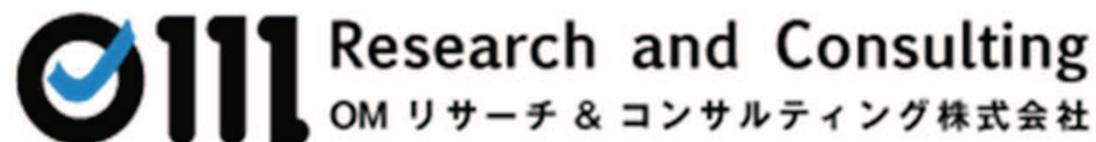


スマホ チェック

本部管理機能版

(2021年1月)



〒060-0033
札幌市中央区北3条東2丁目2-22ひがしビル
TEL 011-252-1717 FAX 011-252-1718
URL : <http://www.omrc.co.jp/>

本部管理機能紹介（目次）

飲食店HACCP対応アプリ

クラウド衛生管理システム **スマホ de チェック** 

- **ヴィジョン・スキーム**
- **機能紹介（概要）**
- **販売価格について**
- **操作イメージ**

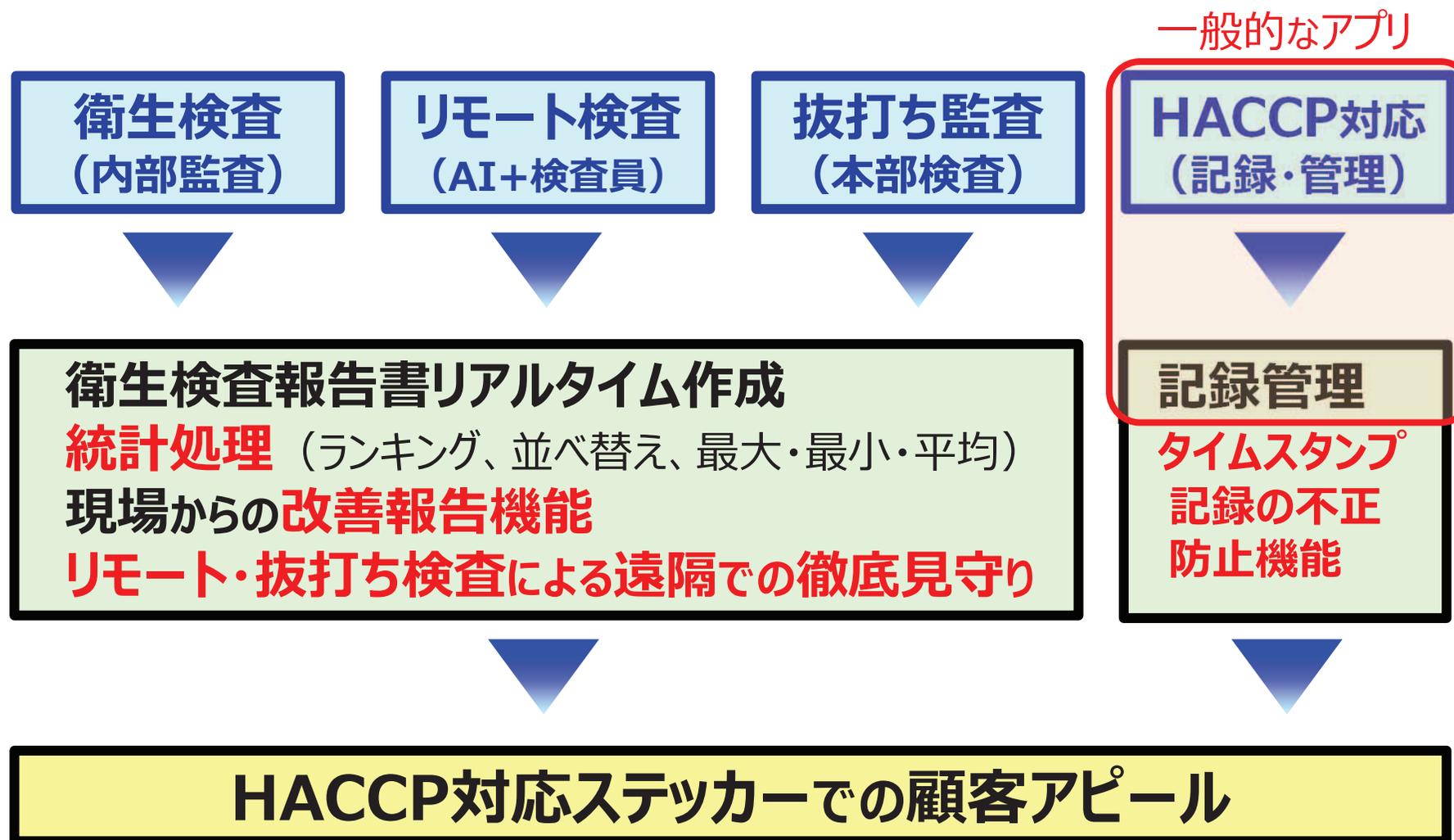
本アプリの開発ビジョン

1. 小規模飲食店でもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を**簡単に安く導入**できる
2. チェーン店本部等でも**各店舗の状況を把握**できる
3. **保健所等が認める**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理ができること
4. **業界最高の機能・品質**であること

