

# 知ろう、防ごう、食中毒!

## 安心して届けたいテイクアウト弁当



SINCE 1937

**EBM**  
EBEMATSU CO.,Ltd



## 菌の繁殖を元から断つ!

## 手洗いの方法

人の手は菌が最も繁殖しやすい場所です。  
現場に適した手洗いのルールづくりは重要です。

## 手洗いが必要なタイミング

トイレや  
休憩後

調理場  
入室時

手袋  
着用前

盛り付け  
作業前

食材が  
変わる時

## 除菌効果を高める正しい手洗い

- 1 流水で目立つ汚れをきれいに洗い流す
- 2 除菌性の高い液体石鹸を適量手にとる
- 3 手の平と指の腹をこすり合わせよく泡立てて洗う
- 4 手の甲及び指の背をこすり合わせよく泡立てて洗う
- 5 指を組み合わせ指の間や股をしっかりと洗う
- 6 親指を反対の手で包み込み根元までしっかりと洗う
- 7 指の腹や指先を手の平でこすりしっかりと洗う
- 8 手首をつかんで広範囲にわたりしっかりと洗う
- 9 液体石鹸が完全に落ちるまで流水で洗い流す
- 10 清潔な乾いたタオルで水気をしっかりと取り除く
- 11 アルコール消毒で除菌効果を高める

**Check!**  
手洗い方法を掲示してそのとおりに実施しているかを、定期的に確認することが大切です。手洗いタイマーを使用し洗浄時間を定めるのも効果的です。

## 手袋の使い方

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わけではありません。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、知らないうちに菌が繁殖していることがあります。

### 注意したい手袋の使い方

手袋を使用中は  
皮膚や髪に  
触れない

手袋を使用中に  
衣類など他のものに触れない

生魚などを  
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





適切な手洗いのためのサポートアイテム



液状

①アルボース 石鹼液 i G-N 4kg ㊦  
 4622010 ¥5,700  
 弱アルカリ性  
 希釈倍率:7~10倍  
 ●洗浄と同時に、殺菌・消毒効果があり、濃縮タイプだから経済的です。無香料ですので、食品・飲食関係にご使用頂けます。



②P-1 G-N専用ホルダーセット ㊦  
 4622700 ¥4,700  
 容量:1ℓ  
 ※専用ポンプボトル 4622710 ¥1,100 のみもございます。

手指消毒



③アルボース ハンドアルコールサワー 4ℓ ㊦  
 6619110 ¥5,300  
 有効成分:エタノール(80%)  
 その他成分:グリセリン酸脂肪エステル、乳酸ナトリウム  
 ●食品添加物配合のアルコール手指消毒剤。食品・飲食関係にピッタリです。



④アルボース ボトルホルダーセット S アルサワー専用 ㊦  
 4622900 ¥4,700  
 容量:1ℓ  
 ※専用ポンプボトル 4622910 ¥1,100 のみもございます。

▶関連商品:P2271

▶関連商品:P2272



**乾いた手指に使用しましょう**  
 手指に水気が残っているとアルコール製剤の除菌効果が十分に得られません。ペーパータオルなどでしっかり水気をふき取ってから噴霧しましょう。

爪ブラシ

手をかざすだけで簡単スタート・ストップ

手洗いタイマー



⑤SATO ノータッチタイマー TM-29 ㊦  
 1113200 ¥3,200  
 外寸:120×22×H62 電源:単4形乾電池3本  
 設定時間:1~99分59秒を1秒間隔で設定  
 ●本体に触れることなく、手をかざすだけでカウントダウンを開始するタイマーです。  
 ●防滴仕様(正面)

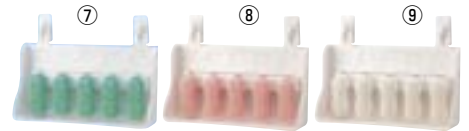


⑥リバーシブルタイプハンドブラシ (2個入) ㊦  
 2920100 ¥3,500  
 サイズ:96×46×H40  
 毛長:表/20 裏/9~11  
 ●手・腕用(表)、爪用(裏)のリバーシブルタイプ

