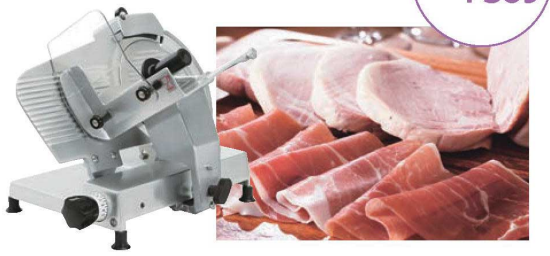
向いている店舗、用途で選ぶ

※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㎖	6-0386-0101	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
外1

	ページコード	全長	手のまわり	中指の長さ	商品コード	価格
S	6-0386-0201	175	約170	60	6589900	¥1,400
M	6-0386-0202	175	約190	63	6590000	¥1,400
L	6-0386-0203	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
外1

裾糸カラー	ページコード	全長	手のまわり	中指の長さ	商品コード	価格
S イエロー	6-0386-0301	215	約190	75	2360300	¥1,800
M ホワイト	6-0386-0302	235	約200	80	2360400	¥1,800
L ライトブルー	6-0386-0303	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。