

【食品製造および食品の流通・資材製造に関わる皆さまへ】

エスコ ウェブ ESCO Web ラーニング

【対応言語※1】

英語、ベトナム語、タイ語

中国(簡体字)

台湾(繁体字)

Ver.5.1 2025年4月

実効ある品質保証活動を推進していくためには、現場の従業員さまを中心とした教育の拡充を欠かすことはできません。この課題に対しアース環境サービスは **ESCO Web ラーニング** をご提案いたします。

ESCO Web ラーニング では、食品製造に関わる方を対象に、専門的な衛生管理の基礎部分をわかりやすく解説します。これらの知識を学んで頂くことで、実際の製造現場の衛生ルールの目的を理解され、具体的な対策や的を射た改善活動がより一層スピーディに実施されるようになります。



- ☑ 全員集合のタイミングが難しい
- ☑ 新人教育に力を入れたい
- ☑ 能力や力量に沿った教育を行いたい
- ☑ 教育の有効性や力量の評価をしたい

”ESCO Webラーニング” が可能にすること

- 『専門的な衛生管理の基礎部分』を体系立ててわかりやすく解説
- 従業員のみなさまが『いつでも、どこでも、学べる環境』を提供
- 管理職のみなさまが『学びの状況を把握できる環境』を提供



ESCO Web ラーニングでは、受講者のみなさまには各個人のIDとパスワードを設定して頂き、インターネットにアクセスして受講して頂きます。場所や時間を問わず自由なタイミングで受講することができます。

管理者の方は、誰にどの教材を受講してもらうかの割り当てや、その受講期間などを設定する事ができます。受講者の教育進捗状況やテストの結果などを確認することもできます。



ここが
いいね！

力量に応じた2つのテスト！
修了証は教育記録や社内資格に！

受講者に求められる力量に応じて”やさしい”と”ふつう”のふたつのテストを準備しました※2。
履修後は修了証の発行も可能です。
社内外への教育記録や社内資格の認定としてぜひご利用ください。受講者の方の励みにもなりますよね！

ここが
いいね！

学びの進捗を『見える化』！
管理者の方は評価・分析が可能！

管理者権限を持たれている方は、学習履歴をクラウド上で確認するだけでなく、Excelデータとして取り出すことができます。
これらのデータを活用して教育の進捗を確認したり、多角的に教育結果の評価や分析を行うことが可能です。ぜひご活用ください！

