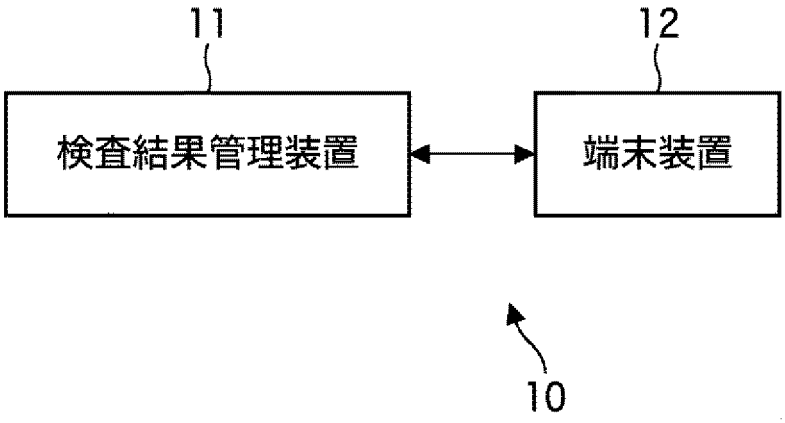
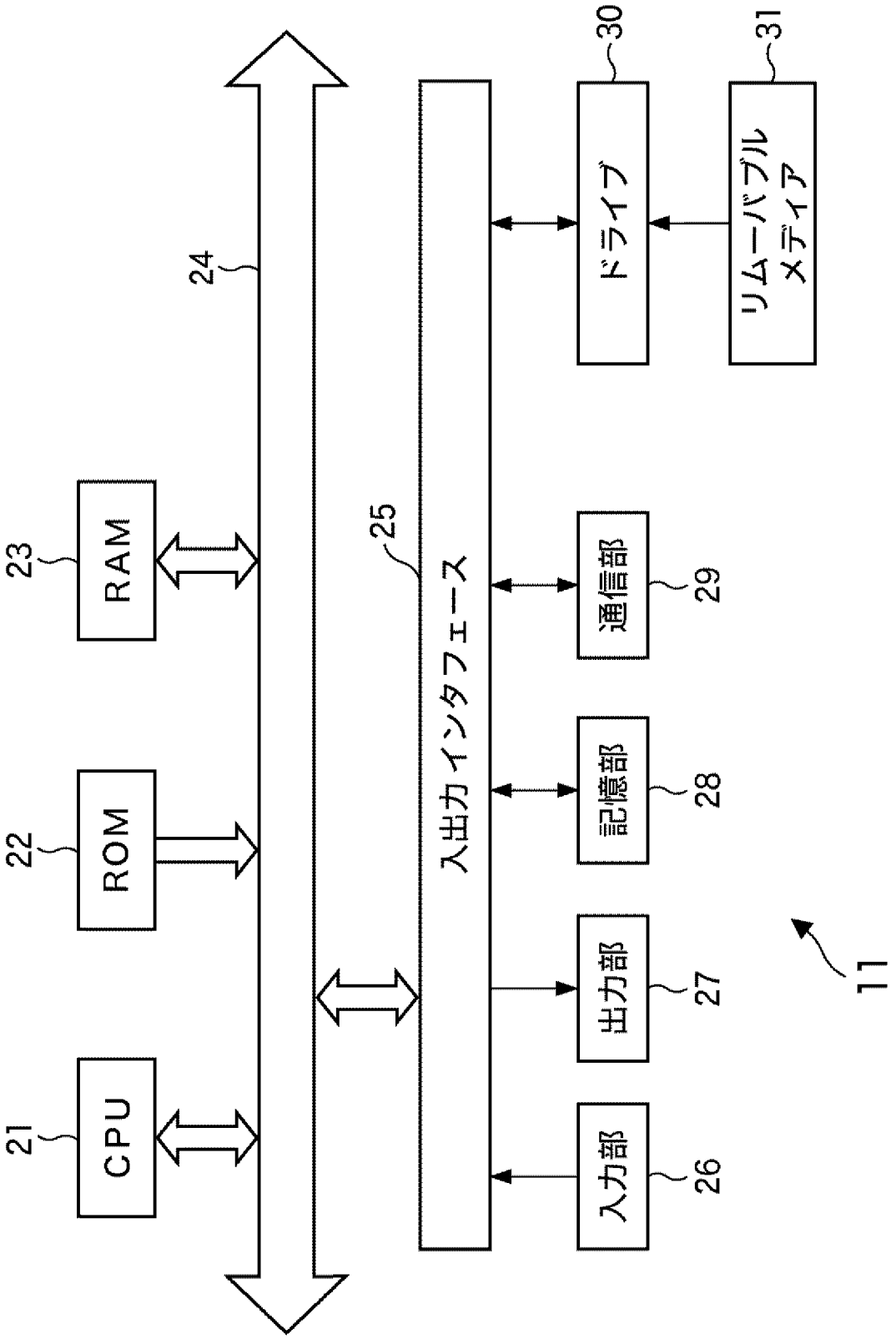
[図1]

図 1



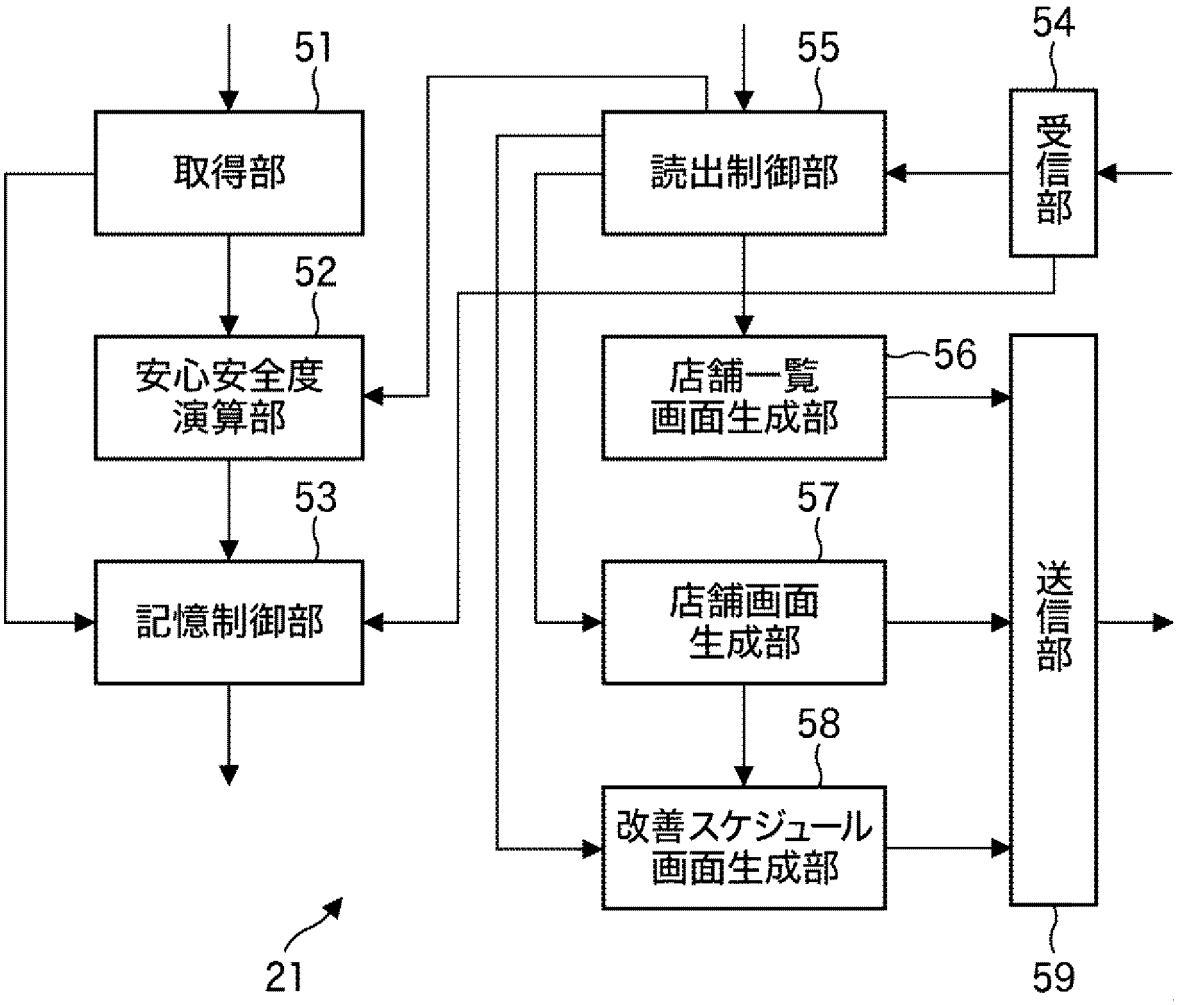
[図2]

