

## 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 search results page. At the top, there are search filters for '対象店舗' (Target Store), '実施年度' (Implementation Year: 2007), and '実施回数' (Implementation Number: 1). Below these are two tables:

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	
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 <sup>(2)</sup>	陰性	陰性	陰性	20点 × 1 (20点)	○ 20
	規格・基準	1.0 × 10 <sup>(3)</sup> 以下	1.0 × 10 <sup>(3)</sup> 以下	陰性	陰性		

## [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

**e-MOSSLES**

HOMEへ

在通達 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	実施回数	[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	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	
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
トリヤキバーがー	検査結果	5.9×10(2)	陰性	陰性	陰性	20点×1 (20点)	○ 20
	規格・基準	1.0×10(5)以下	1.0×10(3)以下	陰性	陰性		

[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: テストユーザー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	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・シック	0	0	○	包丁(刃付け根)	5	1	×	30以下 0
まな板	0	0	○	アイスティー抽出口	0	0	○	3点×8 得点
冷蔵・冷凍庫把手	1	0	○	手洗い場蛇口	19	0	○	(30点) 24
バティストッカー把手	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: テストユーザー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	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

項目	温度	判定	項目	温度	判定	項目	温度	判定	規格・基準			
グリドル	(1) 185°C	○	フライヤー 冷蔵庫	(1) 183°C	○	コールドパン 冷凍庫	オニオン	8.3°C	○	<グリドル> コメットかウ片面	*同一項目をすべてクリアして点数になる。 得点	
	(2) 178°C	○		(2) 186°C	○		レタス	8.3°C	○	(6) (7)		
	(3) 190°C	○		リーチイン	5.3°C		○	リーチイン	-16.8°C	○		(1) (3)
	(4) 177°C	○		アンダーカウンター	0.5°C		○	ホ'テストカ'-	-18.5°C	○		(5)
	(5) 170°C	○		アンダーカウンター	42°C		○	パ'ティストッカ'	-20.4°C	○		(2) (4)
	(6) °C			アンダーカウンター	1.9°C		○	チエスト	-15.6°C	○		3点×5 (15点)
	(7) °C				°C				°C			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

**e\* MOSSLES**

HOMEへ

を 通達 で 検索 ユーザー: テストユーザー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	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
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)	爪きりの励行(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	、×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

**e\* MOSSLES**

HOMEへ

を 通達 で 検索 ユーザー: テストユーザー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	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
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	判定
保管(シート・タッパー類の蓋)	○	アピバランスチェックの励行	×	厨房の勝手口等を閉める習慣	○	*判断基準手引書によるチェック
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	×	○
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)	×	1点×10 (15点)
野菜の適正な洗浄と除菌	○	クリーナー、モスコールの活用	○	厨房内の清潔度(機械下等の死角)	×	10
				殺菌液、スポンジの適時交換	○	

## [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	、×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

**e-MOSSLES**

HOMEへ

を 通達  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

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	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		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。清掃をして下さい。

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

**e-MOSSLES**

HOMEへ

を 通達  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

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	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		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	ランク	得点	ランク	得点	ランク	得点	ランク	得点	ランク	得点	ランク	得点	ランク	得点	ランク
84	A	74	B	81	A	67	B	++ [31~100コ]	Aランク…81点以上	+++ [101~1000コ]	Bランク…61~80点	∞ [1001以上]	Eランク…要指導緊急店舗	D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。