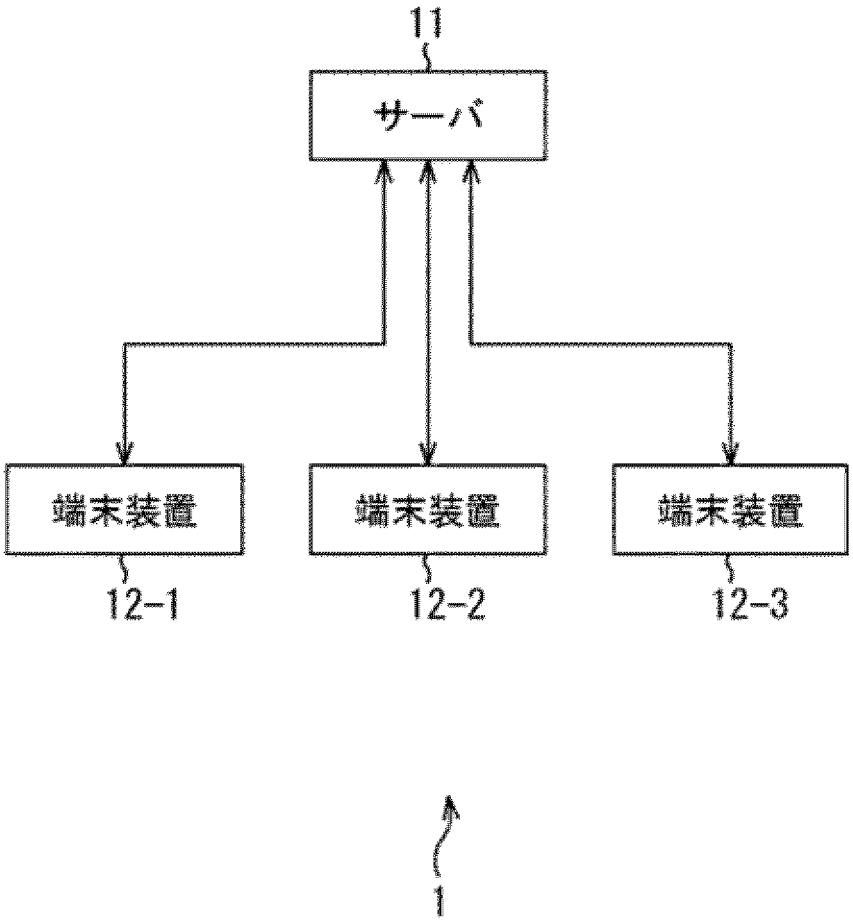
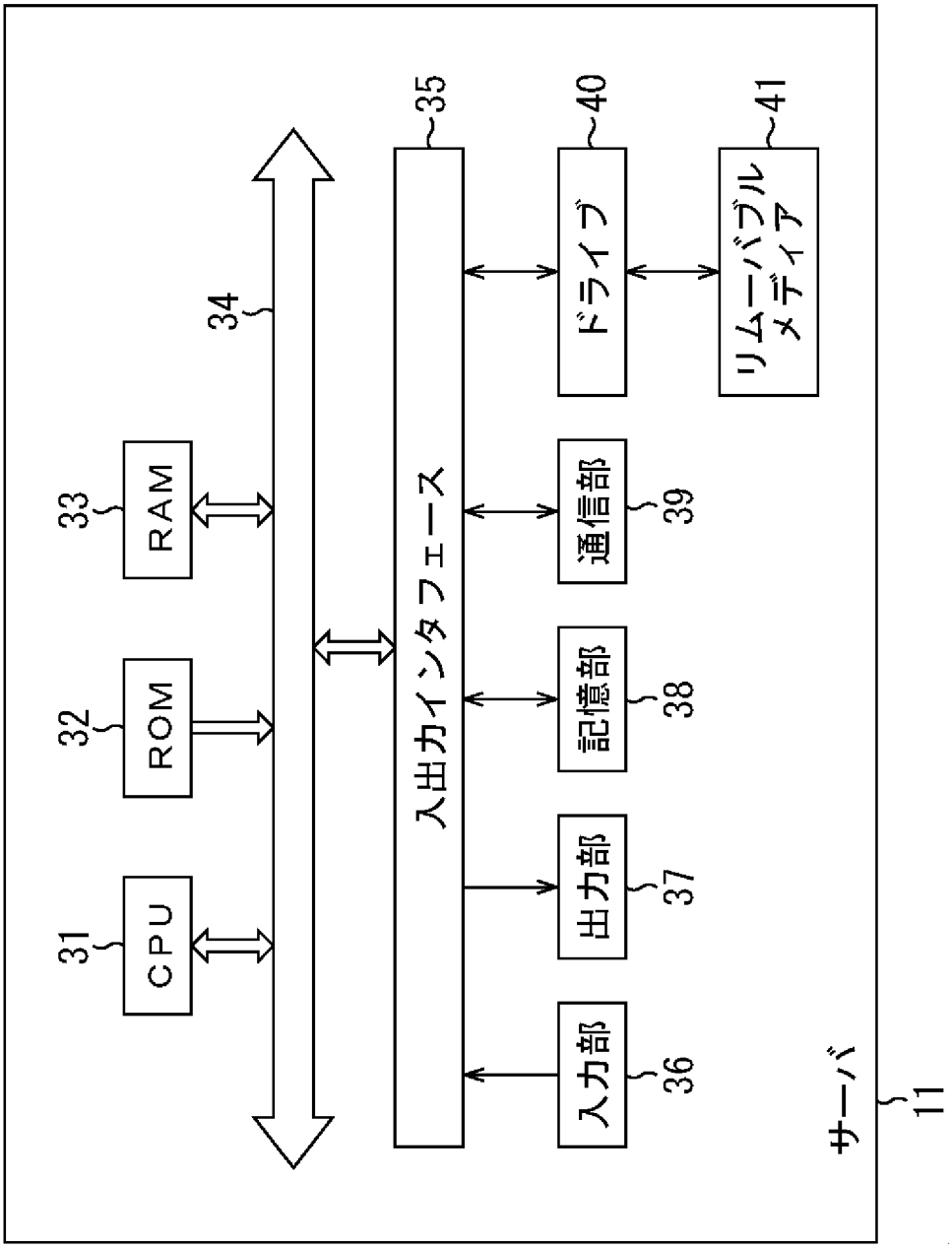
[図1]