結果として

働き方改革、生産性向上の推進：飲食店でのDX導入

他社アプリにはない様々な機能を実装



※上記の機能には、現在開発中の機能も含まれています

他社との明確な差別化

機能の革新性が認められ既に特許を取得済（3件）
他社には真似ができません

かつ、出願中の機能（6件）

<特許>

取得済：3件（特許6558791、特許6601992、特許6635458）

出願中：6件

HACCPの専門家が開発

- **食品衛生・食品安全のプロが開発したから実現！
HACCPの本質を理解し、教育・指導を実施**

※年間500時間を越える講義、企業へのコンサル、セミナー講師など

衛生管理の品質×食品安全のIoTが融合した機能

開発元：

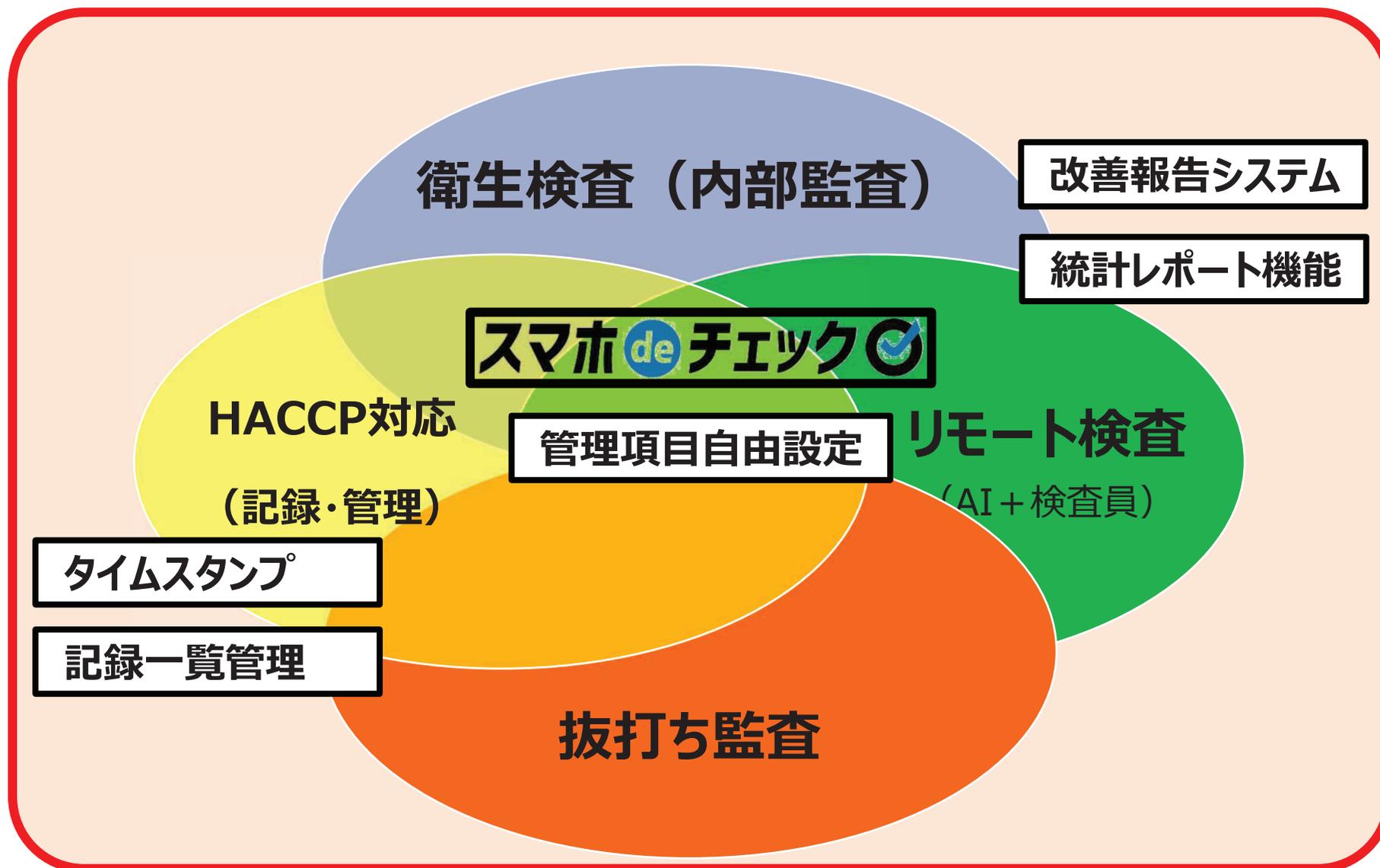
総販売元：



×



本部から見た機能のイメージ図



店舗機能

- **かんたんにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理**
店舗グループ（ブランド名）ごとに本部で一括して
衛生管理計画を登録可能（お店では記録するだけ）

<主な機能>

- **店舗独自の管理項目カスタマイズ機能**
- 記録のクラウド保存でペーパーレス
- **タイムスタンプ（記録不正防止）**
- 店舗独自の管理項目をチェック項目に追加
