

Catalogue No.

20395-4015

4015 Newアイテム

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

衛生管理② 手袋の使い方を知ろう

手袋は素手からの菌感染の防止や
肉・魚・卵等から手指への菌感染の防止に有効です。

しかし、手袋を着けているからすべてが安心という訳ではありません。少しの油断や無意識から、手袋をしたまま菌が付着したものや食材に触れ、知らぬうちに菌が繁殖していることがあります。

使用上の 注意点

- 手袋使用中は皮膚や髪に触れない。
- 手袋使用中に衣類など他のものに触れない。
- 生ものなどを触った手袋で他の食材に触れない。
- 一度外した手袋は使わない。

**菌感染リスクの
軽減に努めます**

衛生管理③ 調理道具を正しく使おう

調理道具の使い分け(色分け)のメリットや
洗浄・消毒の際の注意点を身につけて調理をしましょう！

菌が付着した庖丁やまな板などの調理道具から食品に二次汚染することで食中毒が発生するリスクがあります。
調理道具を衛生的に管理することで厨房の菌感染を防止しましょう。

POINT
1

**使い分けした
調理道具の使用**

庖丁・まな板・ボール・ザル・バットなどの調理道具を用途に応じて使い分け(色分け)することで、人為的ミスを軽減し二次汚染を防止する効果を高めます。

POINT
2

**調理道具の洗浄に
対する用具への配慮**

使い分けをしても洗浄時に同じブラシやタワシを使っていれば除菌する意味がありません。独自のルールを作成し、正しく調理道具を使うことが大切です。

関連商品 **P401**



EBM
E-pro PLUS

関連商品 **P479**



ポリエチレン
抗菌かるがるまな板

関連商品 **P260**



EBM 18-8
カラーミキシングボール

関連商品 **P181**



EBM 18-8
カラーバット

関連商品 **P278**



カラー
ザル

関連商品 **P1205**



各種
洗浄ブラシ

関連商品 **P1212**



ネットスポンジタワシ

※スポンジタワシ、ネットタワシは消耗品です。タワシがほつれたり、破けたりしたら異物混入の原因になります。使用頻度にもよりますが、スポンジタワシは約2週間、ネットタワシは約1ヶ月を目処に交換する事をおすすめします。