図1

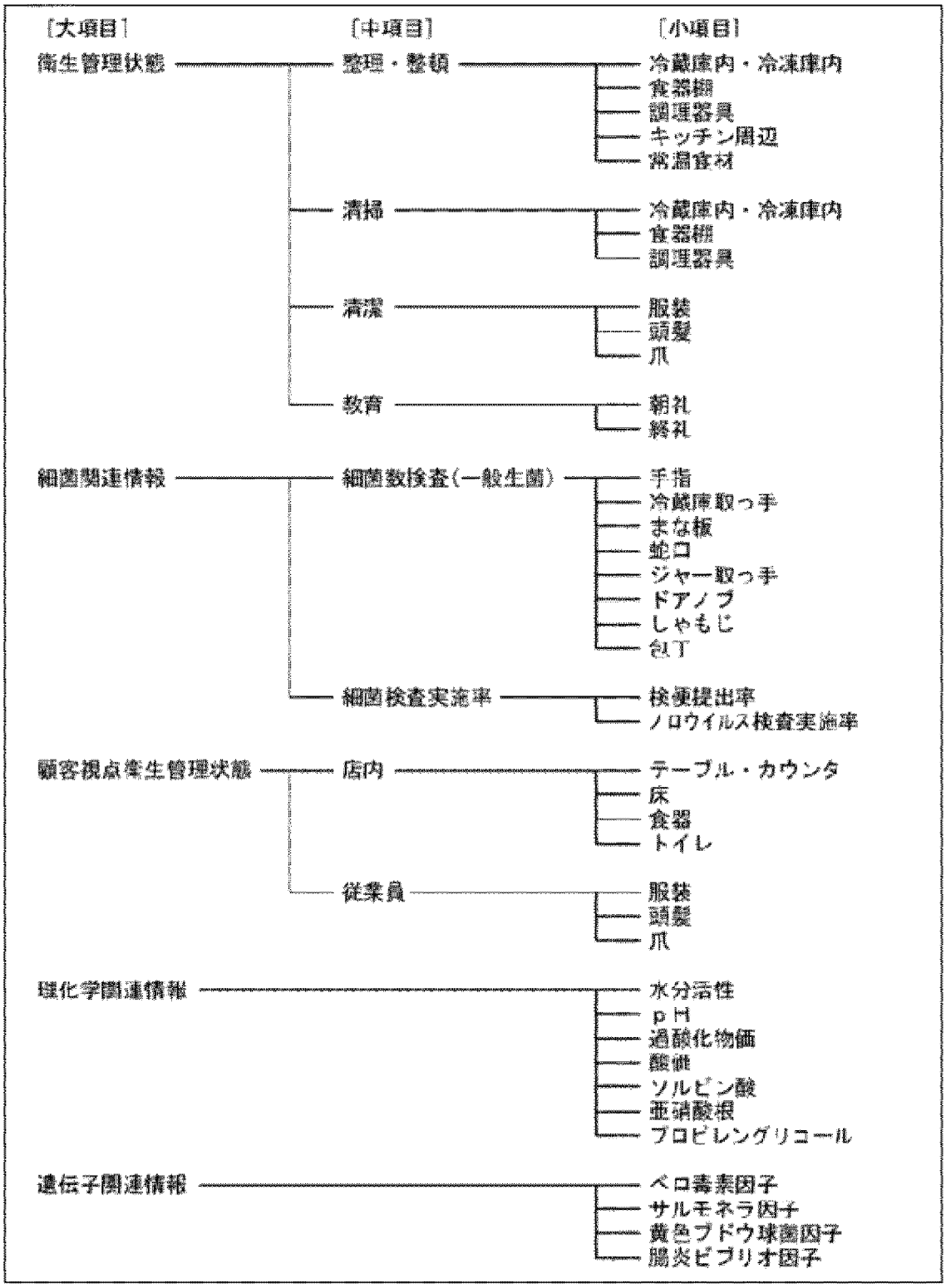


[図2]
図2


サーバ
11
CPU
31
ROM
32
RAM
33
34
入出力インタフェース
35
入力部
36
出力部
37
記憶部
38
通信部
39
ドライブ
40
リムーバブル
メディア
41

[図3]

図3


〔大項目〕
〔中項目〕
〔小項目〕
衛生管理状態
整理・整頓
冷蔵庫内・冷凍庫内
食器棚
調理器具
キッチン周辺
常温食材
清掃
冷蔵庫内・冷凍庫内
食器棚
調理器具
清潔
服装
頭髪
爪
教育
朝礼
終礼
細菌関連情報
細菌数検査(一般生菌)
手指
冷蔵庫取っ手
まな板
蛇口
ジャー取っ手
ドアノブ
しゃもじ
包丁
細菌検査実施率
検便提出率
ノロウイルス検査実施率
顧客視点衛生管理状態
店内
テーブル・カウンタ
床
食器
トイレ
従業員
服装
頭髪
爪
理化学関連情報
水分活性
ｐＨ
過酸化物価
酸価
ソルビン酸
亜硝酸根
プロピレングリコール
遺伝子関連情報
ベロ毒素因子
サルモネラ因子
黄色ブドウ球菌因子
腸炎ビブリオ因子

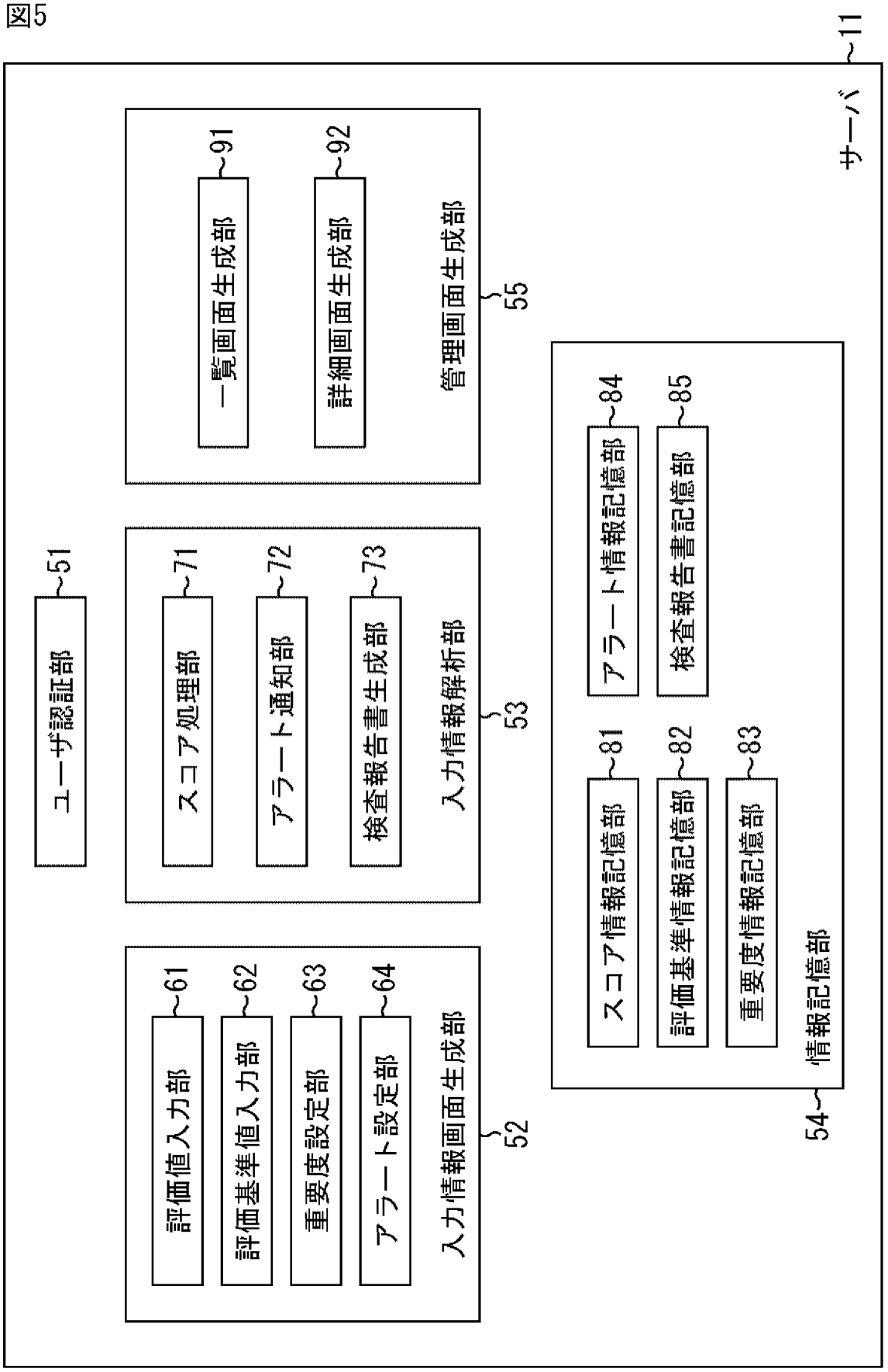
[図4]

図4

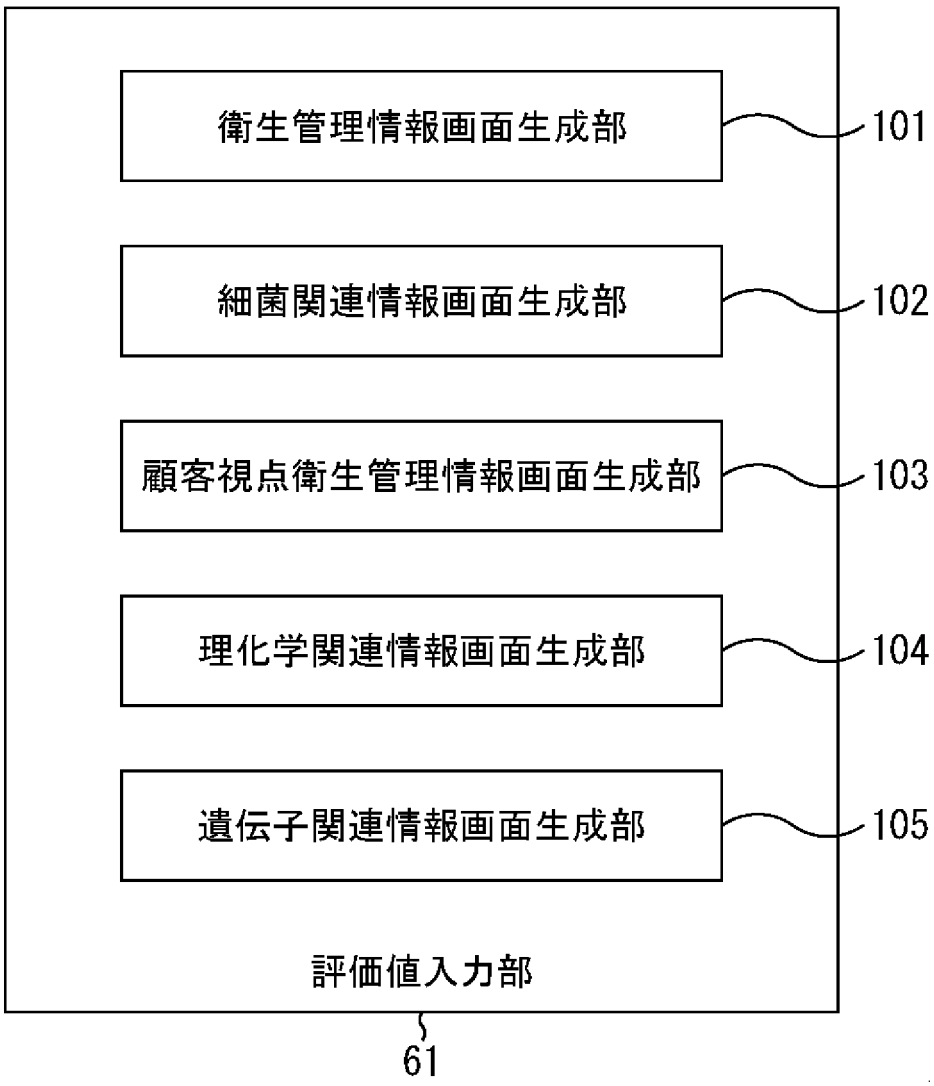
理化学関連情報の検査項目
エチレンジアミン四酢酸
亜硝酸根
アセスルファムカリウム
亜硫酸(SO2)
ソルビン酸
安息香酸
過酸化水素
過酸化物価
過酸化ベンゾイル
揮発性塩基窒素(VBN)
サイクラミン酸
酸価
デヒドロ酢酸
銅クロロフィル
二酸化硫黄(亜硫酸SO2)
デオキシニバレノール
K値
BHA(BHA2)
次亜塩素酸(残留塩素)
エリソルビン酸
TBHQ(ターシャリブチルヒドロキノン)
アフラトキシン
プロピレングリコール