- **かんたん衛生教育動画**
- 厚労省のガイドライン準拠（保健所対応）

特許取得

特許出願中

お勧め機能

衛生検査機能（内部・外部監査）

● 衛生検査（内部監査・第三者検査）

スマホだけで、評価・写真・コメント入力の衛生検査が
その場で完結でき、

検査報告書もリアルタイムで作成・即時報告！

店舗の衛生状況の改善もサポートできる！

＜オプション機能＞

・店舗・業態ごとの管理項目カスタマイズ機能

・改善報告作成機能（2021年3月頃）

・検査完了メール通知（個別選択可）

特許取得

特許出願中

本部管理機能

● 店舗状況や衛生検査を本部で確認

各店舗の記録・衛生状況を一覧管理および個別に確認・把握できる！

<オプション機能>

- ・統計処理（統計レポート）の出力機能
- ・各店舗の自主検査記録の一覧確認機能
- ・衛生検査記録の確認機能

特許取得

お勧め機能

開発中の機能



- **AI遠隔検査（リモート衛生検査）** 特許出願中
 検査員が現場に行かなくても、リモートで衛生検査ができるシステム
- **抜き打ち衛生検査通知システム** 特許出願中
 特定の項目について、日時や時間を指定し、画像や動画をアップロードさせるシステム
 例) 3日以内に清掃後のグリストラップの画像をアップロードする指示など
- **HACCP対応ステッカー** 特許出願中
 店舗で行っている取り組みをアピールできる！