※1 一部の教材はベトナム語・中国語(繁体字・簡体字)・タイ語・英語に対応していません。詳細は次頁以降をご参照ください。

※2 一部の教材はテストがないもの、または1種類だけのものがあります。



アース環境サービス株式会社

教育プログラム Part I. 防虫防そ管理

概要	No.	習得可能な知識 ・ 受講をお勧めする方		再生 時間の 目安	防虫防そ					微生物			お勧めする方		
					基礎 知識	対策・管理				基礎 知識	対策・管理		新規 採用 者	食品 安全 チーム	
		教材名				必要単位数		7	8		15	2			6
防虫 防そ 管理	防虫防そ管理の専門知識（基礎分野）														
	1-1	防虫の基礎知識		13分	●									●	
	1-2	主要な昆虫の生態と対策	①ゴキブリ	16分	●									●	
	1-3		②ハエ	10分	●									●	
	1-4		③チャタテムシ	11分	●									●	
	1-5		④貯穀害虫	14分	●									●	
	1-6		⑤土壌・緑地由来昆虫	12分	●									●	
	1-7	主要な昆虫の見分け方		12分				●							●
	1-8	主要な昆虫の同定		19分				●							●
	1-9	ネズミの生態情報と対策		14分	●										●
	1-10	ネズミの駆除 ※専門コース		13分					●						●
	1-11	防虫防そ管理プログラムの全体像		16分		●									●
	1-12	現場自己点検のポイント（防虫防そ）		15分		●									●
	1-12-1	現場自己点検のポイント 【実践編】	敷地内外周の点検ポイント		14分		●	●							●
	1-12-2		建屋周辺の点検ポイント		9分		●	●							●
	1-12-3		建屋内の外部に近いエリアの 点検ポイント		12分		●	●							●
	1-12-4		製造支援設備の点検ポイント		11分		●	●							●
	1-12-5		天井・壁・床の点検ポイント		10分		●	●							●
	1-13	昆虫そ族のモニタリング		12分		●									●
	1-14	昆虫捕獲機材の取り扱い ※専門コース		16分					●						●
	1-15	ハードの防虫上の要件	遮蔽	13分			●								●
	1-16	ハードの防虫上の要件	照明、排水	10分			●								●
	1-17	ハードの防虫上の要件	空調	10分			●								●
	1-18	ハードの防虫上の要件	クリーンルーム	11分			●								●
	1-19	ハードの防虫上の要件	高洗浄度エリア ※専門コース	9分			●								●
	1-20	殺虫剤に関する法規・分類 ※専門コース		12分					●						●
	1-21	殺虫剤の取り扱いと注意事項		14分					●						●
	防虫防そ管理の専門知識（施工・対策）														
	1-22	防虫シーリング① 基礎知識編		7分			●								●
	1-23	防虫シーリング② 詳しく知りたい編		11分			●								●
	1-24	防虫シーリング③ やってみよう編		5分			●								●
	1-25	捕虫器設置工事① 壁材を確認しよう編		9分			●		●						●
	1-26	捕虫器設置工事② やってみよう編		14分			●		●						●
1-27	薬剤施工【実践編】	①殺虫剤の分類と解説	2分					●						●	
1-28		②ハndsプレイヤー	9分					●						●	
1-29		③希釈して噴霧する液剤	6分					●						●	
1-30		④空間殺虫施工	10分					●						●	
1-31		⑤エアゾール	6分					●						●	
1-32		⑥粉剤、粒剤、ベイト剤	8分					●						●	
1-33		⑦殺虫剤の作用機序	11分					●						●	

※2025年4月現在の教材一覧です。教材の変更、アップデート等を予告なく行う場合があります。

※1-7、1-8、1-22～1-27を除くすべての教材に理解度を確認するためのテストがあります。

※1-12-1～1-12-5、1-22～1-32を除き、日本語版のほか 베트남 語、繁体字、簡体字、タイ語、英語版があります。ナレーションはついていません。

教育プログラム Part II. 微生物管理

概要	No.	習得可能な知識・受講をお勧めする方	再生時間の目安	防虫防そ					微生物			お勧めする方	
				基礎知識	対策・管理				基礎知識	対策・管理		新規採用者	食品安全チーム
					仕組み	ハード	昆虫同定	駆除		仕組み	洗浄殺菌		
		教材名	必要単位数	0	0	0	0	0	7	3	2	5	14
微生物管理	2-1	微生物の基礎知識	12分						●				●
	2-2	主要な微生物の特徴と対策 ①食中毒菌	13分						●				●
	2-3	主要な微生物の特徴と対策 ②腐敗・変敗原因菌	10分						●				●
	2-4	主要な微生物の特徴と対策 ③ノロウイルス	16分						●				●
	2-5	主要な微生物の特徴と対策 ④その他食中毒菌（熱に弱いグループ）	15分						●				●
	2-6	主要な微生物の特徴と対策 ⑤その他食中毒菌（熱に強いグループ）	13分						●				●
	2-7	主要な微生物の特徴と対策 ⑥カビ	16分						●				●
	2-8	細菌性食中毒を防ぐための3原則	13分							●			●
	2-9	洗浄方法の基礎知識とポイント	18分							●	●		●
	2-10	主要な殺菌（除菌）剤の特徴と使い分け	14分							●	●		●

教育プログラム Part III. 一般衛生・他

一般衛生・他	3-1	食品工場ではたらく方への衛生の基礎知識	10分									●	
	3-2	食中毒についての基礎知識	12分									●	
	3-3	頭髮・体毛の基礎知識	11分									●	●
	3-4	防虫防その基礎知識	15分									●	
	3-5	HACCPの基礎知識	18分									●	●
	3-6	FSSC22000・ISO22000の基礎知識	12分										●
	3-7	使用水の管理（専門コース）	12分										●

教育プログラム Part V. 微生物検査

微生物検査	5-1	検査対象微生物について	9分						●				
	5-2	検査員の心得	10分						●				
	5-3	微生物検査の概要	7分						●				
	5-4	微生物のサンプリング	11分						●				
	5-5	培地	7分						●				
	5-6	食品の一般生菌数の測定法	9分						●				