遺伝子関連情報の検査項目
ベロ毒素因子
黄色ブドウ球菌因子
サルモネラ因子
赤痢因子
腸炎ビブリオ因子

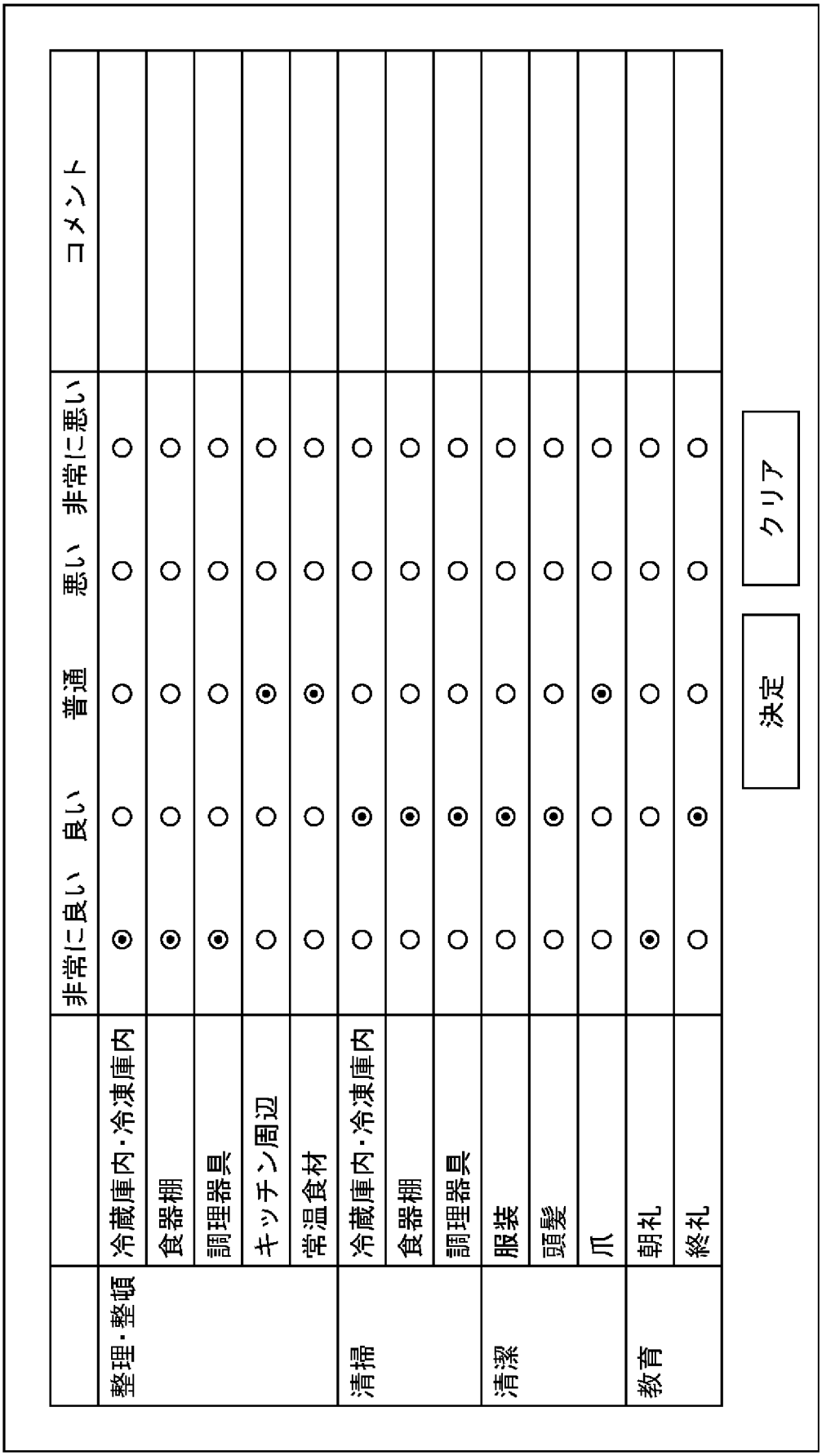
[図5]
図5


サーバ
11
ユーザ認証部
51
入力情報画面生成部
52
評価値入力部
61
評価基準値入力部
62
重要度設定部
63
アラート設定部
64
入力情報解析部
53
スコア処理部
71
アラート通知部
72
検査報告書生成部
73
管理画面生成部
55
一覧画面生成部
91
詳細画面生成部
92
情報記憶部
54
スコア情報記憶部
81
評価基準情報記憶部
82
重要度情報記憶部
83
アラート情報記憶部
84
検査報告書記憶部
85

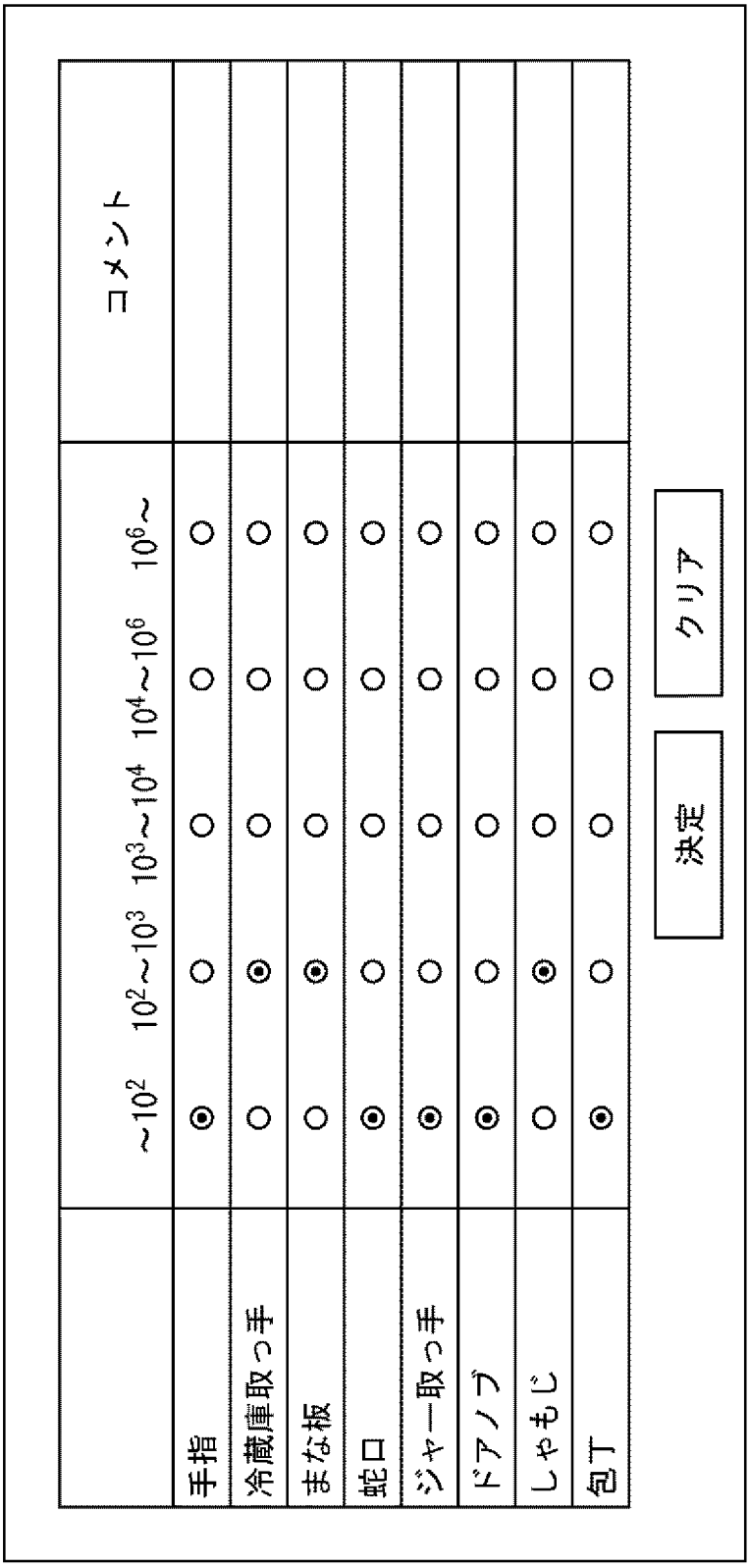
[図6]
図6


衛生管理情報画面生成部
101
細菌関連情報画面生成部
102
顧客視点衛生管理情報画面生成部
103
理化学関連情報画面生成部
104
遺伝子関連情報画面生成部
105
評価値入力部
61