実施予定

- 食品工場等の記録のデジタル化
 - ・温度管理システム
 - ・個人衛生管理
 - ・各種衛生管理 (PP)
 - ・CCP管理

販売価格について（2021年1月現在）

●基本料金

店舗数 × @1,000/月

使用できる機能

- ・衛生管理計画作成と実施記録のサーバー保管
- ・各店舗の記録状況の確認（一覧・詳細）
- ・統計処理機能
- ・各店舗へのお知らせ（一括・地域・個別など）
- ・かんたん衛生教育動画の視聴
- ・衛生検査（内部監査）用アカウント（※1IDのみ）

●オプション料金

使用する機能に応じた月額利用料（※別途御見積）

- ・改善報告、抜き打ち検査、リモート衛生検査、など

※店舗数に応じて、オプション料金が異なります

操作画面①（機能選択画面）

スマホdeチェック

利用するアプリケーションを選択してください



スマホdeチェック店舗衛生調査報告アプリ



スマホdeチェック 個別店版HACCPアプリ



スマホdeチェックリモート衛生検査アプリ



衛生調査報告管理画面



個別店版HACCP管理画面



リモート衛生検査管理画面

※ログイン後、アクセス権限に応じて、使用できる機能が表示されます

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面②（衛生管理計画一括作成）

スマホdeチェック Web Master 重要管理 一覧 | アプリケーション選択画面に戻る

アプリケーション設定 検査項目マスタ 検査設問 **自主検査項目** 企業設定 ユーザー設定

(Mon) 14:21:17 こんにちは、  

重要管理 一覧 新規作成

グループ	食品	状態	登録日	操作
グループ1	加熱しない食品	公開	2019-11-18 07:01:41	編集 削除
グループ2	加熱してすぐ提供するあるいは高温保管する食品	公開	2019-11-18 07:02:15	編集 削除
グループ2	ハンバーグ類	公開	2019-11-18 07:02:26	編集 削除
グループ3	カレールー、シチュー類	公開	2019-11-18 07:02:33	編集 削除
グループ3	加熱後冷却する食品	公開	2019-11-18 07:02:43	編集 削除

※一般衛生、重要管理、新型コロナ対策、3つの衛生管理計画を一括作成
また、メニューに応じて、重要管理のグループは自由に追加できます

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面③ (重要管理・メニュー分類)

グループ1 加熱しない食品	お客様で加熱する焼肉	焼肉(牛・豚・鶏)、その他		2020-11-19 05:43:38	編集	削除
グループ2 加熱してすぐ提供する あるいは高温保管する食品	主食	ご飯、その他		2019-11-21 05:21:07	編集	削除
グループ2 加熱してすぐ提供する あるいは高温保管する食品	みそ汁	お味噌汁、スープ、その他		2019-11-21 05:27:54	編集	削除
グループ2 加熱してすぐ提供する あるいは高温保管する食品	麺類	中華麺、うどん、そば、パスタ、その他		2019-11-21 05:28:42	編集	削除
グループ2 加熱してすぐ提供する あるいは高温保管する食品	揚げ物	唐揚げ、とんかつ、フライドチキン、 天ぷら、その他		2020-03-05 06:15:38	編集	削除

※デフォルト状態の画面 (変更可能) ※一部抜粋

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面④（一般衛生管理）

一般衛生管理一覧

新規作成

項目名	特殊入力	状態	登録日	操作
原材料の受入の確認	無し	公開	2019-12-09 06:15:39	編集 削除
庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	冷蔵・冷凍温度入力	公開	2019-12-10 02:14:00	編集 削除
交差汚染・二次汚染の防止	無し	公開	2019-12-09 06:16:24	編集 削除
器具等の洗浄・消毒・殺菌	無し	公開	2019-12-09 06:16:41	編集 削除
トイレの洗浄・消毒	無し	公開	2019-12-09 06:16:50	編集 削除
従業員の健康管理 等	無し	公開	2019-12-09 06:17:00	編集 削除
手洗いの実施	無し	公開	2019-12-09 06:17:07	編集 削除

