

こんなお悩みありませんか？



教育・仕事を
効率よく行いたい！

従業員教育をする
時間がない...

食品衛生の意識の
向上を図りたい！

・・・そんな時は、弊社にお任せください！！

5月開講
予定！

食品事業者のための

eラーニングサービス

／ これら全てをeラーニングで行いませんか？ ／



仕事の効率化



教育の実施



力量の向上

自社完全監修の教材を受け放題！

● 7 Sについて

食品衛生では欠かせない7 Sについて、知識から取り組みまで例をあげて説明！

● 洗浄・殺菌剤の種類について

多種多様の洗浄・殺菌剤について基本から学びます！
誤使用防止や従業員教育に最適！

● 食中毒菌 I ~VI

代表的な食中毒菌のその特性や対策について解説！
生物学的視点から食中毒対策を！

その他

- ・加熱調理について
- ・寄生虫の基礎
- ・ゾーニングについて など

幅広く

30教材を用意！

※月ごとに分割して配信予定

30教材に加え、定期的に新教材を配信予定！

※別途料金を頂戴いたします。

質問、ご要望などはメール・電話にて対応！

教材字幕を外国語対応にできます！

※中国語、インドネシア語、ベトナム語、タイ語、英語など

※別途、後日配信予定

弊社ならではの寄り添う形で完全サポート

教材

食品衛生のプロが完全監修した教材を通じて、
基本から学べます！
従業員教育と衛生向上の一役を担います！

テスト

各講座終了後にテストを実施！
理解力を図ります！修了証の発行も可能！

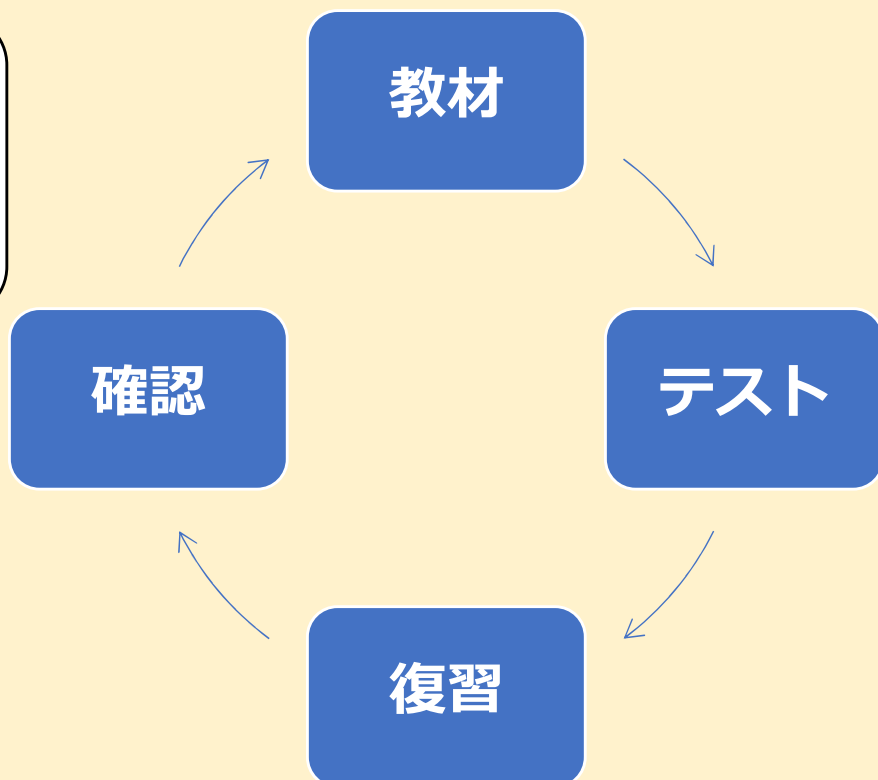
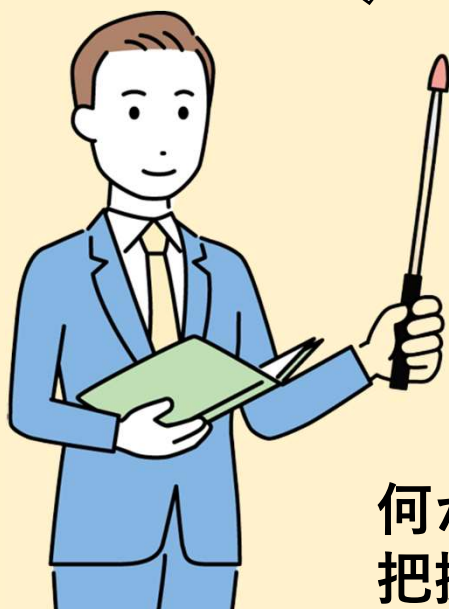
復習

受講者ごとにアカウントを作成するため、
自分の苦手な所を把握可能！
効率の良い復習が出来ます！

確認

弊社eラーニング担当が定期的に受講状況や
成績を定期的に担当者にフィードバック！

プロセスを踏むことで、
確実な知識の定着を図
れます！



何が出来ていて、何が出来ていないのか
把握でき、衛生向上が可能です！

弊社だけ！eラーニングサービスの特徴

①「衛生指導」×「eラーニング」

「eラーニング」で学んだことを、Q&C業務の一つである「衛生指導」にて確認が可能！
実地の指導により、さらに奥の深い教育ができます！

※「衛生指導」は別途御見積となります。



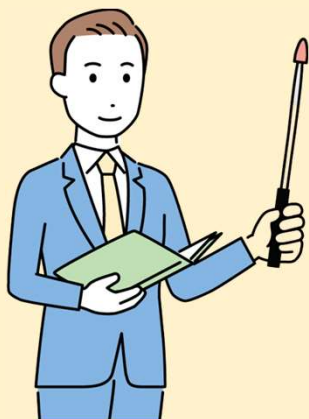
例えば・・・

eラーニングで各店舗・工場での苦手な衛生管理を「見える化」し、対策する！

②「自社だけのeラーニング」が作成可能

お客様の現場・ルールに沿ったお客様専用のeラーニングを作成致します！
従業員教育、一種のマニュアルとしてご使用頂けます！

※別途御見積となります。



例えば・・・

日々の業務が忙しく、従業員教育ができないのでeラーニングで教育の一部を補う！

地球の恵みを、社会の望みに。

 **エアウォーターラボアンドフーズ株式会社**

お気軽にお問合せください

〒062-0052

札幌市豊平区月寒東2条16丁目1-7

キュー・アンド・シー事業部

eラーニング担当 松岡

TEL 011-850-2530