



HACCP衛生管理

オリジナル コンテンツ作成



手のひらサイズコンピューター
「HACCPジョシュ e-ラーニング」

HACCPジョシュ
e-learning

\ e-ラーニング / 導入のメリット

店舗の研修コンテンツを集約し、必要な情報を従業員に届けられます。
全員が同じ研修を受けるのではなく、1人1人が必要な知識を自ら学ぶ環境を提供します。

1

隙間時間・短時間でどこでも視聴できる

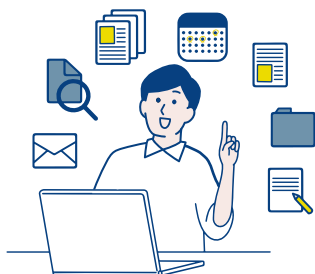


いつでも好きな時間に
何度でも・どこでも 視聴可能

ネットワーク環境がある・ないに関わらず、自宅、通勤中、休憩中など、都合のよい時間に視聴できます。
衛生管理教育を、時間と場所の確保をせず個別に行うことが可能です。

2

履歴確認・管理ができる



実施結果が自動的にデータベース化
され公平な評価が実現

視聴している従業員の利用状況が記録に残せるため、進捗や理解度がチェックしやすくなります。
残されるデータを基に、適正な評価や、理解を促すための適切なフォローが可能になります。

3

業務の効率化・従業員のスキルの統一



指導やサポートが標準化され、蓄積した
情報を共有し、効果的に活用

教育・指導に掛かる経費、時間、労力といった様々なコストの削減を可能にします。
従業員の理解力には差があり、個々のペースで理解できない箇所は何度も復習でき、指導側もフォローがしやすくなります。

衛生管理に関するオリジナルコンテンツを

付属動画

初期設定として、「一般衛生管理」と「重要管理」の動画が付属します。

一般衛生管理

普段から取り組んでいる衛生管理の項目のポイントを説明。



動画イメージ

取扱い全般にわたって必要な、基本7項目



- 1、原材料の受入の確認
- 2、冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 3、交差汚染・二次汚染の防止
- 4、器具等の洗浄・消毒・殺菌
- 5、トイレの洗浄・消毒
- 6、従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- 7、衛生的な手洗いの実施

重要管理

調理や提供に関して注意すべきポイントを説明。



動画イメージ

食品の加熱や保存状況についてのポイント



◎メニューの温度帯によるグループ分けの考え方

第1グループ：非加熱のもの

第2グループ：加熱後直ちに提供するもの

第2グループ：加熱した後、高温保管して提供するもの

第3グループ：加熱後冷却し、再加熱して提供するもの

第3グループ：加熱後冷却して提供するもの

カンタン作成！

いろいろできそうだね



オリジナルコンテンツ例

業務に直結したオリジナルのeラーニング型研修コンテンツを店舗でカンタンに作成できます。
特別な機材や編集ソフト、スキルがなくてもコンテンツが作成できるので、時間や負担を大幅に軽減できます。

床・排水溝の洗浄・除菌	
	所要時間:15分 清掃頻度:1日に1回
準備物 ・洗浄剤(除菌洗浄剤アルカリタイプ)・デッキブラシ・保護エプロン・保護メガネ・マスク ・ゴム手袋・ゴム長靴・ほうき・ちりとり	
手順 ① 排水溝のふたを取り外し、構内のゴミを取る ② ほうきでゴミを取り除く ③ 水で流し、除菌洗浄剤をまく ④ デッキブラシで床・排水溝をこすり洗う ⑤ 流水ですすぐ ⑥ 排水溝のふたは水を切りかぶせる	

厨房スタッフの統一認識として

「厨房清掃手順の資料配布」

各担当へ直接資料配布ができ、従業員の確認状況を把握できます



複雑な手順をきちんと把握する

「ビールサーバー清掃手順動画」

新人への説明など、コンテンツがあれば毎回説明の手間を省くことができます

問1

異物混入で多いと言われているものは何ですか？

- ☐ 虫
☐ 金属
☐ 人毛

問2

毛髪混入対策の4原則で正しいものを以下から選びなさい。

- ☐ 「持ち込まない」「落とさない」「留めない」「取り除く」
☐ 「持ち込まない」「見つける」「留めない」「取り除く」
☐ 「落とさない」「見つける」「付けない」「取り除く」

身の回りの環境は整っていますか？

「異物混入に関するテスト」

定期的にテストを行うことで、従業員の理解度を知ることができます

／ その他、独自の衛生管理に関するコンテンツを作成ください ／

✓ 食中毒が起こる環境とは？

✓ 冷蔵庫・冷凍庫温度設定

✓ 整理整頓術

✓ 再加熱について

✓ 害虫・鼠虫対策

✓ 食品保存について

✓ 賞味期限と消費期限

✓ ユニフォームチェック

✓ 仕出・テイクアウトの注意点

など

基本機能

シンプルな構造と、使いやすさが特徴。手軽に独自のeラーニングシステムが構築できます。

ユーザ管理



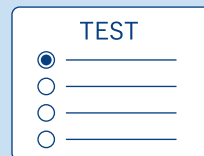
ユーザ(受講者/管理者)の追加や編集を行います。
ユーザ編集画面にて所属グループ、受講コースの設定が可能です。