※一般衛生管理の項目は自由に追加可能（標準設定は厚生労働省ガイドラインに準拠）
店舗グループごとにオリジナルのチェック項目を追加できます

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面⑤ (新型コロナ対策)

新型コロナ対策 一覧

新規作成

対策項目	対応内容	状態	登録日	操作
密閉回避	店内の換気の徹底	公開	2020-12-25 02:56:17	編集 削除
密集・密接回避（不特定の客同士の近距離での接触の禁止）	客席の距離の確保 客席間のついたてなどによる区画	公開	2020-07-02 04:39:34	編集 削除
咳エチケット	客と接する従業員のマスク着用	公開	2020-07-02 04:39:41	編集 削除
手洗いと従業員の健康管理などの徹底	流水・石鹸による手洗いの徹底 体温測定及び感冒症状がないことを確認 発熱、感冒症状の場合の店舗連絡と自宅待機	公開	2020-07-02 04:39:58	編集 削除
飛沫の付着した可能性がある物品などの適正消毒	清掃の徹底 客の入れ替え時のテーブル等の消毒 トング、カラオケ用マイクの共用自粛 ピュッフェ形式、大皿などでの取り分けによる食品の自粛 客の残したゴミなどの適切な管理	公開	2020-07-02 04:40:28	編集 削除

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面⑥ (店舗の記録入力画面)

衛生管理記録(入力・修正)

チェック項目をタップすることで検査項目の可否の変更が可能です。

2021-01-11

営/休 営業日 休業日

入力者

一般的衛生管理

- 原材料の受入の確認 ⓘ
- 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫) ⓘ
- 交差汚染・二次汚染の防止 ⓘ
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌 ⓘ

記録 一覧 お知らせ 教育 ヘルプ 設定



衛生管理記録(入力・修正)

チェック項目をタップすることで検査項目の可否の変更が可能です。

原材料の受入の確認

対応内容

いつ
原材料の受入時
その他 作業開始前

どのように
外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法)を確認する

問題があったとき
返品または廃棄

閉じる

器具等の洗浄・消毒・殺菌 ⓘ

記録 一覧 お知らせ 教育 ヘルプ 設定

※店舗では衛生管理計画の項目ごとに○・×をタップするだけでOK
 ⓘマークをタップすると衛生管理計画の詳細も確認できます

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面⑦ (かんたん店舗登録)


[スマホdeチェック Web Master](#)
[企業設定 一覧](#) | [アプリケーション選択画面に戻る](#)

[アプリケーション設定](#)
[検査項目マスタ](#)
[検査設問](#)
[自主検査項目](#)
[企業設定](#)
[ユーザー設定](#)

Dec. 28 (Mon) 14:26:15
 
 こんにちは 


企業設定 一覧

[CSVアップロード](#)
[CSVダウンロード](#)
[リセット](#)
[新規作成](#)

企業名:
 関連会社

[検索する](#)

企業 ID	親企業	企業名	状態	登録日	操作

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面⑧ (記録状況の一覧確認)

スマホdeチェック 個別店版管理画面 自主検査レポート | アプリケーション選択画面に戻る

自主検査項目追加 [開発中] 自主検査レポート お知らせ管理 問合せ管理 [開発中]