図2


CPU
21
ROM
22
RAM
23
24
25
入出力インタフェース
入力部
26
出力部
27
記憶部
28
通信部
29
ドライブ
30
リムーバブル
メディア
31
11

[図3]

図３


51
取得部
52
安心安全度
演算部
53
記憶制御部
55
読出制御部
54
受
信
部
店舗一覧
画面生成部
56
57
店舗画面
生成部
58
改善スケジュール
画面生成部
送
信
部
59
21

[図4]

図４

(A)

安心度 %

産地	定性	0	10
TSS	定量	0	50
成分	定性	0	10
鮮度	定量	0	30

合計	評価
60%以上	☆
75%以上	☆☆
95%以上	☆☆☆

(B)

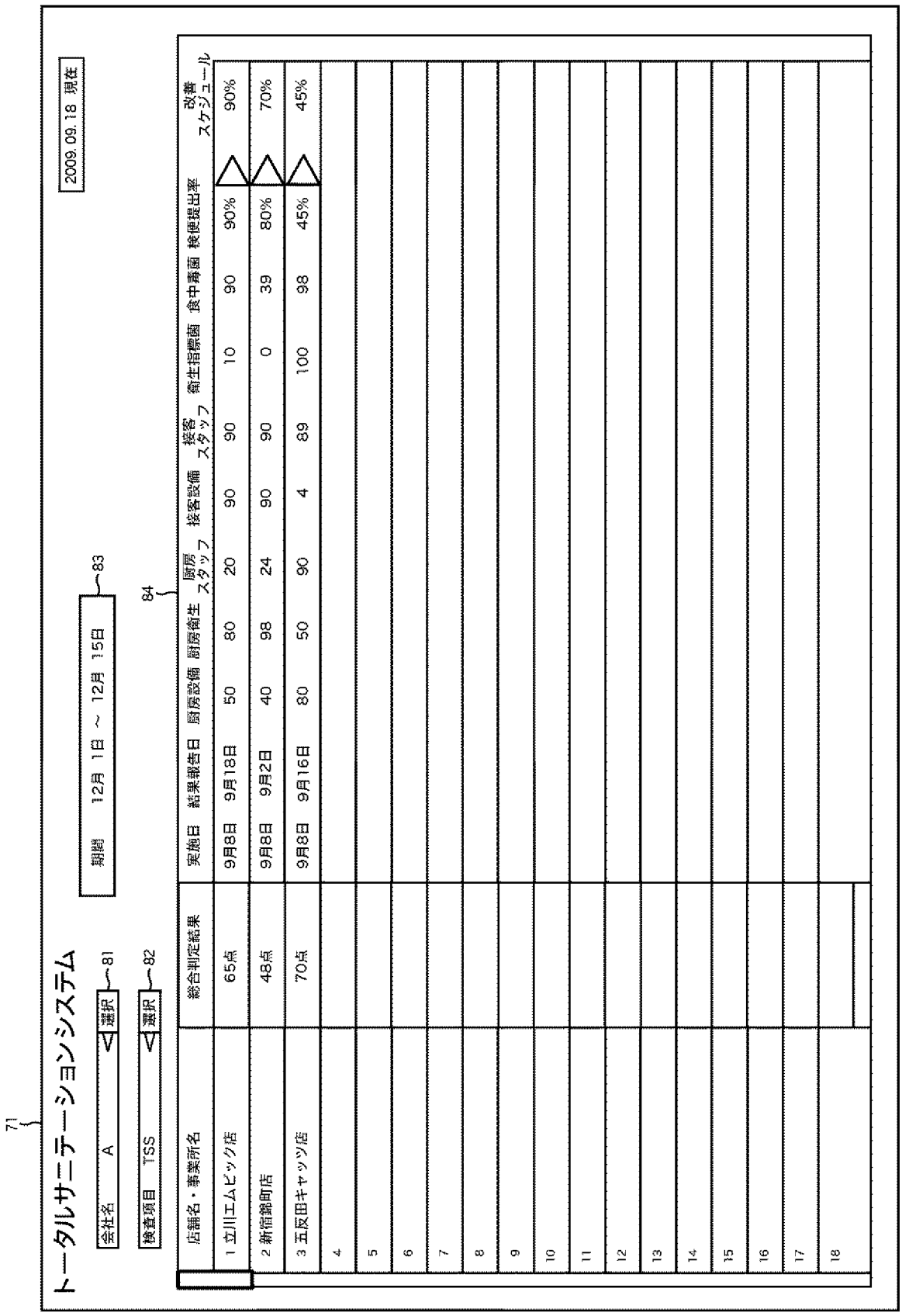
安全度 %

毒性	定性	0	10
鮮度	定量	0	30
出荷前	定性	0	10
TSS	定量	0	50

合計	評価
60%以上	☆
75%以上	☆☆
95%以上	☆☆☆