▶関連商品:P2275

アルボース ハンドブラシボックス ㊦

⑦グリーン ⑧ピンク ⑨ホワイト 価格  
 セット 2909500 2909510 2909520 ¥2,400  
 ハンドブラシ 5ヶ入 2909600 2909610 2909620 ¥1,000  
 ボックス 228×57×H150 ハンドブラシ 65×25  
 材質:本体/ABS樹脂、ブラシ/ナイロン 毛長:12  
 ボックス同士縦横に連結ができます。フック2ヶ付  
 ※写真はセットです。



ネイルブラシ ハードタイプ 6440 ㊦  
 ¥1,600

商品コード	商品コード
⑩ホワイト 3595110	⑭ブルー 3595510
⑪レッド 3595210	⑮ピンク 6923900
⑫イエロー 3595310	⑯オレンジ 6923910
⑬グリーン 3595410	⑰パープル 6923920

サイズ:48×123 毛の長さ:17mm  
 ●丈夫な毛なみで指先から爪の間の汚れもきれいに落とせます。

▶関連商品:P2275

⑱18-8 ステンレスフック ㊦  
 4792810 ¥1,000

サイズ:58×60×H74  
 付属品:両面テープ  
 ※ヴァイカンブラシ専用のフックです。  
 ※ブラシは別売りです。  
 ※⑩~⑰にご使用ください。

混在物の中から発見しやすい



救急ばんそうこう (200枚入) ㊦

商品コード	価格
⑲ブルー 4776800	¥1,800
⑳ピンク 4776810	¥1,800

巾19×長さ72  
 ●ハット部に複合アルミを使用しているため、金属探知機で検知しやすいです。  
 ※金属探知機の機種、または検査する製品によって検知確度が異なります。事前にラインテスト等でご確認の上、ご使用ください。

▶関連商品:P1930

金探対応

作業に合わせて選べる手袋 カラーで用途を分けることができます。

ポリエチレン  
 内エンボス  
 27ミクロン



カラーマイジャストグローブ #28 化粧箱 (5本縫り) 200枚入

全長	手の平幅	手首の長さ	⑲ブルー	価格	⑳ピンク	㉑グリーン	㉒イエロー	価格
S 270	約250	75	2876910	¥1,800	2877010	2877210	2877110	¥2,000
M 270	約270	80	2876900	¥1,800	2877000	2877200	2877100	¥2,000
L 270	約290	83	2876920	¥1,900	2877020	2877220	2877120	¥2,100

●スリムな形状で、スレ落ち防止タイプです。



⑳エンボス 手袋 化粧箱 専用ハンガー B型

7475000 ¥3,200  
 外寸:300×70×H215  
 材質:18-8ステンレス  
 ●取り付けが簡単な吸盤タイプ  
 ※㉑~㉒専用です。  
 ※手袋は別売です。

▶関連商品:P2078

# 色分け & 使い分けで 調理道具を賢く使おう！



## 調理道具の使い方

菌が付着した庖丁やまな板などの調理道具から食材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。調理道具を使用用途および食材別に色分けし、交差汚染を防止することも重要です。

### 色分けした調理道具で食材ごとに使い分け

庖丁・まな板・トング・ザル・ハサミなどの調理道具を使い分け(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。



## E-pro PLUS HACCP対応『オールステンレス・カラーナイフ』シリーズ

ブレード耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼 職人による手砥ぎ刃付  
ハンドル:18-8ステンレススチール モナカ構造 握り易いフィット感のある特殊形状

▶関連商品:P181



### EBM E-pro PLUS 洗消

#### ① 牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 18cm	310	135	2.0	8734000	¥8,000
※ 21cm	340	150	2.0	8734100	¥9,000
※ 24cm	370	195	2.5	8734200	¥10,000
※ 27cm	410	240	2.5	8734300	¥12,000
※ 30cm	440	260	2.5	8734400	¥15,000

#### ② ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 12cm	230	70	1.8	8734500	¥6,600
※ 15cm	260	80	1.8	8734600	¥6,800

#### ④ 薄刃型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 16.5cm	295	145	2.0	8734800	¥8,000

#### ⑥ 骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 15cm	280	135	2.1	8735400	¥8,300

#### ③ 三徳型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 16.5cm	295	145	2.0	8734700	¥8,000

#### ⑤ 筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 24cm	370	165	2.4	8734900	¥10,000
※ 27cm	410	190	2.4	8735000	¥12,000

※マークの庖丁は9色の中から色をお選びください。



シルバー(00) ホワイト(10) レッド(20) イエロー(30) グリーン(40) ブルー(50) ブラック(60) ブラウン(70) ピンク(80)

商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。  
※シルバーはカラー塗装をしておりません



# HACCP カラー庖丁差

選べるカラープレートで、用途管理が、一目瞭然

●板厚0.8mm ステンレス製  
別売7色のカラープレートで使用用途を区別できます



▶関連商品:P249

●クリーン&安全  
スライド式の取外しが簡単な底板で洗浄しやすく、また刃物の落下も防げます。

## 壁掛けタイプ



①



②

### EBM HACCP 庖丁差 壁掛けタイプ

- ①ダブル  
8892600 ¥7,600  
319×70×H315
- ②シングル  
8892700 ¥4,400  
159×70×H315

## 流し掛けタイプ



③



④

### EBM HACCP 庖丁差 流し掛けタイプ

- ③ダブル  
8892800 ¥8,200  
319×70×H315
- ④シングル  
8892900 ¥4,600  
159×70×H315  
流し掛幅:45mm



※ご注文の際は、下のプレート(別売)の中よりご希望のもの シングルは1枚、ダブルは2枚 をお選びください。 ①～④までの庖丁差しは刃渡り27cmまでの庖丁が収納できます。

Aタイプ 斜め ¥400 切り込みサイズ 68×6(4ヶ所)・26×6(1ヶ所)・φ16(1ヶ所) 材質:ABS樹脂

⑤ホワイト 8893410	⑥ブラック 8893510	⑦イエロー 8893610	⑧グリーン 8893710	⑨ブルー 8893810	⑩レッド 8893910	⑪ブラウン 8894010

Bタイプ 横 ¥400 切り込みサイズ 151×7(2ヶ所)・121×6(1ヶ所)・20×15(1ヶ所) 材質:ABS樹脂

⑫ホワイト 8893400	⑬ブラック 8893500	⑭イエロー 8893600	⑮グリーン 8893700	⑯ブルー 8893800	⑰レッド 8893900	⑱ブラウン 8894000



ポリエチレン抗菌かるがるまな板  
▶関連商品:P260



カラートング ▶関連商品:P477



カラーザル ▶関連商品:P359



⑲EBM オールステンレス  
キッチンバサミ  
1915500 ¥1,800



EBM セレクトキッチンバサミ ¥1,200  
商品コード  
⑳ブラック 0195510 ㉓グリーン 0195540  
㉑レッド 0195520 ㉔ブルー 0195550  
㉒イエロー 0195530 ▶関連商品:P389

## 調理道具の洗浄も使い分けを徹底

調理道具を使い分け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の意味がありません。独自のルールを作成し、洗浄にも気を配りましょう。



※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。

## 用途に合わせて選べる洗浄用品

▶関連商品:P2233



### スポンジエース

外寸	②5キイロ	②6ピンク	②7アオ	②8ミドリ	価格
S 75×115×H30	1208500	1208510	1208520	1560300	¥176
L 90×150×H30	1208600	1208610	1208620	1560310	¥266



中心温度計で  
細菌をシャットアウト

## 用途に合わせた 温度計の使い分け

温度計は、菌の有無の目安をはかる大切なバロメーター。適切に使用することで見えない菌から食品を守ります。食中毒を引き起こす細菌を死滅させるため、食材の加熱時の温度を計測したり、細菌の繁殖を防ぐために保管時の温度確認等に使用され、食中毒の予防には欠かせないツールです。

