

Catalogue No.

20480-302

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

302

▶ 向いている用途、店舗で選ぶ



生ハム料理で
主に使いたい方に



P303
～P305

レストラン
バル



バックヤードでの
肉の加工作業に



P305～

スーパー



半冷凍状態の肉を
スライスに



P306～

焼肉店
しゃぶしゃぶ店



チャーシューの
スライスに



P307～

ラーメン店

※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。

スライサーのメンテナンスに

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。



作業中、メンテナンス中の
怪我、事故を防ぐために
耐切創性手袋をご使用ください。

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ならない、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。

■ 怪我の防止に耐切創性手袋



① ショーワ手袋 ケミスター フィット No.520

	全長	肘周り	手首周り	商品コード	価格
S	175	約170	60	6589900	¥1,400
M	175	約190	63	6590000	¥1,400
L	180	約195	64	6590100	¥1,400

材質: ポリエチレン他
●耐切創性・低発熱性と、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。



② ショーワ 耐切創手袋 ケミスター ワイヤーフット No.521

	指先カラー	全長	肘周り	手首周り	商品コード	価格
S	イエロー	215	約190	75	2360300	¥1,800
M	ホワイト	235	約200	80	2360400	
L	ライトブルー	240	約220	85	2360500	

●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。
(耐切創性レベル5相当)
●裾部分ははつれ防止のオーバーロック加工

17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・

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・スコップ

16
缶切・栓抜