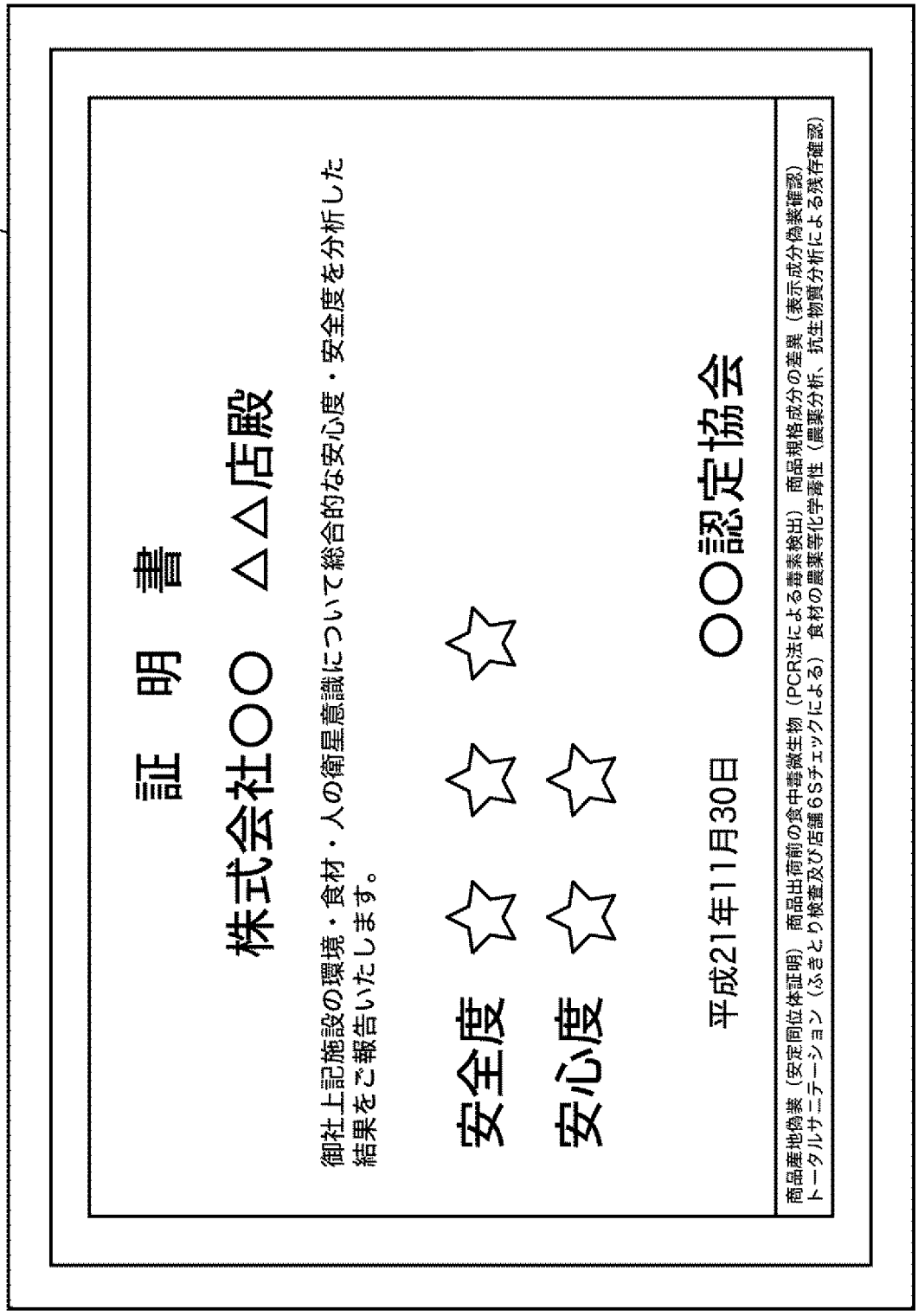
[図5]

図5


71
トータルサニテーションシステム
2009.09.18 現在
会社名 A 選択 81
検査項目 TSS 選択 82
期間 12月 1日 ～ 12月 15日 83
84
店舗名・事業所名
総合判定結果
実施日
結果報告日
厨房設備
厨房衛生
厨房スタッフ
接客設備
接客スタッフ
衛生指標菌
食中毒菌
検便提出率
改善スケジュール
1 立川エムピック店 65点 9月8日 9月18日 50 80 20 90 90 10 90 90% 90%
2 新宿銀町店 48点 9月8日 9月2日 40 98 24 90 90 0 39 80% 70%
3 五反田キャッツ店 70点 9月8日 9月16日 80 50 90 4 89 100 98 45% 45%
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

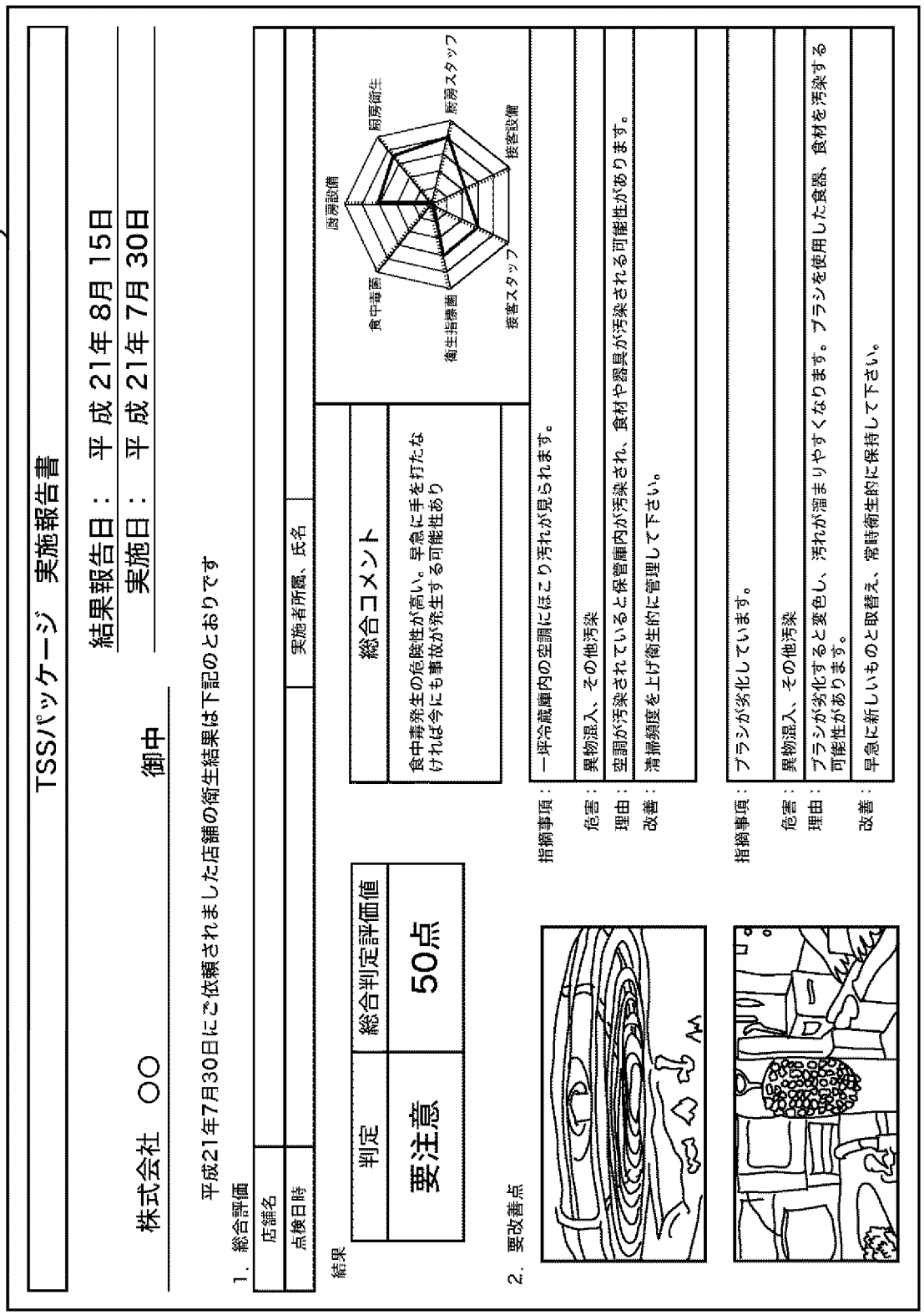
[図6]