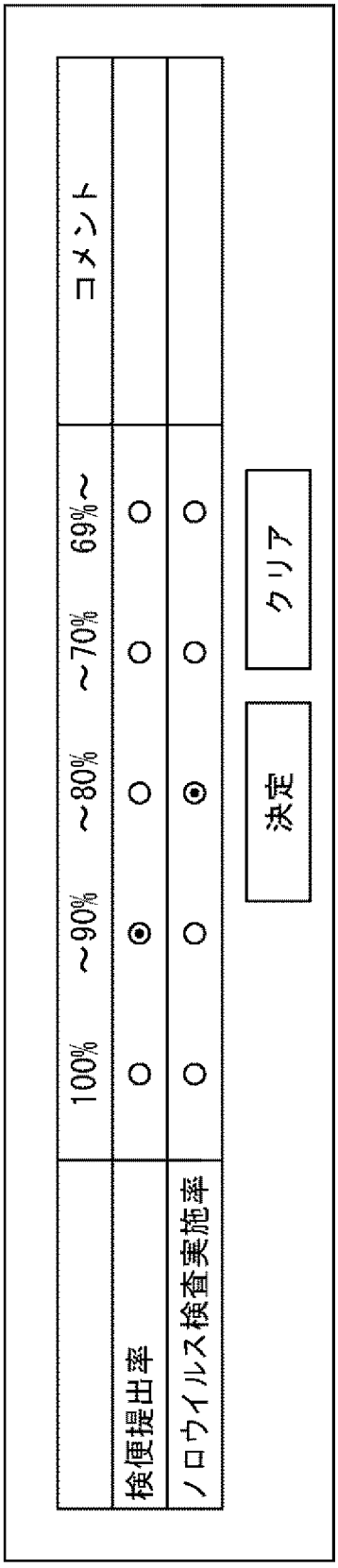
[図7]
図7


非常に良い 良い 普通 悪い 非常に悪い
コメント
整理・整頓
冷蔵庫内・冷凍庫内
食器棚
調理器具
キッチン周辺
常温食材
清掃
冷蔵庫内・冷凍庫内
食器棚
調理器具
清潔
服装
頭髪
爪
教育
朝礼
終礼
決定
クリア

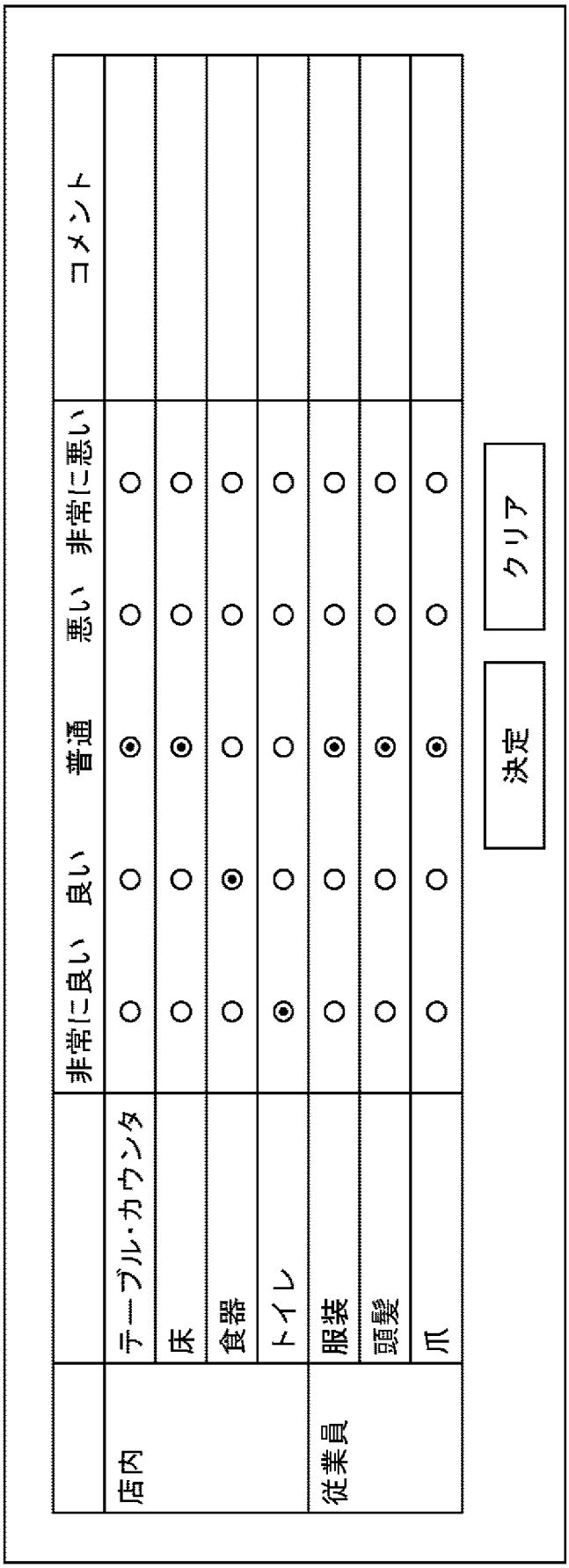
[図8]
図8


コメント
～10^2
10^2～10^3
10^3～10^4
10^4～10^6
10^6～
手指
冷蔵庫取っ手
まな板
蛇口
ジャー取っ手
ドアノブ
しゃもじ
包丁
決定
クリア