学習コンテンツ作成



動画や画像、テキストなどを組み合わせたコンテンツの作成が可能です。さらに、HTMLの直接編集も可能です。

テスト作成



制限時間の設定ができ、制限時間を過ぎると自動的に採点されます。
得点率が設定でき、得点率に応じて合格判定が行われます。

配布資料



スライド資料やPDFなど配布資料の添付ができます。ダウンロードする資料やURLを活用した、PDFファイルの埋め込みも可能です。

お知らせ管理



連絡事項などをお知らせできます。お知らせを表示するグループを指定することも可能です。

学習履歴確認



受講者の氏名、ログインIDなどで学習履歴の検索ができます。
テストの理解度を確認することができ、検索結果をCSV出力可能です。

管理者画面イメージ

ログインID	氏名	ロール	所属グループ	受講コース数	最終ログイン日時	作成日時	Actions
root	root	管理者			2018-07-14 15:57	2018-07-18 16:34	編集 削除
demo005	デモ ユーザ5	受講者	2	2	2018-07-14 15:28	2018-02-04 18:27	編集 削除
demo004	デモ ユーザ4	受講者	2	2	2018-07-14 15:11	2018-02-04 18:20	編集 削除
demo003	デモ ユーザ3	受講者	1	2	2018-07-12 19:36	2018-01-22 17:24	編集 削除
demo002	デモ ユーザ2	受講者	1	2	2018-07-11 18:51	2018-01-22 17:23	編集 削除
demo001	デモ ユーザ1	受講者	1	2	2018-07-10 19:38	2018-01-22 16:06	編集 削除
demo006	デモ ユーザ6	受講者	6		2018-07-09 19:47	2018-01-22 16:56	編集 削除

直感的なインターフェースが特徴!

シンプルな画面で操作もカンタン。
従業員ひとりひとりの研修成果の見える化を後押しします。

受講者画面イメージ

コース名	受講可能
新人研修2019 (ビジネスマナー)	受講
日本の歴史	受講
チョコレートの歴史	受講

カンタン操作で店舗浸透もスムーズ!

受講者のITリテラシーは一切不要!
ホーム画面には受講可能なコースが見やすく一覧表示されます。

ラズベリーパイについて

ラズベリーパイとは、画面がないOSのこと。ローカルにデータを保存しオフラインでの起動が可能です。
「HACCPジョシュ eラーニング」は、ネットワーク環境がない店舗様でも、安定して使えるシングルボードコンピュータのラズベリーパイを採用しています。

価格

100,000円(税別)

内容

衛生管理計画の作成、導入支援

eラーニングキット(付属動画※①一般衛生管理 ②重要管理)は無償貸出
※各店舗のオペレーションに合わせて、カスタマイズ可能な動画テンプレート付き

導入支援完了後、継続利用をご希望の場合はご相談ください。

よくある質問

Q なぜ、飲食店でHACCPを行わないといけないのですか？

A 法律が変わり、HACCPが制度化（義務化）されました。飲食店での事故が食中毒事故全体の約60%なのでリスクが高く、「死亡事故」や「重大な後遺症」を起こしてしまう可能性があります。

Q e-ラーニングとは何ですか？

A パソコンやタブレット、スマートフォンを使ってインターネットを利用して学ぶ学習形態のことです。主に学習管理システムを使用した学習を指します。

Q 利用には、何を準備すればよいですか？

A パソコン、あるいはスマートフォンやタブレット端末をご用意ください。
HACCPジョシュ e-ラーニングはネット環境がない店舗様でもご利用いただけます。

Q 導入後、操作や設定などアフターフォローはありますか？

A 導入後、現状のヒアリングやお困りごとなどご要望に合わせて個別相談を別途承ります。

Q 複数の端末を使って受講できますか？

A 動作環境を満たした端末（パソコン、スマートフォン、タブレット）があれば、異なる端末で受講が可能です。異なる端末で学習しても履歴は継承、統合されます。

【導入の流れ】

1 お見積もり・ご契約

現場訪問し、衛生管理に関するお困り事をヒアリング。システムの説明やオリジナルコンテンツのアドバイスをいたします。

2 導入

システムの初期設定や使用方法の説明をさせていただきます。

3 アフターフォロー

現状のヒアリングや、お困りごとなどご要望に合わせて個別相談も別途承ります。

お問い合わせ

T E L : 06-7662-7349
E-MAIL : contact@officefive.jp

営業時間 / 10:00～18:00
定休日 / 日・祝日・年末年始

HACCPジョシュ
e-learning