## 正しい中心温度計の 使い方と選び方

中心温度計は食材の加熱時の温度確認等、主に内部の温度を計測するのに使用されます。

### 中心温度計使用のポイント

- ・一番厚みがある場所など、最も熱が伝わりにくい場所を計測しましょう。
- ・ハンバーグ等の挽肉や加工肉はリスク高。確実に中心温度を計測しましょう。
- ・煮物/炒め物は、最も熱の伝わりにくい食材を計測しましょう。



**食品の中心部が75℃以上で1分間以上の加熱を確実に実施しましょう**

※ノロウイルスの場合は85℃～90℃で90秒以上の加熱が必要です。

### おすすめ中心温度計

防水



#### ①タニタ デジタル 温度計 TT-508 N

	商品コード	価格
ホワイト	3071710	¥3,000
グリーン	0107240	¥3,000
ブルー	0107250	¥3,000
イエロー	0107260	¥3,000
レッド	0107270	¥3,000

外寸:本体部/215×37×H16  
センサー部/φ4×115

測定範囲:-50~250℃

- 測った温度を記憶して表示するホールド機能付
- オートオフ機能:約10分

▶関連商品:P653

防水



#### ②テストー 食品用 デジタル温度計 106 M

2870601 ¥7,700

外寸:本体部/45×25×H220

センサー部/φ3×55

測定範囲:-50~275℃

- 付属のプロテクターを使用すれば、水や油などから本体部分を守ります。

▶関連商品:P653

#### ③SATO 防水型デジタル温度計 SK-270WP (標準センサー付)

6619300 ¥19,800

外寸:本体部/70×40×H171

センサー部/φ3×100

測定範囲:-50~300℃

- HACCP機能:加熱時間および、温度にあわせて、タイマーをカウントダウンさせ、時間になるとLEDやブザーでお知らせします。

▶関連商品:P645

防水







食材  
調理機器

表面温度を非接触で、  
すばやく計測。

## 効果的な放射温度計の使い方と選び方。

放射温度計で中心温度の計測はできません。しかし、表面温度に限られますが、対象物に触れることなく、瞬時に温度計測が可能のため、非常に衛生的で効率の良い温度計測が可能です。

### 放射温度計使用のポイント

- ・ 荷受時の温度確認など、瞬時に大量の温度を測る際の簡易計測に。
- ・ 調理前のグリドル（鉄板）の表面温度など、計測しにくい場所の簡易的な温度確認に。

#### Check/ 冷蔵・冷凍品は室温に放置しない

納品された食材で冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。

#### Check/ ヒスタミンによるアレルギー様食中毒

鮮度が低下していたり、保管状態が悪い赤身魚などやそれら加工品では、ヒスタミンという物質を高い濃度で含有している可能性があり、アレルギー様食中毒を発生する可能性があります。受け入れ時に、魚の鮮度、温度などのチェックを行うことが重要です。

#### Check/ 危険温度帯に注意

食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。これを「危険温度帯」といい、だいたい10～60℃の温度帯が該当するといわれています。食品を危険温度帯に置いたままにすると、食品中の細菌がどんどん増えてしまいます。



### おすすめ放射温度計 [中心温度計付き] ▶関連商品:P653

#### ① テストー 折りたたみ式 赤外放射温度計 testo 104-IR BT

2869401 ¥19,900  
寸法:48×21×H178 重量:197g  
測定範囲:-50~250℃  
●2ポイントレーザー付き  
●中心温度計と放射温度計の2wayタイプ



#### ② テストー 中心温度センサ付赤外放射温度計 testo 826-T4

2870910 ¥21,800  
寸法:38×24×H220 重量:200g  
測定範囲:-50~300℃  
●1ポイントレーザー付き  
●中心温度計と放射温度計の2wayタイプ



### おすすめ放射温度計

▶関連商品:P643

#### ③ テストー 赤外放射温度計 testo 830-T2

2923300 ¥17,200  
寸法:38×75×H190 重量:200g  
測定範囲:-30~400℃  
●2ポイントレーザー付き  
●プローブ（別売り）を接続し中心温度の計測も可能です。