[図9]
図9

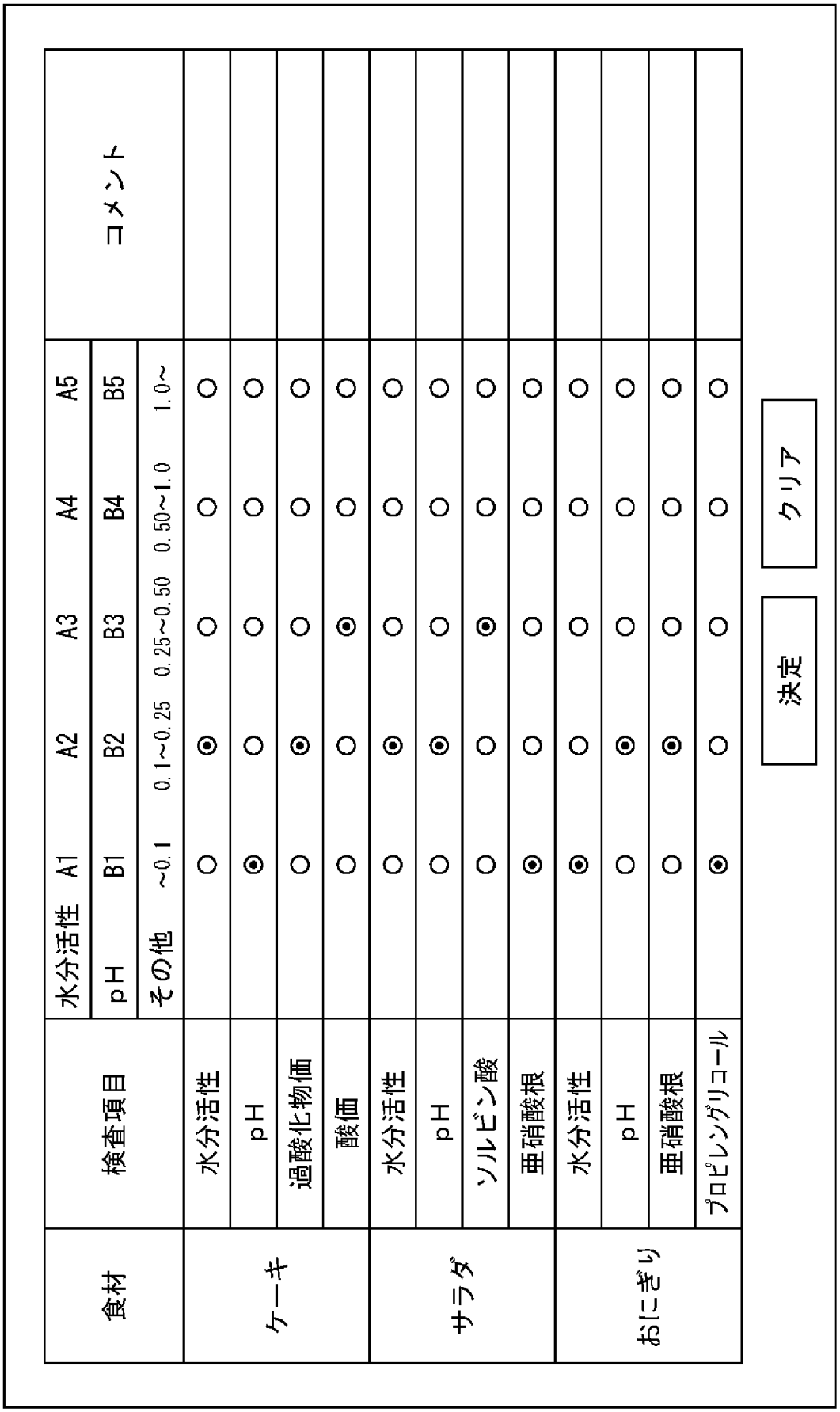


[図10]
図10

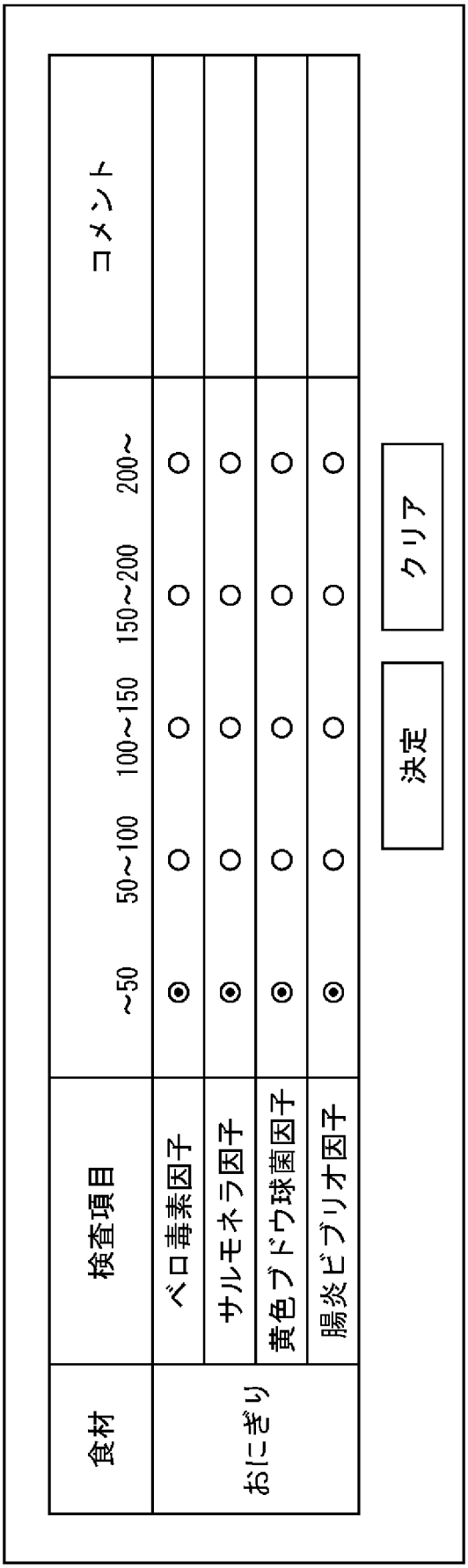


[図11]

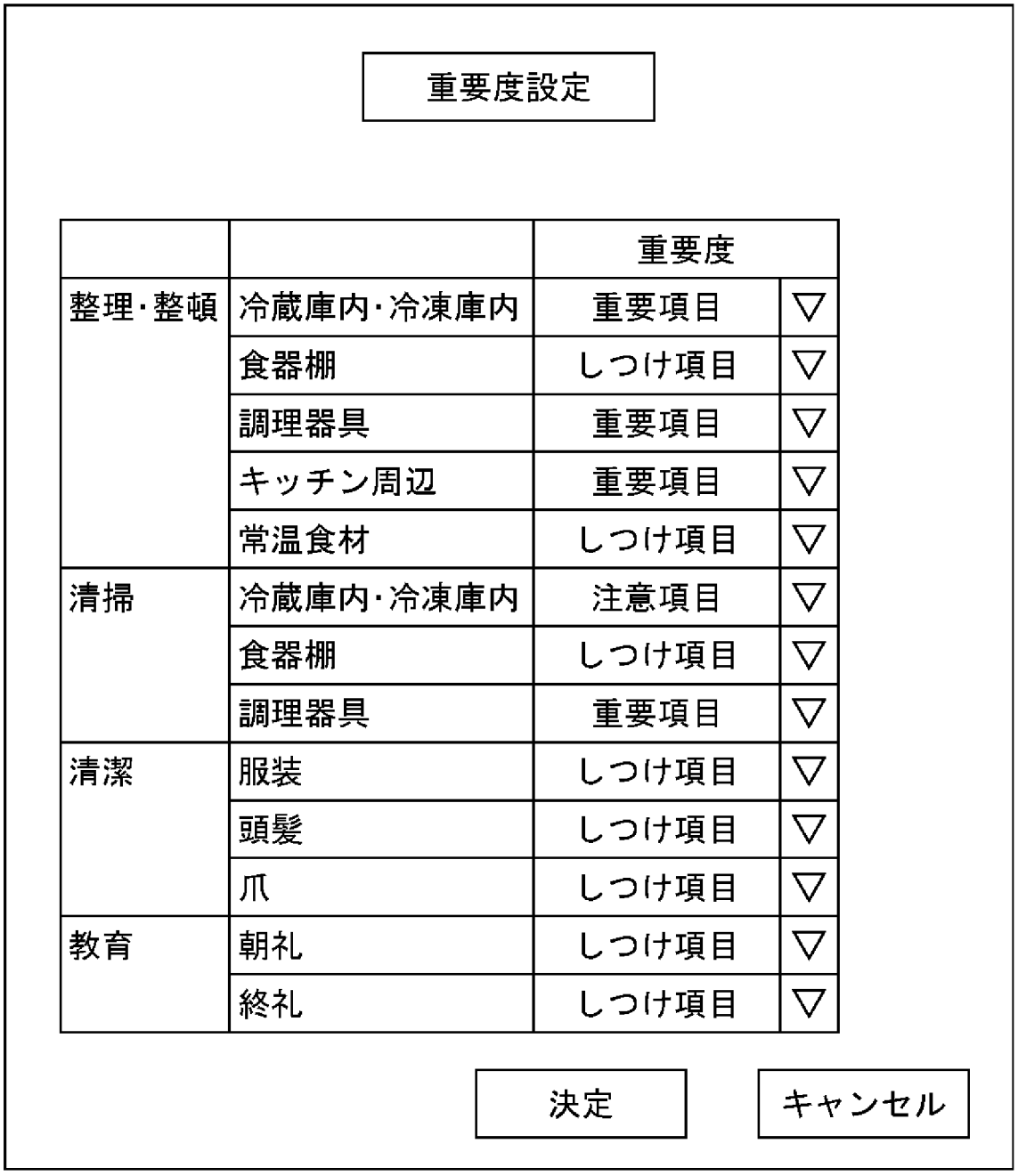
図11


食材
検査項目
水分活性 A1 A2 A3 A4 A5
pH B1 B2 B3 B4 B5
その他 ~0.1 0.1~0.25 0.25~0.50 0.50~1.0 1.0~
コメント
ケーキ
水分活性
pH
過酸化物価
酸価
サラダ
水分活性
pH
ソルビン酸
亜硝酸根
おにぎり
水分活性
pH
亜硝酸根
プロピレングリコール
決定
クリア