図6


121
証　明　書
株式会社〇〇　△△店殿
御社上記施設の環境・食材・人の衛星意識について総合的な安心度・安全度を分析した結果をご報告いたします。
安全度
安心度
平成21年11月30日
〇〇認定協会
商品産地偽装（安定同位体証明）商品出荷前の食中毒微生物（PCR法による毒素検出）商品規格成分の差異（表示成分偽装確認）
トータルサニテーション（ふきとり検査及び店舗６Sチェックによる）食材の農薬等化学毒性（農薬分析、抗生物質分析による残存確認）

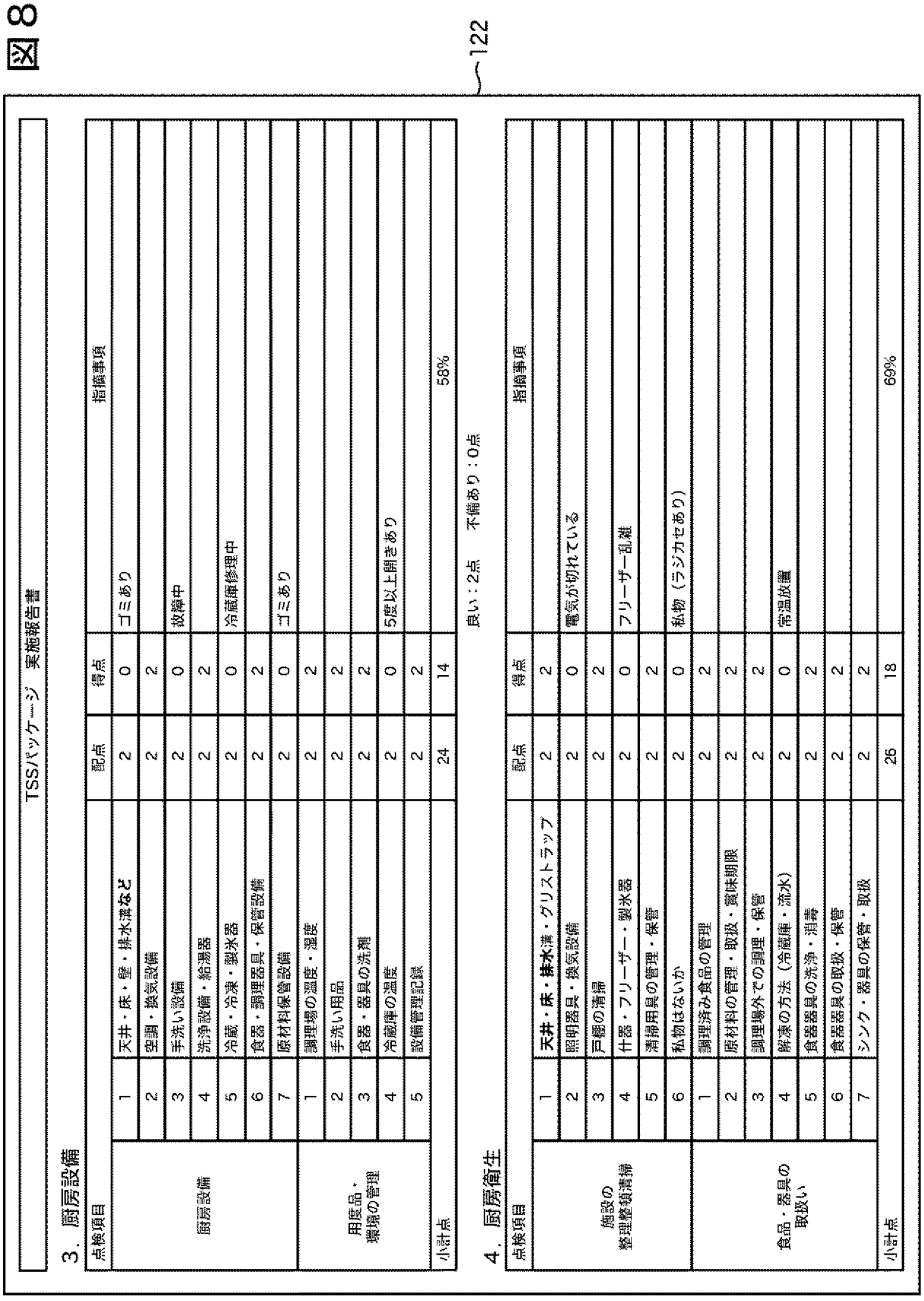
[図7]

図 7


122
TSSパッケージ　実施報告書
結果報告日：　平 成 21年 8月 15日
実施日：　平 成 21年 7月 30日
株式会社　○○　御中
平成21年7月30日にご依頼されました店舗の衛生結果は下記のとおりです
1．総合評価
店舗名
点検日時
実施者所属、氏名
結果
判定
総合判定評価値
要注意
50点
総合コメント
食中毒発生の危険性が高い。早急に手を打たなければ今にも事故が発生する可能性あり
厨房設備
厨房衛生
厨房スタッフ
接客設備
接客スタッフ
衛生指標菌
食中毒菌
2．要改善点
指摘事項：一坪冷蔵庫内の空調にほこり汚れが見られます。
危害：異物混入、その他汚染
理由：空調が汚染されていると保管庫内が汚染され、食材や器具が汚染される可能性があります。
改善：清掃頻度を上げ衛生的に管理して下さい。
指摘事項：ブラシが劣化しています。
危害：異物混入、その他汚染
理由：ブラシが劣化すると変色し、汚れが溜まりやすくなります。ブラシを使用した食器、食材を汚染する可能性があります。
改善：早急に新しいものと取替え、常時衛生的に保持して下さい。

[図8]

図8



TSS/パッケージ 実施報告書

3．厨房設備

点検項目			配点	得点	指摘事項
厨房設備	1	天井・床・壁・排水溝など	2	0	ゴミあり
	2	空調・換気設備	2	2	
	3	手洗い設備	2	0	故障中
	4	洗浄設備・給湯器	2	2	
	5	冷蔵・冷凍・製氷器	2	0	冷蔵庫修理中
	6	食器・調理器具・保管設備	2	2	
	7	原材料保管設備	2	0	ゴミあり
用度品・環境の管理	1	調理場の温度・湿度	2	2	
	2	手洗い用品	2	2	
	3	食器・器具の洗剤	2	2	
	4	冷蔵庫の温度	2	0	5度以上開きあり
	5	設備管理記録	2	2	
小計点			24	14	58%

良い：2点　不備あり：0点

122

4．厨房衛生

点検項目			配点	得点	指摘事項
施設の整理整頓清掃	1	天井・床・排水溝・グリストラップ	2	2	
	2	照明器具・換気設備	2	0	電気が切れている
	3	戸棚の清掃	2	2	
	4	什器・フリーザー・製氷器	2	0	フリーザー乱雑
	5	清掃用具の管理・保管	2	2	
	6	私物はないか	2	0	私物（ラジカセあり）
食品・器具の取扱い	1	調理済み食品の管理	2	2	
	2	原材料の管理・取扱・賞味期限	2	2	
	3	調理場外での調理・保管	2	2	
	4	解凍の方法（冷蔵庫・流水）	2	0	常温放置
	5	食器器具の洗浄・消毒	2	2	
	6	食器器具の取扱・保管	2	2	
	7	シンク・器具の保管・取扱	2	2	
小計点			26	18	69%

