| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20666-386 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

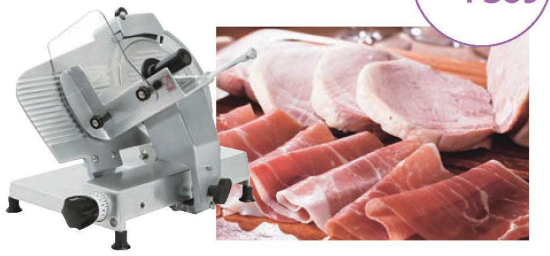
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

# 店舗で選ぶフードスライサー 386

## 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。
半冷凍の状態でスライスできる機種はございます。

### レストラン、バル
生ハム料理
P387〜P389



### スーパー
バックヤードでの肉の加工作業
P389〜

### 焼肉店、しゃぶしゃぶ店
半冷凍状態の肉のスライス
P390〜

### ラーメン店
チャーシューのスライス
P389〜

## 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プラス
軽減税率

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 380㎖ 5-0386-0101 | 5739800 | ¥4,000 |

●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。

耐切創性手袋で、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
サイズ

| | ページコード | 全長 | 手のひまわり | 中指の長さ | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S | 5-0386-0201 | 175 | 約170 | 60 | 6589900 | ¥1,400 |
| M | 5-0386-0202 | 175 | 約190 | 63 | 6590000 | ¥1,400 |
| L | 5-0386-0203 | 180 | 約195 | 64 | 6590100 | ¥1,400 |

材質:ポリエチレン他
●耐切創性・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。
●耐切創レベル2

### ③ショーワ 耐切創手袋 ケミスター ワイヤーフィット No.521
サイズ

| 裾糸カラー | ページコード | 全長 | 手のひまわり | 中指の長さ | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| S イエロー | 5-0386-0301 | 215 | 約190 | 75 | 2360300 | ¥1,800 |
| M ホワイト | 5-0386-0302 | 235 | 約200 | 80 | 2360400 | ¥1,800 |
| L ライトブルー | 5-0386-0303 | 240 | 約220 | 85 | 2360500 | ¥1,800 |

●ステンレスワイヤー糸とアラミド繊維が、金属・ガラス・刃物に対して優れた耐切創性を発揮します。
●裾部分はほつれ防止のオーバーロック加工
●耐切創レベル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創手袋を選びましょう。