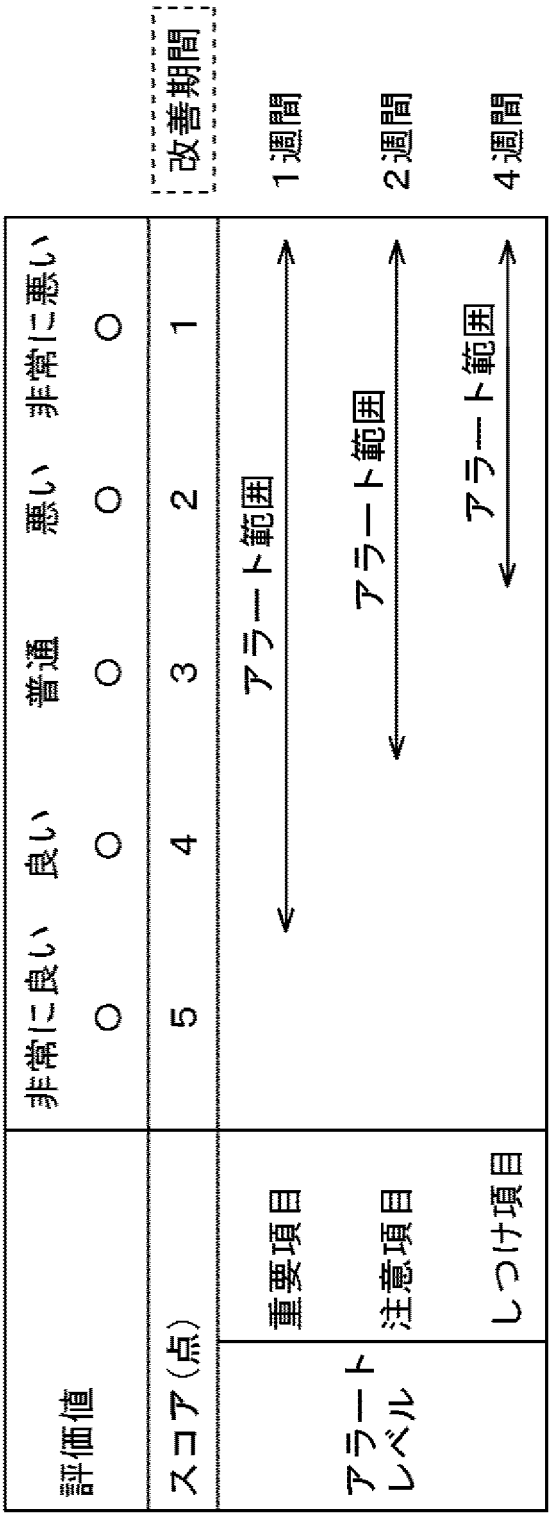
[図12]
図12


食材
検査項目
~50
50~100
100~150
150~200
200~
コメント
おにぎり
ベロ毒素因子
サルモネラ因子
黄色ブドウ球菌因子
腸炎ビブリオ因子
決定
クリア

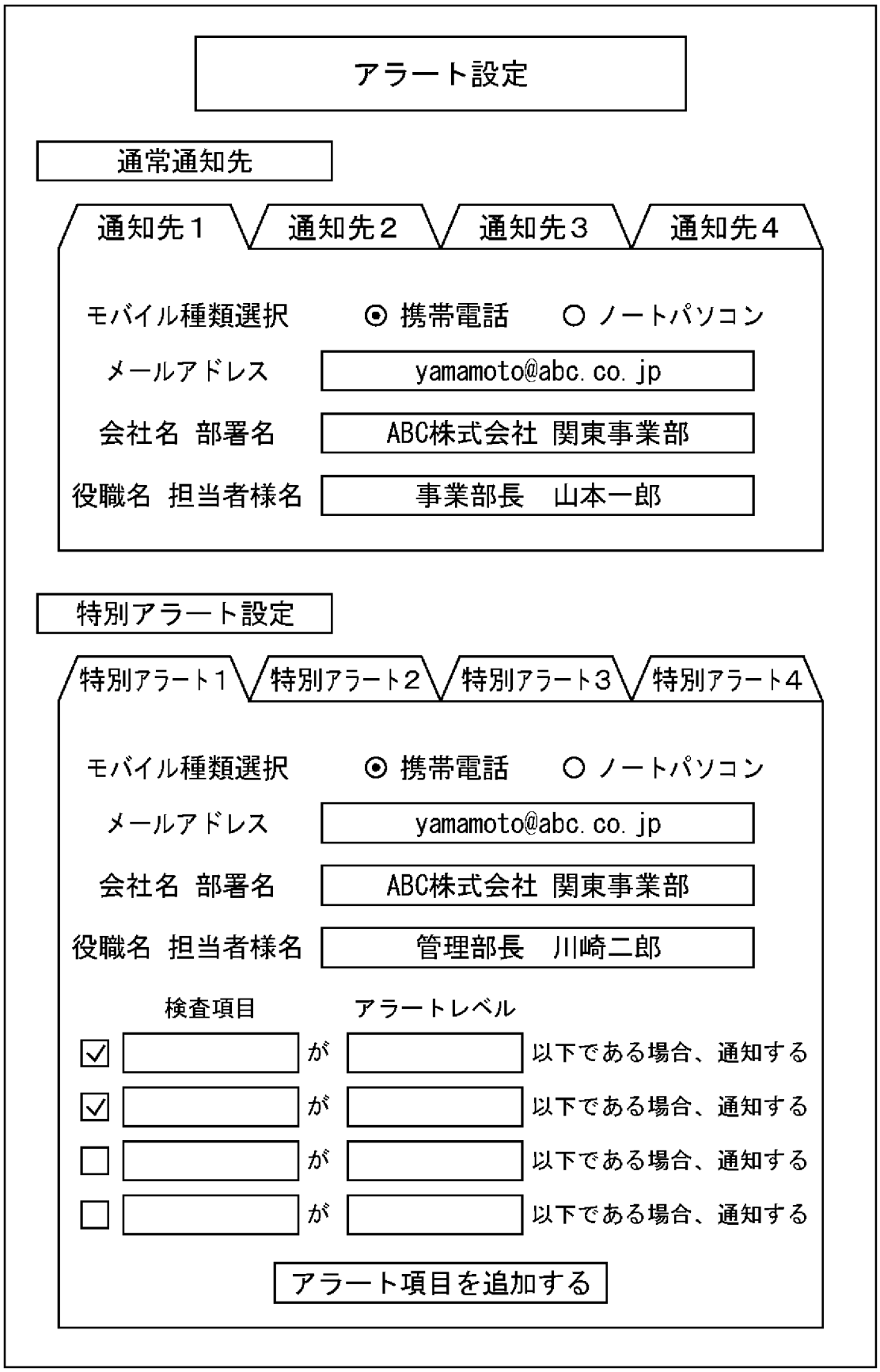
[図13]
図13


重要度設定
重要度
整理・整頓
冷蔵庫内・冷凍庫内
重要項目
食器棚
しつけ項目
調理器具
重要項目
キッチン周辺
重要項目
常温食材
しつけ項目
清掃
冷蔵庫内・冷凍庫内
注意項目
食器棚
しつけ項目
調理器具
重要項目
清潔
服装
しつけ項目
頭髪
しつけ項目
爪
しつけ項目
教育
朝礼
しつけ項目
終礼
しつけ項目
決定
キャンセル

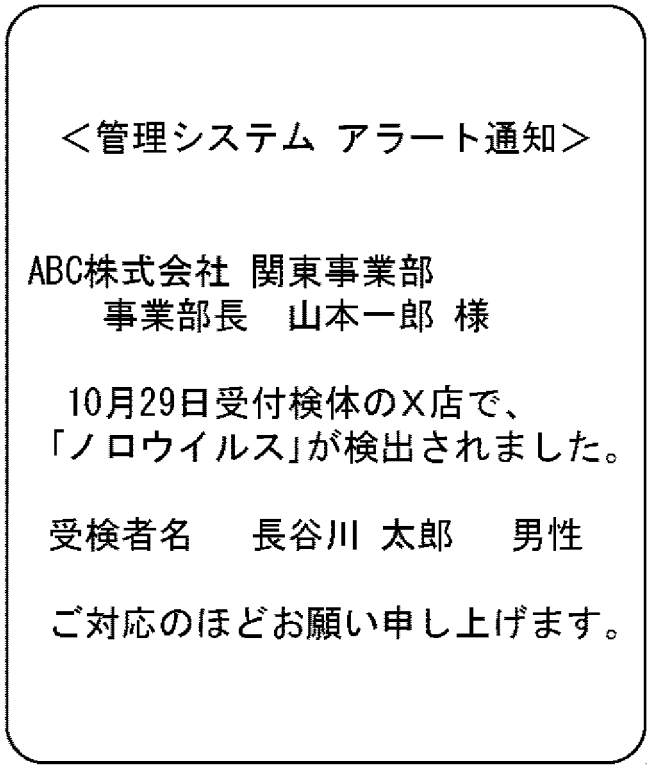
[図14]
図14


評価値
非常に良い 良い 普通 悪い 非常に悪い
○ ○ ○ ○ ○
スコア（点）
5 4 3 2 1
改善期間
1週間
2週間
4週間
アラートレベル
重要項目
注意項目
しつけ項目
アラート範囲
アラート範囲
アラート範囲