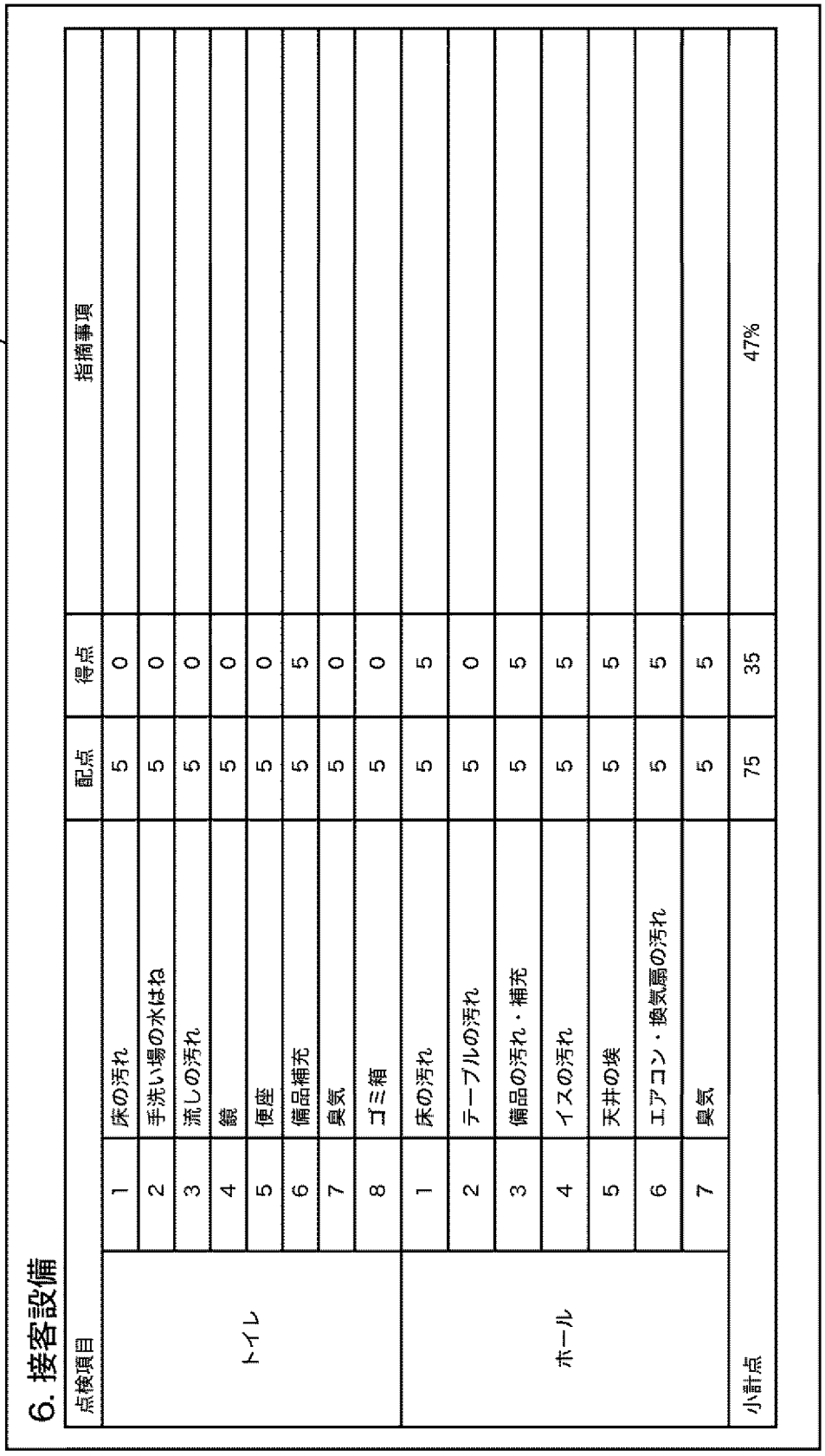
[図9]

図9


TSSパッケージ 実施報告書
5. 厨房スタッフ
点検項目
配点
得点
指摘事項
人の衛生管理・習慣
1
手洗いの実施方法
5
5
2
爪・傷・装飾品
5
0
爪がきたないスタッフあり
3
帽子・作業着・クツ
5
5
4
営業許可書・衛生責任者札
5
5
小計点
20
15
75%
5：良 0：問題あり
122

[図10]

図10



点検項目			配点	得点	指摘事項
トイレ	1	床の汚れ	5	0	
	2	手洗い場の水はね	5	0	
	3	流しの汚れ	5	0	
	4	鏡	5	0	
	5	便座	5	0	
	6	備品補充	5	5	
	7	臭気	5	0	
	8	ゴミ箱	5	0	
ホール	1	床の汚れ	5	5	
	2	テーブルの汚れ	5	0	
	3	備品の汚れ・補充	5	5	
	4	イスの汚れ	5	5	
	5	天井の埃	5	5	
	6	エアコン・換気扇の汚れ	5	5	
	7	臭気	5	5	
小計点			75	35	47%

[図11]