#### ④ SATO 放射温度計 SK-8700 II

0835800 ¥9,500  
寸法:42×65×H160 重量:140g  
測定範囲:-20~315℃  
●1ポイントレーザー付き





## データロガー(温度記録計)の活用で 菌の増殖をストップ!

# データロガーの 有効性と選び方

食中毒を防ぐには、食材を冷蔵庫や冷凍庫で保管し、適切な温度帯で管理することが大切です。しかし、日常業務を行いながら、冷蔵/冷凍庫の温度管理を行うことは、業務効率の低下につながり、ミスも多くなります。データロガーを使用すれば温度の自動計測が可能となり、現場スタッフはより業務に集中できます。

▶関連商品:P649~651

### スタッフによる温度管理

- スタッフの定期巡回・確認作業が必要なため業務が中断されます。
- 記録間違い、計測忘れが起こりやすく1日数回の記録が限界です。
- 記録の管理、閲覧に時間がかかります。

### データロガーを使用した温度管理

- スタッフの定期巡回の必要がなく業務に集中できます。
- 記録間違い、計測忘れ等がなくなり24時間の記録が可能です。
- パソコンなどで記録の管理、閲覧ができます。

### 更にWi-Fiタイプのデータロガーなら…

- ★温度記録はクラウドを利用し、自動で記録・保存が可能です。
- ★設定温度を逸脱した場合はeメールでアラームを受信できます。

## USB対応

防水



セット

### ① テストー 防水ミニ温度計データロガーセット testo 174T

2869320 ¥17,100  
外寸:38×60×19  
チャンネル数:1  
測定範囲:-30~70°C

### ② テストー 防水ミニ温度計データロガー本体のみ testo 174T 2869310 ¥7,700

※プローブ(探針)は本体に内蔵されているので不要です。



本体のみ



※本体のみではPCに接続できないため、初回はUSBインターフェイス付きのデータロガーセット①をご購入ください。ロガーを複数個使用する場合は、セットを1つ購入し、本体のみ②を複数個購入して使用できます。

## Wi-Fi対応

プローブ外付型 ※主に冷蔵/冷凍庫用

防水



### ③ テストー サベリス2 無線温度ロガー (プローブ外付型) Saveris2 T2

1073120 ¥23,500  
外寸:95×75×30.5  
チャンネル数:2  
測定範囲:-50~150°C  
※プローブ(探針)④は別売となります  
※設置にはWi-Fi環境が必須です。



### ④ テストー サベリス2 T2用サーミスタフラット コードプローブ 1073130 ¥11,000



プローブ内蔵型 ※主にショーケース用

防水



### ⑤ テストー サベリス2 無線温度ロガー (プローブ内蔵型) Saveris2 T1

1073140 ¥18,800  
チャンネル数:1  
測定範囲:-30~50°C  
※プローブ(探針)は本体に内蔵されているので不要です。  
※設置にはWi-Fi環境が必須です。







## 冷蔵庫内での食材の二次汚染に注意

生肉や生魚介類などを他の食品に隣接して冷蔵庫に保管したため、二次汚染が生じ食中毒を起こす危険性があります。これらの食材は蓋付きの容器に入れ、可能であれば冷蔵庫の最下段に区別して保管しましょう。



### 温度管理のポイント

- 冷蔵庫内に食品などを詰め過ぎない  
(内容積の70%以内)  
→庫内の冷気をスムーズに循環させ、  
効率的に冷却する
- 加熱した食品を保管する場合は、  
十分に冷ましてから入れる  
→あたたかい食品を入れて庫内の温度を上げない



材質・耐熱温度 本体/ポリプロピレン(-20℃~100℃)  
蓋/ポリエチレン(-30℃~50℃)

### EBM カラー ジャンボキーパー

	ml	外寸	高さ	ピンク	グリーン	ブルー	価格
①S B-385	3,100	197×257	86	1660100	1660200	1660300	¥950
②M B-386	5,700	242×307	101	1660400	1660500	1660600	¥1,190
③L B-387	9,300	287×357	120	1660700	1660800	1660900	¥1,650

