※判断基準手引書によるチェック
保管(パット・クーラー類の蓋)	○	アピアランスチェックの励行	×	厨房の勝手口等を閉める習慣	○	ゴキブリ・ネズミ・ハチ等の害虫駆除
解凍方法(冷蔵庫解凍)	○	創傷、火傷、化膿、病気の処置	○	調理器具の洗浄、殺菌、乾燥	×	廃棄物処理(場所・密閉・交換)
温度管理表(記録と保管)	○	衛生ファイルの管理・活用	○	整理・清掃(食包材保管状況)	×	厨房内の清潔度(機械下等の死角)
野菜の適正な洗浄と除菌	○	グリーンタオル、モスコールの活用	○	殺菌液、スポンジの適時交換	○	
						1点×10 (15点)
						10

[表示項目]

NO	項目名	備考
1	項目	検査内容を表示します。
2	判定	、xで検査結果を表示します。
3	規格・基準	得点の内訳を表示します。
4	得点	基本衛生管理検査の得点を表示します。

(6) MHS所見タブ


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: 2009/03/18 11:57:58 [マイメニュー登録] [ヘルプ]

対象店舗
実施年度 2007 実施回数 1 再検索

エリア		支部		対象店舗		総合得点	ランク
検査員検査日時	2007年06月08日 10時	検査員		立会		89	A
商品製造日時	2007年06月08日 10時	商品到着日	2007年06月11日	栽培到着日	2007年06月11日		

商品検査 ふき取り検査 温度検査 重要項目 基本衛生管理 **MHS所見** 過去総合衛生チェック

MHS所見


セッター純白タオルの洗浄・殺菌・乾燥を徹底してこまめに交換して下さい。包丁の刃付け根部分は、洗い残し易いので使用後の洗浄時には注意して下さい。健康管理表を活用して、個人衛生の強化を図って下さい。スライサーに食材のカスが付着しています。使用後は分解し洗浄して下さい。機器類の上部が汚れています。清掃して下さい。

検査、測定、確認の結果は、一時点の評価であり、安全のすべてを保証するものではありません。

【表示項目】

NO	項目名	備考
1	MHS所見	MHS所見を表示します。

(7) 過去総合衛生チェックタブ


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: 2009/03/18 11:57:58 [マイメニュー登録] [ヘルプ]

対象店舗
実施年度 2007 実施回数 1 再検索

エリア		支部		対象店舗		総合得点	ランク
検査員検査日時	2007年06月08日 10時	検査員		立会		89	A
商品製造日時	2007年06月08日 10時	商品到着日	2007年06月11日	栽培到着日	2007年06月11日		

商品検査 ふき取り検査 温度検査 重要項目 基本衛生管理 **MHS所見** 過去総合衛生チェック

2006年度 第1回	2006年度 第2回	2006年度 第3回	2006年度 第4回	<ふき取り細菌数>	<ランク>
得点	得点	得点	得点	++ [31~100]	Aランク...81点以上 Dランク...40点以下
ランク	ランク	ランク	ランク	+++ [101~1000]	Bランク...61~80点 Eランク...要指導緊急店舗
84	74	81	67	∞ [1001以上]	Cランク...41~60点 (食中毒菌検出の場合)

【表示項目】

NO	項目名	備考
1	得点	過去に実施された総合衛生検査の得点を、4回分表示します。
2	ランク	過去に実施された総合衛生検査のランクを、4回分表示します。
3	<ふき取り細菌数>	ふき取り検査タブで使用される記号の意味を表示します。
4	<ランク>	得点とランクの関係を表示します。