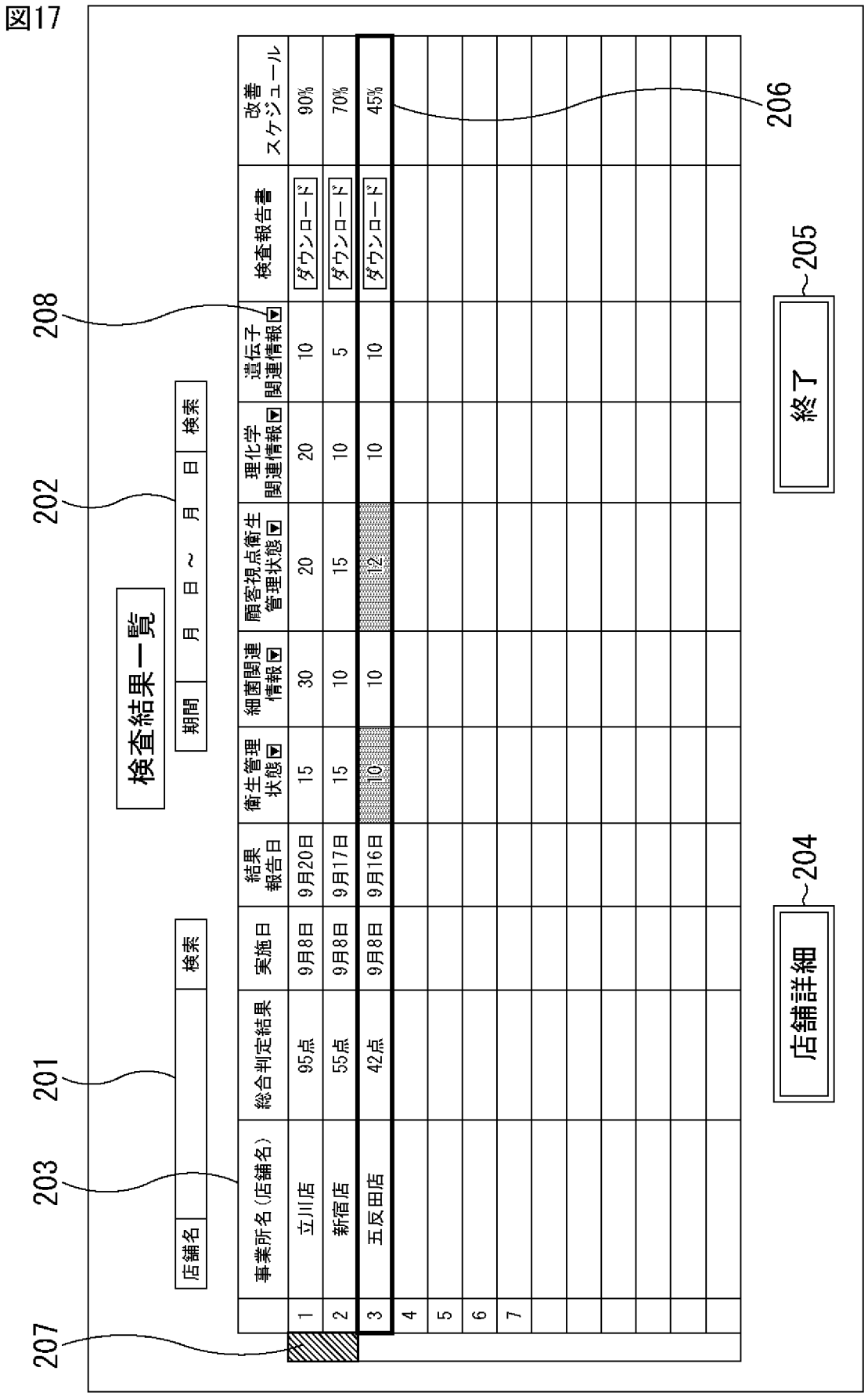
[図15]
図15


アラート設定
通常通知先
通知先１
通知先２
通知先３
通知先４
モバイル種類選択
携帯電話
ノートパソコン
メールアドレス
yamamoto@abc.co.jp
会社名 部署名
ABC株式会社 関東事業部
役職名 担当者様名
事業部長 山本一郎
特別アラート設定
特別アラート１
特別アラート２
特別アラート３
特別アラート４
モバイル種類選択
携帯電話
ノートパソコン
メールアドレス
yamamoto@abc.co.jp
会社名 部署名
ABC株式会社 関東事業部
役職名 担当者様名
管理部長 川崎二郎
検査項目
アラートレベル
が
以下である場合、通知する
が
以下である場合、通知する
が
以下である場合、通知する
が
以下である場合、通知する
アラート項目を追加する

[図16]
図16

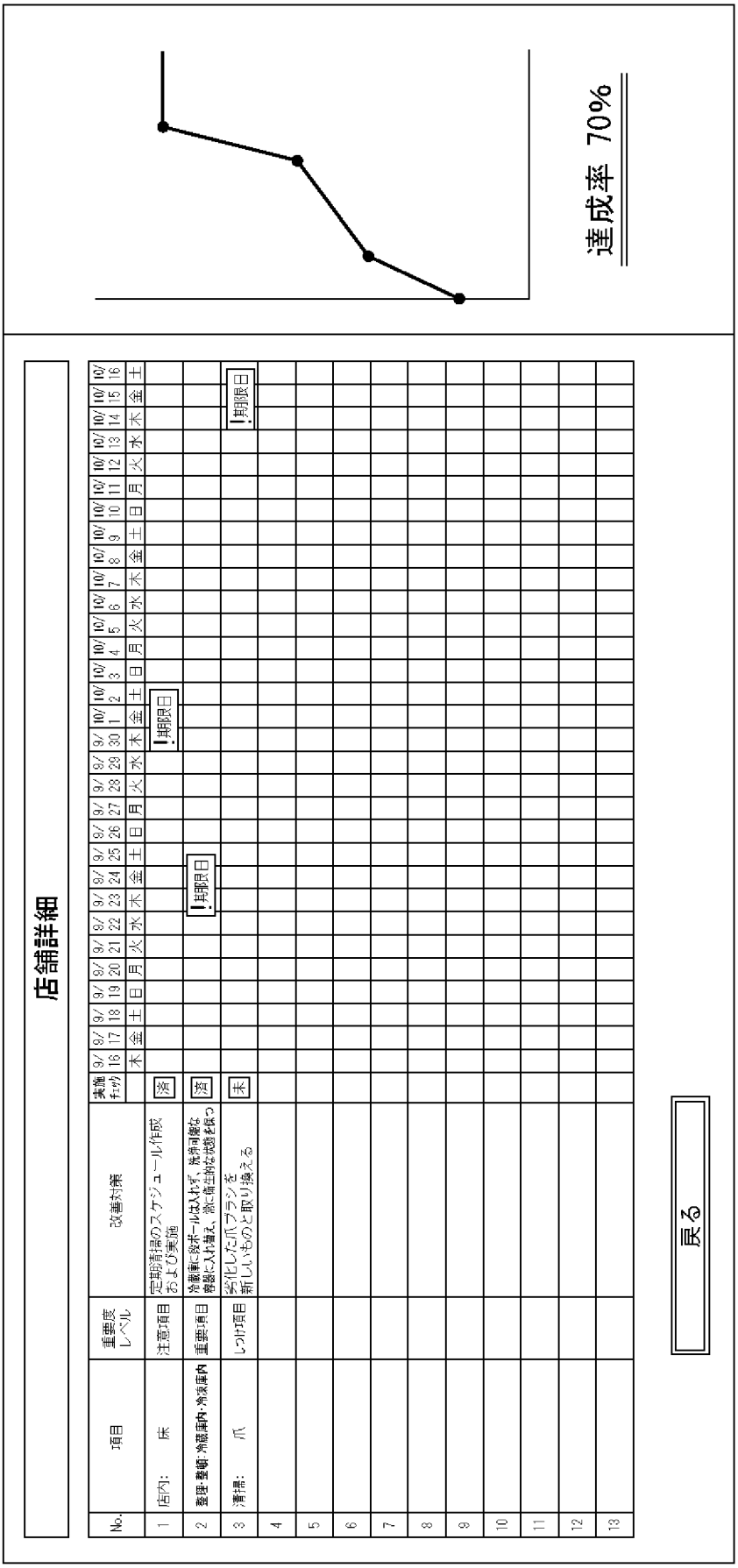

＜管理システム アラート通知＞
ABC株式会社 関東事業部
事業部長 山本一郎 様
10月29日受付検体のX店で、
「ノロウイルス」が検出されました。
受検者名 長谷川 太郎 男性
ご対応のほどお願い申し上げます。