▶関連商品:P572



安心・安全な純銀のチカラ  
「ミューファン。パウダー」の抗菌力  
が、雑菌の繁殖を抑制します。

銀イオンで、抗菌・清潔!食品に安全・清潔な環境を提供  
調理したカレーやシチューはもちろん、新鮮な肉、魚、野菜、果物の保存  
に最適なシール容器

▶関連商品:P575

本体:ポリプロピレン  
蓋:ポリエチレン、ポリプロピレン  
耐熱温度:本体 -20℃~140℃  
蓋 -30℃~70℃



### ④ミューファン® ウェア

	ml	外寸	高さ	商品コード	価格
M-33	6,600	240×334	99	3626100	¥3,050
M-34	9,000	270×365	117	3626200	¥3,820
M-338	12,800	298×398	122	3626300	¥5,080
M-39	16,000	328×475	131	3626400	¥7,910



### ⑤ミューファン® ウェア スノコ付

	ml	外寸	高さ	商品コード	価格
M-6	3,100	150×300	100	2020500	¥2,171
M-7	4,100	190×300	100	2020600	¥2,457



### ⑥抗菌ステンレス キッチンバット AS蓋付

	ml	外寸	高さ	商品コード	価格
大	4,200	315×220	77	8151700	¥4,900
中	3,100	265×195	70	8151800	¥3,850
小	1,850	220×170	63	8151900	¥2,850

蓋:AS樹脂

▶関連商品:P582



### ⑦18-8 キッチンバットAM

	外寸	高さ	商品コード	価格
大	280×195	10	0337800	¥750
中	240×175	10	0337900	¥670
小	205×155	10	0338000	¥550

### 食材管理



食材の消費期限がひと目でわかる  
付箋タイプのシール

### キッチンペッタウィークリー (100枚綴り 10冊入)

¥1,500

商品コード	商品コード
⑧ブラック 5217500	⑫オレンジ 5217600
⑨グリーン 5217400	⑬レッド 5217000
⑩ブルー 5217300	⑭ローズ 5217200
⑪パープル 5217100	

サイズ:42×60

●曜日や用途に合わせて色を変えてお使いください。  
●冷蔵・冷凍庫内の整理がしやすくなります。

### 特長

貼って剥がせて、あとも残りません。▶関連商品:P584



## 安心・安全な 食品の提供

# 食中毒予防の必要性

食品事故は命にかかわることがあります。食品製造者は衛生管理を深く理解・実践することで、食品事故を回避しなければいけません。食品製造はお客様の命を預かっている仕事であることを自覚し、食品事故が起こらないように衛生管理を徹底しましょう。

### 食中毒予防の三原則

#### 1. 付けない

手指や器具類の洗浄や消毒、食品の区分け保管、調理器具を用途別に使い分けることなどが重要です。

#### 2. 増やさない

食品についた菌は、時間の経過とともに増加します。迅速に調理し、調理後は早く食べ、菌に増殖する時間を与えないことが大切です。

#### 3. やっつける

加熱できる食品は十分火を通します。冷蔵・冷凍の必要なものは、わずかな時間でも冷蔵・冷凍庫に保管しましょう。調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒することが大切です。

### 食中毒をおこす主な細菌・ウイルス

#### ノロウイルス

カキなどの二枚貝を十分加熱しないで食べた場合や、ウイルスに汚染された水道水や井戸水などを飲んで感染します。しかし近年発生しているノロウイルス中毒の約8割は調理従事者に由来するとされています。熱に弱いです。