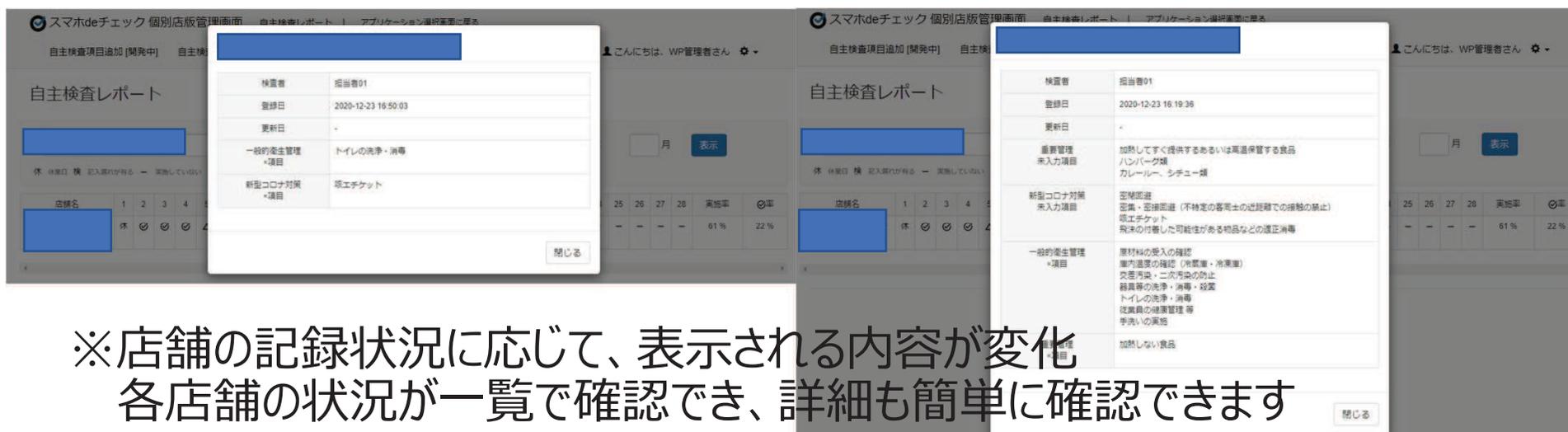
Dec. 28 (Mon) 14:14:39 こんにちは、[ユーザー名]

自主検査レポート

[店舗名] 全て ○年度 ○年 ●月 : [年] 年 [月] 月 表示

休 休業日 検 記入漏れが有る - 実施していない x xが3つ以上あった △ xが2つあった ○ xが一つあった ☑ すべてだった

店舗名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	実施率	☑率
[店舗名]	休	☑	☑	☑	△	○	○	休	休	x	☑	○	○	☑	休	x	検	○	検	検	検	休	x	-	-	-	-	-	61%	22%



画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面⑨（衛生検査項目の設定）

スマホdeチェック Web Master 検査項目管理 一覧 | アプリケーション選択画面に戻る

アプリケーション設定 検査項目マスタ ▾ 検査設問 自主検査項目 ▾ 企業設定 ユーザー設定

Dec. 28 (Mon) 14:28:01 こんには、 ⚙️ ▾

検査項目管理 一覧

新規作成

1. 従業員

2. 食材

3. 器具・食器

4. 保管状況

5. 環境

2. 食材

(1)日付管理

①食材の日付管理

検査内容	評価点数	状態	操作
入荷日や賞味期限が記入されている	3	公開	編集 削除
解凍したものは、解凍日を記入している	2	公開	編集 削除
冷蔵庫内の仕込み品には日付が明記されている	2	公開	編集 削除

画面は開発中のイメージも含まれます

操作画面⑩ (外部委託検査員等の権限設定)

ユーザー設定 登録

以下内容をご入力下さい。

※は必須項目です。

企業絞込 :

企業名 ※ :

企業絞込を行ってください



閲覧企業制御 ※ :

権限を付与する企業を選択してください

絞込



--	--

この企業に対する権限を付与

絞込



--	--

ユーザー名 ※ :

Eメール ※ :

画面は開発中のイメージも含まれます

まとめ

- **衛生管理システムのプラットフォーム**
 - ▶ **HACCPは「PP」と「CCP」**
 - ※一般衛生管理を様々な機能で管理でき
品質および生産性の向上につなげていくことが可能
- **使いやすく、シンプルなUI**
- **必要な機能を自由に選択できる**

現時点では、使用できる機能に制限がありますが、
衛生管理システムの総合プラットフォームとして
HACCPだけの管理ではない優位性があります！