



POINT

お客様が直接触れる
場所だからこそ
万全の衛生対策を!

ビュッフェやデリカなどの 店頭用具の衛生管理

様々なお客様が利用するビュッフェ、デリカテッセン。お客様が自ら盛付けや取り分けをするだけに衛生面における危険は少なくありません。料理の温度管理や定期的な取り替えのほかにも、考えられる様々なケースに対応することが求められます。お店のシステムに適した独自の対策を組み立てていきましょう。

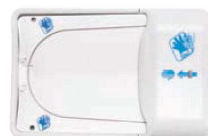
注意したい衛生管理のポイント

- 提供時間や料理の温度を適切に管理しましょう。
- 二次汚染や交差汚染が生じないように配慮しましょう。
- お客様が直接触れないように器や用具の配置を考慮しましょう。
- 残り少なくなった料理の同じ皿への継ぎ足しをしないようにしましょう。
- 常に清潔を保ち菌の増殖しやすい環境にならないようにしましょう。



食中毒菌やウイルスが食品に付着しても、一般的に腐敗とは異なり「味」「色」「臭い」が変わることがないので注意が必要です。

ディスペンサーのセンサーにより
エアーで手袋を膨らませるので、
手をスライドさせるだけで手袋を
装着出来ます。



① タッチレス エアログローブディスペンサー 3500-2

ページコード	商品コード	価格
3-0059-0101	1312760	¥20,000

270×410×85mm(H) 1kg
バッテリー・ACアダプター付
※単1乾電池×8本での使用も可能です。



タッチレスディスペンサー用 エアログローブ (150枚×67セット入り)

ページコード	商品コード	価格
② クリア	3-0059-0201	1312770 ¥29,500
③ ブルー	3-0059-0301	1312771 ¥29,500

全長265mm
材質: ポリエチレン製

タッチレス エアログローブ ディスペンサーの使用方法



ディスペンサーに手をかざします。



センサーが感知してグローブに空気を押し込んで膨らみますので、グローブに手を差し込みます。

動画で確認いただけます



▶ 関連商品: P2230