

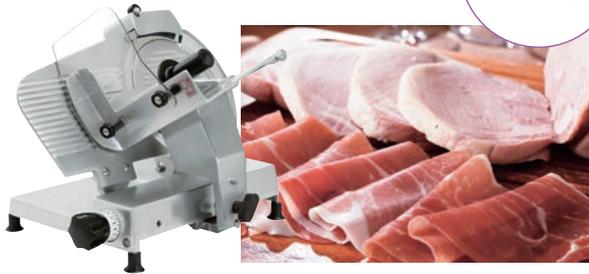
▶ 向いている店舗、用途で選ぶ

※基本的に生肉のような柔らかい肉類はスライスできません。
半冷凍の状態ですライスできる機種がございます。

レストラン、バル

生ハム料理

P407
~P409



スーパー

バックヤードでの肉の加工作業

P409~



焼肉店、しゃぶしゃぶ店

半冷凍状態の肉のスライス

P410~



ラーメン店

チャーシューのスライス

P409~



スライサーによる事故防止の徹底。
労働災害を防止するために。

肉類、野菜、果物の加工機械での休業災害(休業4日以上の災害)の事故は『切れ、こすれ』での原因が4割を占めています。

また、その中で食品加工作業中のほか、清掃、除去といった非定常作業(保守作業、トラブル)が4割を占めています。

機械のメンテナンス、作業中の事故を防ぐための、労災対策に努めましょう。

食品機械などの
メンテナンスに

①アルタン 無菌植物油ベルーブラス 軽減税率

ページコード 商品コード 価格
380ml 1-0406-0101 5739800 ¥3,600

●無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。
※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化物の値が100になるまでの時間の事です。



耐切削性手袋で、
作業中、
メンテナンス中の
怪我、事故を防ぐ

②ショーワ手袋 ケミスター
フィット No.520 耐切

ページコード	全長	手の平幅	指幅	商品コード	価格
S 1-0406-0201	175	約170	60	6589900	¥1,400
M 1-0406-0202	175	約190	63	6590000	¥1,400
L 1-0406-0203	180	約195	64	6590100	¥1,400

材質:ポリエチレン他
●耐切削性・低発塵性と、優れたフィット感、作業性など安心してご使用いただけます。
●耐切削レベル2



③ショーワ 耐切削手袋 ケミスター
ファイヤーフィット No.521 耐切

裾系カラー	ページコード	全長	手の平幅	指幅	商品コード	価格
S イエロー	1-0406-0301	215	約190	75	2360300	¥1,800
M ホワイト	1-0406-0302	235	約200	80	2360400	¥1,800
L ライトブルー	1-0406-0303	240	約220	85	2360500	¥1,800

●ステンレスワイヤー系とアラミド繊維が、金属・ガラス・刃物に対して優れた耐切削性を発揮します。
●裾部分はほつれ防止のオーバーロック加工
●耐切削レベル5



食品加工用切断機・切削機の対策について

平成25年10月1日から、食品加工用機械について規定を追加した、改正「労働安全衛生規則」(以下、安衛則)が施行されました。食品加工用の切断機・切削機の対策について書かれた、「改正安衛則 第130条の2~4」では、原材料の送給・取り出し時に、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械の停止、または労働者に「用具等」の使用をさせなければいけない、とされています。この「用具等」の「等」には、装置のほかに「金属製または特殊な化学繊維の保護手袋」が含まれています。(平成25年4月12日付基発第0412第13号通達より)

食品関連業の切創事故は多く発生しており、安全対策がますます求められています。作業環境や道具/機械の取り扱いに十分注意するとともに、作業内容に適した耐切削手袋を選びましょう。

17 ハサミ

18 ピラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