※2025年4月現在の教材一覧です。教材の変更、アップデート等を予告なく行う場合があります。

※Part II、Part IIIのすべての教材に理解度を確認するためのテストがあります。Part Vにはテストはありません。

※Part II、Part IIIのすべての教材は、日本語版のほかにベトナム語、繁体字、簡体字、タイ語、英語版がございます。ナレーションはついていません。

動画教材

No.	新規採用者さま向け ワンポイントレッスン	再生所要時間
M-1	正しい手洗い	(3分12秒)
M-2	粘着ローラーの正しい使用方法	(2分09秒)
M-3	エアシャワーの効果的な使い方	(2分13秒)
M-4	更衣の手順	(3分06秒)
M-5	不衛生な作業について	(2分29秒)
M-6	清掃のコツ（防虫対策）	(1分54秒)
No.	品質部門・管理者さま向け 特別セミナー	再生所要時間
S-1	専門セミナー：微生物汚染防止の取り組み ※2022年3月 FOODEX JAPAN	(12分35秒)
S-2	専門セミナー：リスクアセスメント（防虫・異物） ※2022年3月 FOODEX JAPAN	(10分13秒)

※2025年4月現在の教材一覧です。教材の変更、アップデート等を予告なく行う場合があります。

※外国語には対応していません。

教育プログラム Part IV. 食品安全

No.	教材名		再生時間の目安
食品安全マネジメントシステムの基礎知識（HACCPに沿った衛生管理構築の教育プログラム）			
4-0-1	—	食品安全マネジメントシステムの全体像	14分
（１）フードセーフティマネジメントシステム（FSMS）			
4-1-1	FSMS①	FSMSの主な項目	3分
4-1-2	FSMS②	経営者の責任 / コミュニケーション	13分
4-1-3	FSMS③	製品の出荷・トレースの仕組み / 文書や記録の管理	8分
4-1-4	FSMS④	購買・外注の管理 / 監視・測定の管理 / 表示の管理	18分
4-1-5	FSMS⑤	不適合品の管理 / 改善措置 / 重大事故管理 / 重大事故管理	19分
4-1-6	FSMS⑥	意図的な食品汚染への対策	8分
4-1-7	FSMS⑦	アレルゲンの管理	15分
4-1-8	FSMS⑧	食品偽装への対応	17分
（２）HACCP			
4-2-1	HACCP①	HACCPとは、HACCPの特長、HACCPの7つの原則	12分
4-2-2	HACCP②	手順1 HACCPのチーム編成	11分
		手順2 製品説明書の作成	
		手順3 意図する用途及び対象となる消費者の確認	
4-2-3	HACCP③	手順4 製造工程一覧図の作成	13分
		手順5 製造工程一覧図の現場確認	
4-2-4	HACCP④	手順6（原則1）危害要因の分析	20分
4-2-5	HACCP⑤	手順7（原則2）重要管理点（CCP）の決定	24分
		手順8（原則3）管理基準（CL）の設定	
		手順9（原則4）モニタリング方法の設定	
4-2-6	HACCP⑥	手順10（原則5）改善措置の設定	15分
		手順11（原則6）検証方法の設定	
		手順12（原則7）記録と保存方法の設定	
（３）一般衛生管理			
4-3-1	一般衛生管理①	一般衛生管理の主な項目	2分
4-3-2	一般衛生管理②	施設設備の衛生管理(1) 敷地管理 / 施設設備の設計、施工及び配置	9分
4-3-3	一般衛生管理③	施設設備の衛生管理(2) 製造・保管区域 / ユーティリティの管理 / 装置・器具の管理と保守	8分
4-3-4	一般衛生管理④	施設設備の衛生管理(3) 従業員の施設 / 整理・整頓・清掃	9分
4-3-5	一般衛生管理⑤	そ族・昆虫対策	11分
4-3-6	一般衛生管理⑥	廃棄物・排水の取扱い / 使用水の管理 / 食品の取扱い	14分
4-3-7	一般衛生管理⑦	食品取扱者の衛生管理 / 教育訓練	12分

※2025年4月現在の教材一覧です。教材の変更、アップデート等を予告なく行う場合があります。

※4-0-1、4-1-1、4-3-1を除く教材に、理解度を確認するためのテストがあります。

※外国語には対応していません。