図11



TSSパッケージ 実施報告書

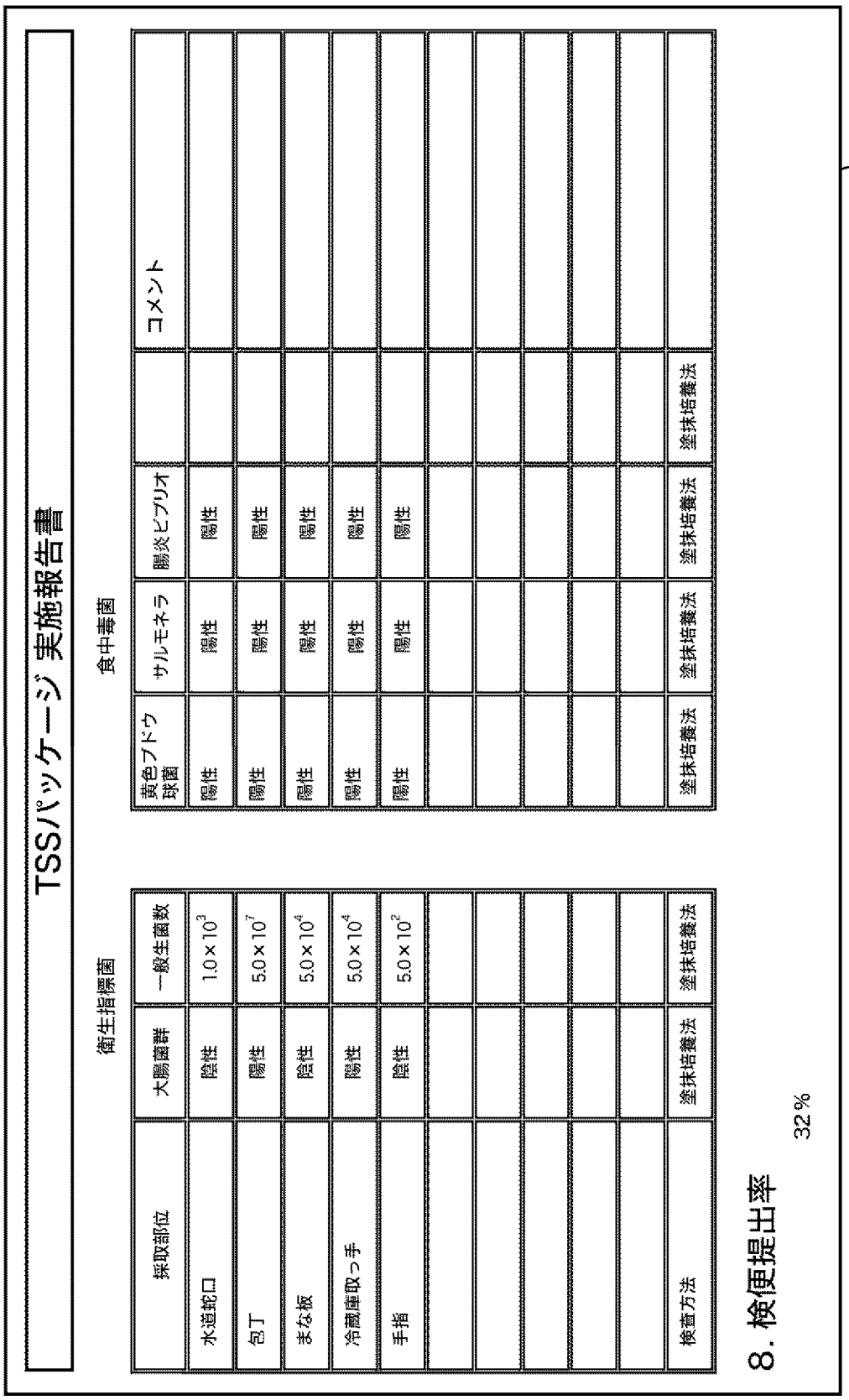
7. 接客スタッフ

点検項目			配点	得点	指摘事項
人	1	挨拶の徹底（声だし）	5	0	声が小さい
	2	服装・髪型（エプロン・帽子等）	5	5	
	3	姿勢（接客態度）	5	5	
	4	料理の出し方	5	5	
	5	メニューの聞き取り所作	5	0	
小計点			25	15	60%

122

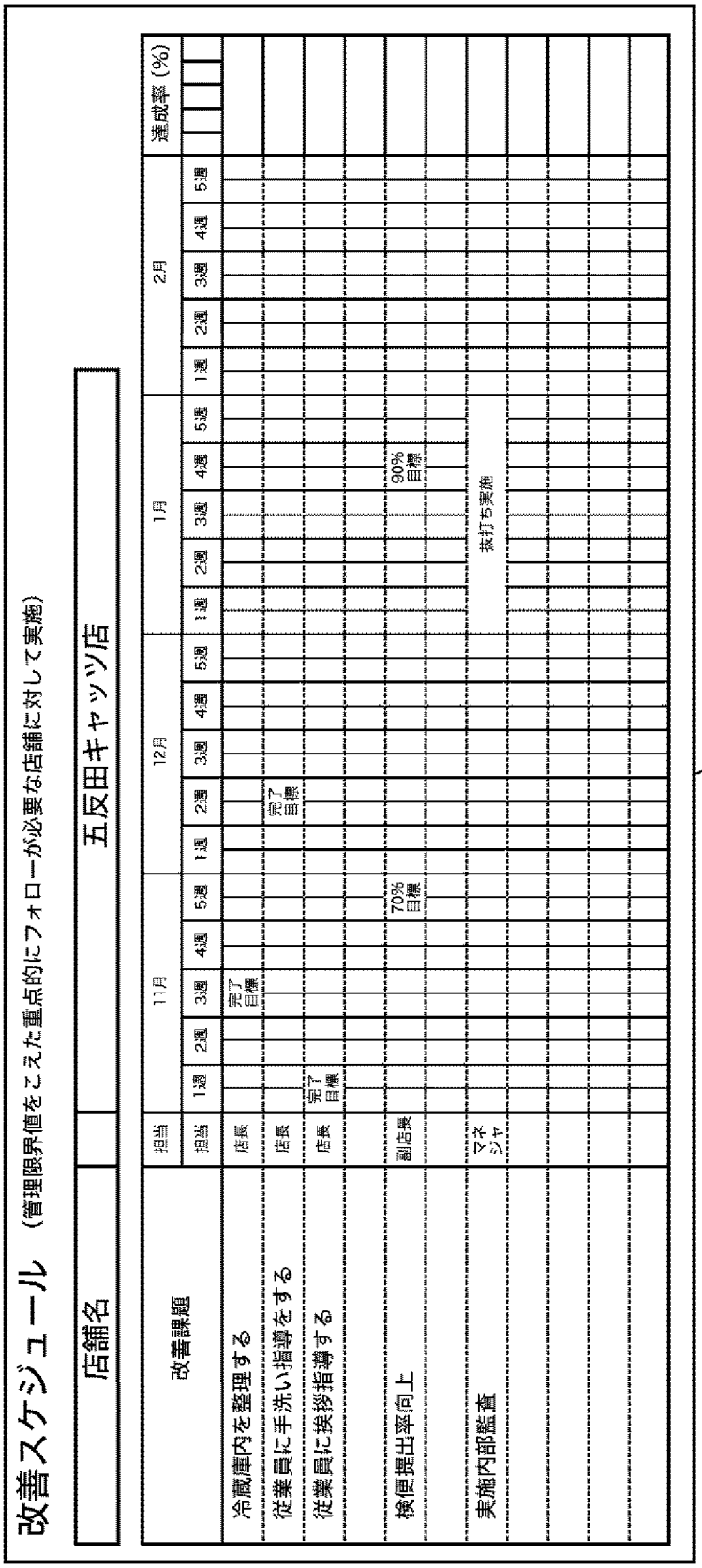
[図12]

図12


TSSパッケージ 実施報告書
衛生指標菌
食中毒菌
採取部位
大腸菌群
一般生菌数
黄色ブドウ球菌
サルモネラ
腸炎ビブリオ
コメント
水道蛇口
陰性
1.0×10^3
陽性
陽性
陽性
包丁
陽性
5.0×10^7
陽性
陽性
陽性
まな板
陰性
5.0×10^4
陽性
陽性
陽性
冷蔵庫取っ手
陽性
5.0×10^4
陽性
陽性
陽性
手指
陰性
5.0×10^2
陽性
陽性
陽性
検査方法
塗抹培養法
塗抹培養法
塗抹培養法
塗抹培養法
塗抹培養法
8. 検便提出率
32 %
122