[図17]
図17

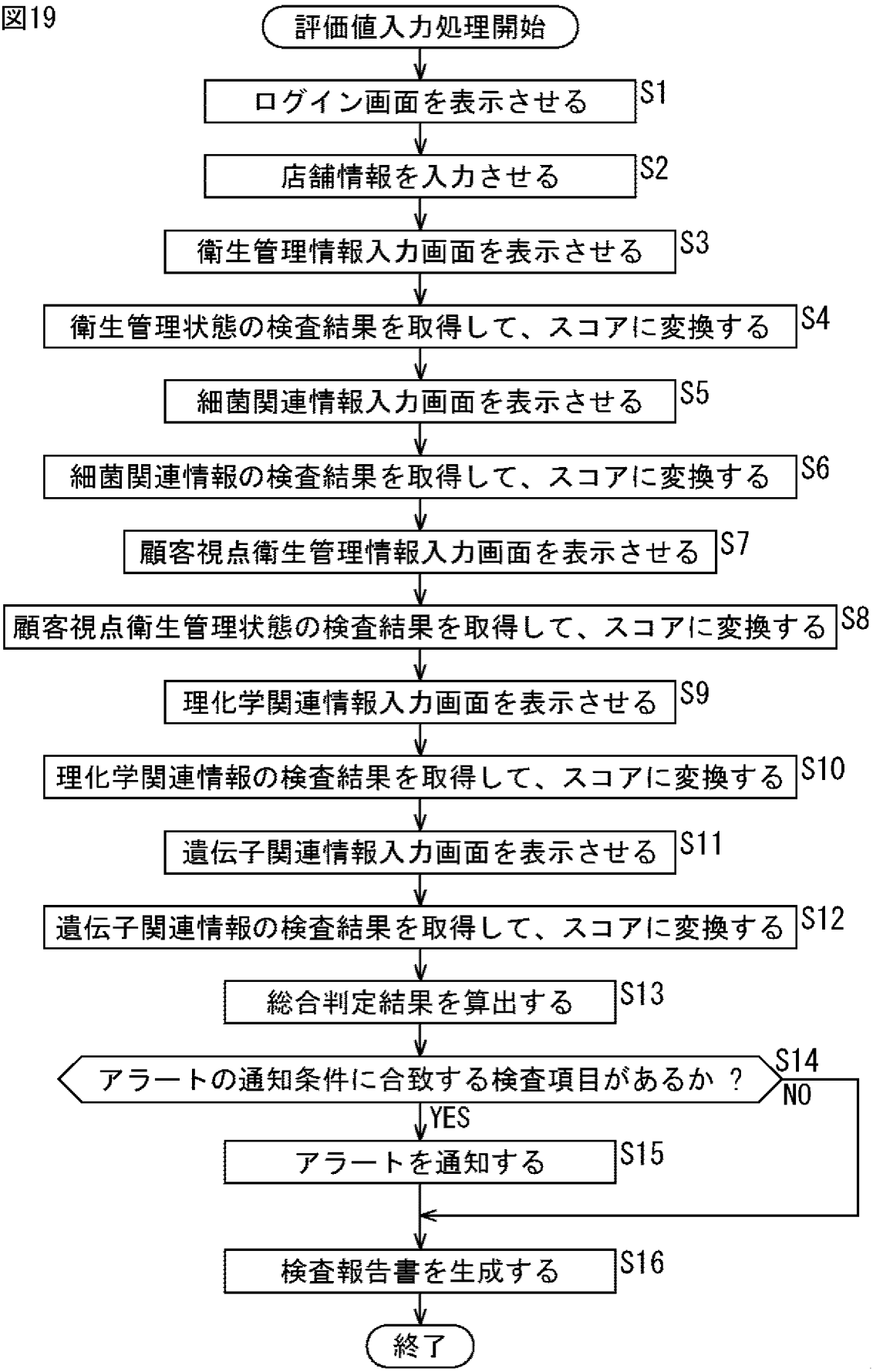

検査結果一覧
店舗名
検索
期間
月 日 ～ 月 日
検索
201
202
203
204
205
206
207
208
店舗詳細
終了
事業所名（店舗名）
総合判定結果
実施日
結果報告日
衛生管理状態
細菌関連情報
顧客視点衛生管理状態
理化学関連情報
遺伝子関連情報
検査報告書
改善スケジュール
1 立川店 95点 9月8日 9月20日 15 30 20 20 10 ダウンロード 90%
2 新宿店 55点 9月8日 9月17日 15 10 15 10 5 ダウンロード 70%
3 五反田店 42点 9月8日 9月16日 10 10 12 10 10 ダウンロード 45%
4
5
6
7

[図18]

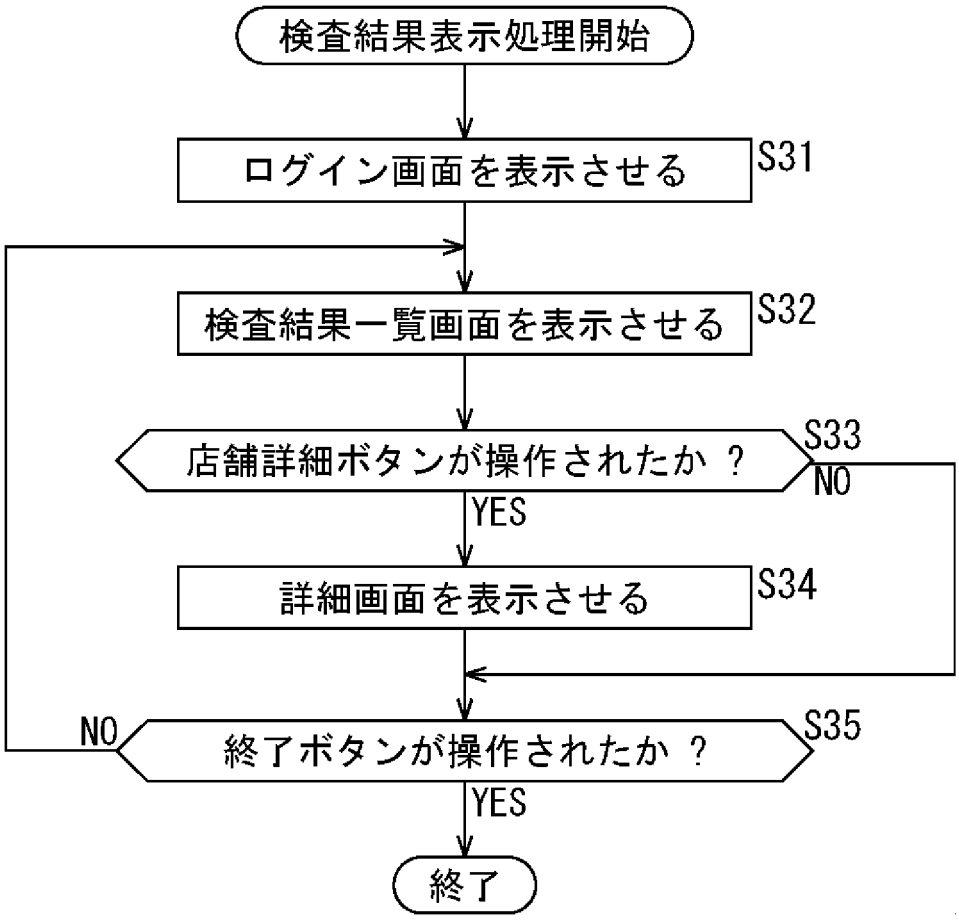
図18


達成率 70%
店舗詳細
No.
項目
重要度レベル
改善対策
実施チェック
9/16 木
9/17 金
9/18 土
9/19 日
9/20 月
9/21 火
9/22 水
9/23 木
9/24 金
9/25 土
9/26 日
9/27 月
9/28 火
9/29 水
9/30 木
10/1 金
10/2 土
10/3 日
10/4 月
10/5 火
10/6 水
10/7 木
10/8 金
10/9 土
10/10 日
10/11 月
10/12 火
10/13 水
10/14 木
10/15 金
10/16 土
1 店内: 床
注意項目
定期清掃のスケジュール作成および実施
済
期限日
期限日
2 整理整頓:冷蔵庫内,冷凍庫内
重要項目
冷蔵庫に段ボールは入れず、洗浄可能な容器に入れ替え、衛生的な環境を保つ
済
期限日
3 清潔: 爪
いつも項目
劣化した爪ブラシを新しいものと取り換える
未
期限日
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
戻る

[図19]
図19


評価値入力処理開始
ログイン画面を表示させる
S1
店舗情報を入力させる
S2
衛生管理情報入力画面を表示させる
S3
衛生管理状態の検査結果を取得して、スコアに変換する
S4
細菌関連情報入力画面を表示させる
S5
細菌関連情報の検査結果を取得して、スコアに変換する
S6
顧客視点衛生管理情報入力画面を表示させる
S7
顧客視点衛生管理状態の検査結果を取得して、スコアに変換する
S8
理化学関連情報入力画面を表示させる
S9
理化学関連情報の検査結果を取得して、スコアに変換する
S10
遺伝子関連情報入力画面を表示させる
S11
遺伝子関連情報の検査結果を取得して、スコアに変換する
S12
総合判定結果を算出する
S13
アラートの通知条件に合致する検査項目があるか ？
S14
NO
YES
アラートを通知する
S15
検査報告書を生成する
S16
終了

[図20]
図20


検査結果表示処理開始
ログイン画面を表示させる
S31
検査結果一覧画面を表示させる
S32
店舗詳細ボタンが操作されたか ？
S33
NO
YES
詳細画面を表示させる
S34
NO
終了ボタンが操作されたか ？
S35
YES
終了