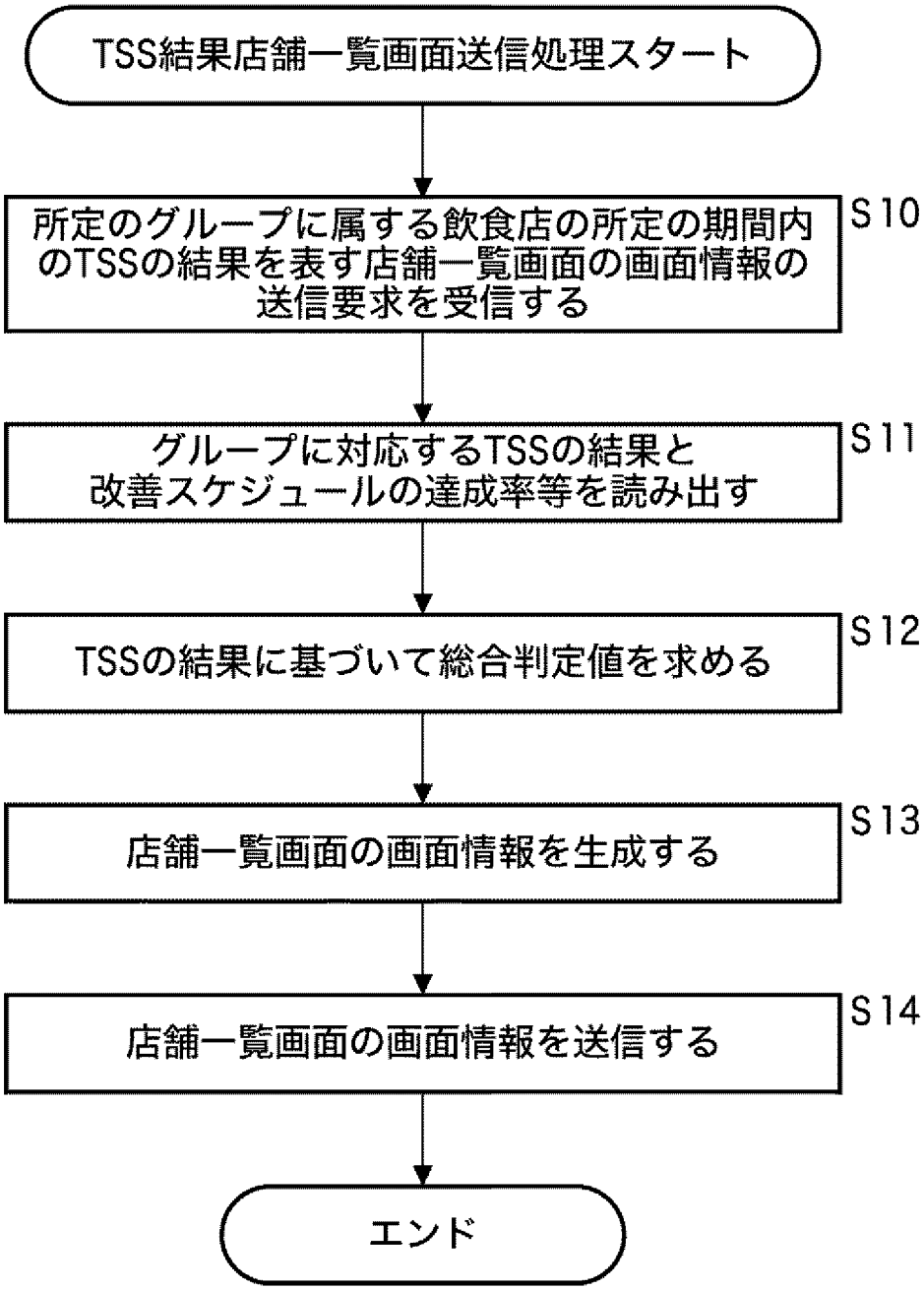
[図13]

図13


改善スケジュール （管理限界値をこえた重点的にフォローが必要な店舗に対して実施）
店舗名
五反田キャッツ店
改善課題
担当
11月
12月
1月
2月
達成率（%）
1週
2週
3週
4週
5週
冷蔵庫内を整理する
従業員に手洗い指導をする
従業員に挨拶指導する
検便提出率向上
実施内部監査
店長
副店長
マネジャー
完了目標
70%目標
90%目標
抜打ち実施
123

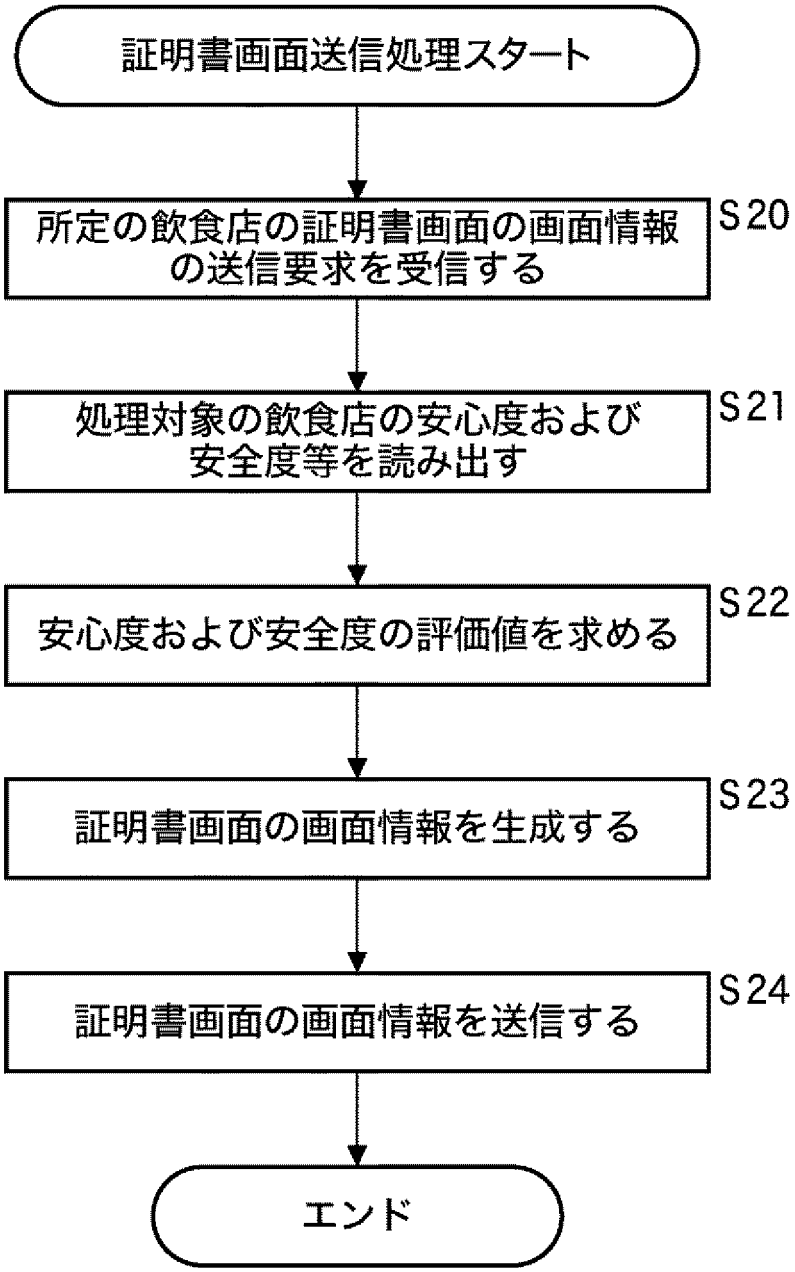
[図14]

図14


TSS結果店舗一覧画面送信処理スタート
所定のグループに属する飲食店の所定の期間内のTSSの結果を表す店舗一覧画面の画面情報の送信要求を受信する
S10
グループに対応するTSSの結果と改善スケジュールの達成率等を読み出す
S11
TSSの結果に基づいて総合判定値を求める
S12
店舗一覧画面の画面情報を生成する
S13
店舗一覧画面の画面情報を送信する
S14
エンド

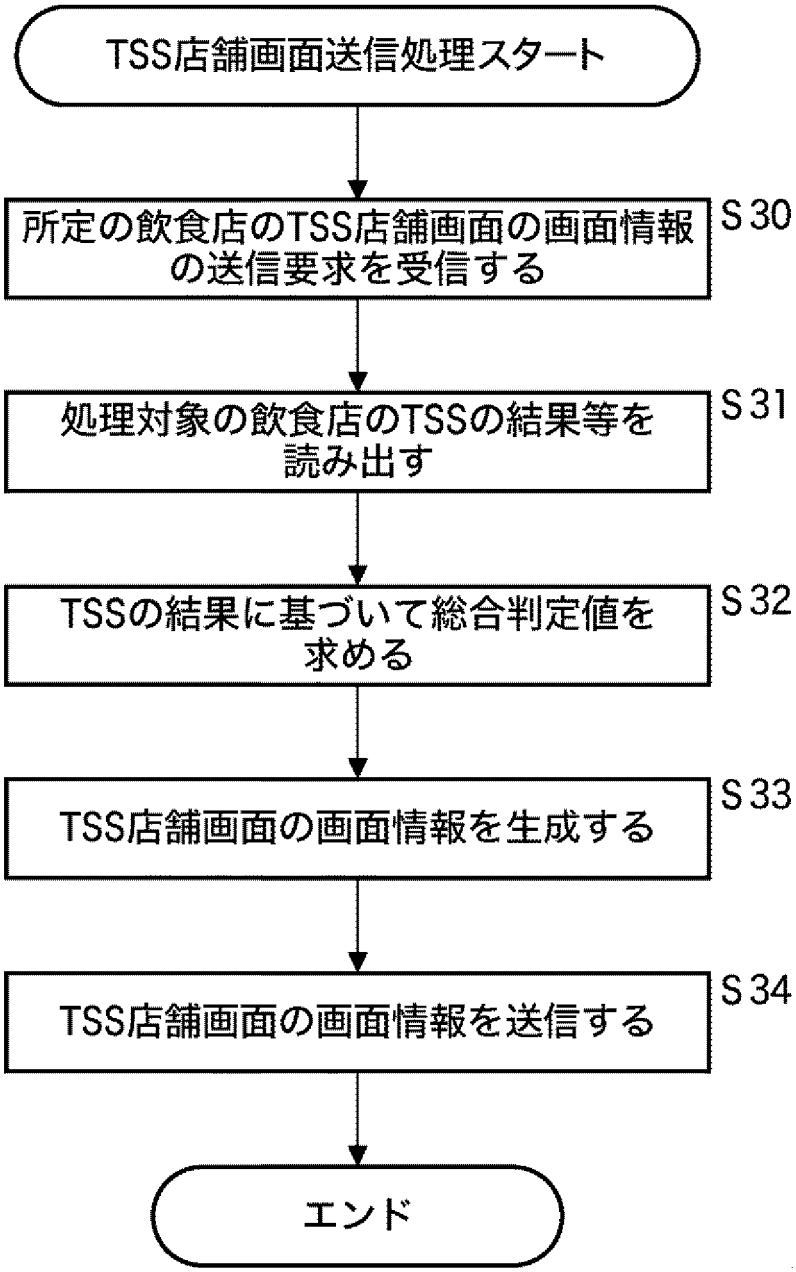
[図15]

図 15


証明書画面送信処理スタート
所定の飲食店の証明書画面の画面情報の送信要求を受信する
S20
処理対象の飲食店の安心度および安全度等を読み出す
S21
安心度および安全度の評価値を求める
S22
証明書画面の画面情報を生成する
S23
証明書画面の画面情報を送信する
S24
エンド

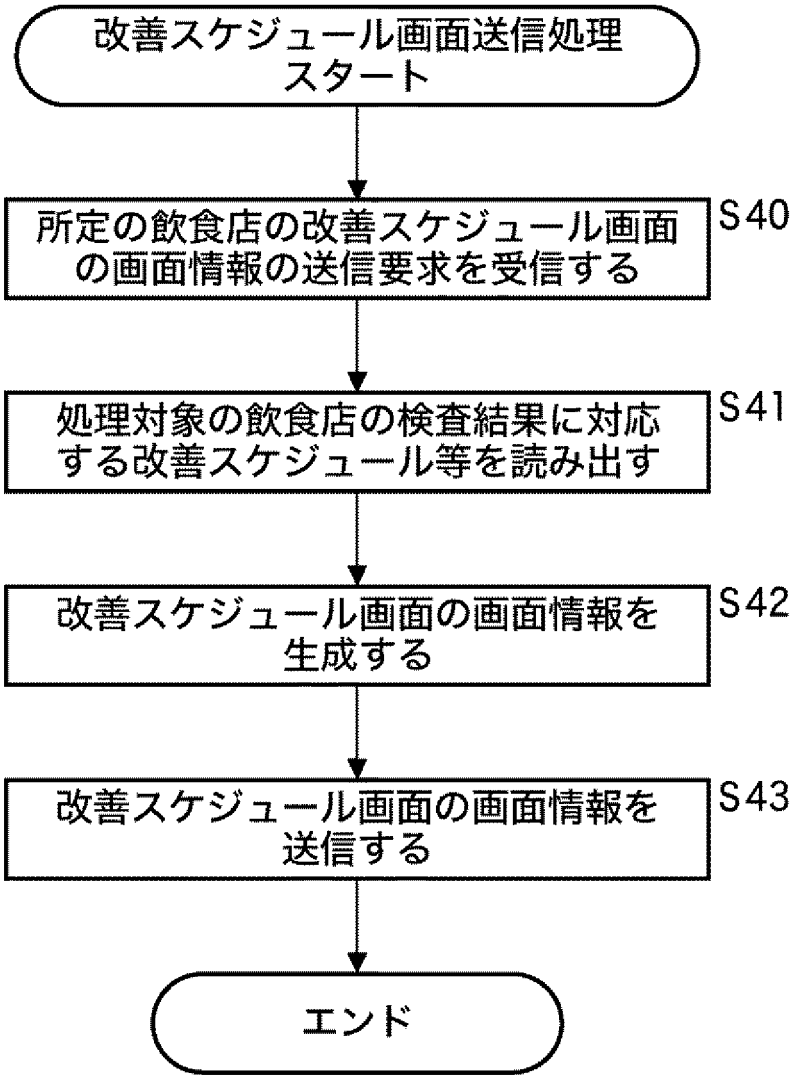
[図16]

図 16


TSS店舗画面送信処理スタート
所定の飲食店のTSS店舗画面の画面情報の送信要求を受信する
S30
処理対象の飲食店のTSSの結果等を読み出す
S31
TSSの結果に基づいて総合判定値を求める
S32
TSS店舗画面の画面情報を生成する
S33
TSS店舗画面の画面情報を送信する
S34
エンド

[図17]

図 17


改善スケジュール画面送信処理
スタート
所定の飲食店の改善スケジュール画面
の画面情報の送信要求を受信する
S40
処理対象の飲食店の検査結果に対応
する改善スケジュール等を読み出す
S41
改善スケジュール画面の画面情報を
生成する
S42
改善スケジュール画面の画面情報を
送信する
S43
エンド