十分に加熱されていないカキ、アサリ、シジミ

#### カンピロバクター

十分に加熱されていない肉(特に鳥肉)や、飲料水、生野菜などが原因となります。また、ペットから感染することもあります。乾燥に弱く、加熱すれば菌は死滅します。

十分に火が通っていない焼鳥、  
十分に洗っていない野菜、井戸水や湧水

#### 黄色ブドウ球菌

人の皮膚、鼻や口の中にいる菌で、傷やニキビを触った手で、加熱した食品を手作業すると付着しやすくなります。毒素は熱に強く、加熱してもなかなか死滅しません。

おにぎり、お弁当、巻き寿司、調理パン など

#### サルモネラ菌

十分に加熱していない卵・肉・魚などが原因となります。乾燥に強く、熱に弱い特徴があります。

生卵、オムレツ、牛肉のたたき、レバ刺し など

#### ウェルシュ菌

人や動物の腸管、土壌、水中など、自然界に多く分布する菌です。熱に強く酸素を嫌うため、大量に加熱調理するカレーやスープなどで発生しやすく、大規模食中毒の原因となります。再加熱する際は、提供直前によくかき混ぜながら十分な加熱を行いましょう。

カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど

#### 腸管出血性大腸菌(O157、O111など)

十分に加熱されていない肉や生野菜などが原因となります。菌は十分に加熱すれば防げます。重症化すると、死亡することもあります。

十分に加熱されていない肉、  
よく洗っていない野菜、井戸水や湧水

#### E型肝炎ウイルス

加熱不足の豚の肉や内臓を食べたことが原因となります。熱に弱いので、生食を避け、中心まで十分に加熱すれば防げます。

十分に火が通っていない豚の肉やレバー

#### 腸炎ビブリオ菌

生の魚や貝などの魚介類が原因となります。塩分のあるところで増える菌で、真水や熱に弱い特徴があります。

刺身、寿司

#### リステリア

河川水や動物の腸管内など、自然界に広く分布する菌です。熱に弱いですが、低温や高塩分でも増殖できる特徴があります。免疫機能が低下している高齢者や妊婦は重傷化しやすいです。

加熱されていない乳製品、食肉・魚介類加工品、  
低温で長期保存された食品





**検食容器** 使い捨てなので洗う手間が省け、「一般ゴミ」として処理できます。

▶関連商品:P583・584



①使い捨て 検食容器  
トレーセット 9穴(100枚入)  
4875110 ¥4,500  
本体 200×133×H30  
中子(容量60ml) 60×35×H30  
セット内容  
(トレーシート・日付シール・各100枚入)  
材質:ポリスチレン



②使い捨て 検食容器  
トレーセット 12穴(100枚入)  
4875100 ¥4,500  
本体 197×130×H30  
中子(容量40ml) 45×39×H30  
セット内容  
(トレーシート・日付シール・各100枚入)  
材質:ポリスチレン

**生分解性 検食用袋 エコパックン**



③HAK-100   
商品コード 価格  
1,000枚入 0011000 ¥21,680  
2,000枚入 0011100 ¥40,940  
4,000枚入 0011200 ¥77,040  
100×140 厚み:40ミクロン



④HAK-120   
商品コード 価格  
1,000枚入 0011300 ¥32,160  
2,000枚入 0011400 ¥60,610  
4,000枚入 0011500 ¥113,820  
120×170 厚み:40ミクロン



⑤HAK-180   
商品コード 価格  
600枚入 0011600 ¥32,670  
180×250 厚み:30ミクロン

■検食袋使用量の目安

使用施設	1日
保育園	約20枚
学校	約30枚
老健	約60枚

- ③～⑤エコパックンの特長
- デンプン素材で環境にやさしい検食袋
  - 燃やしても有毒ガスが出ない為、食材と一緒に廃棄できます。
  - 水ものも簡単に密封保存できます。
- ※密封には別売の密封機が必要です。

**備品管理 業務効率の改善に**



⑥



⑦

**定位置管理シール  
2×5cm ミシン目15枚(8シート入)**

商品コード	価格
⑥白 3002200	¥3,000
⑦赤 3002210	¥4,500
⑧黄 3002220	¥4,500
⑨青 3002230	¥4,500

本体内寸:100×150mm/シート  
●直接油性ペンで手書きし、備品の定位置管理が手軽にできます。



⑧



⑨



数回なら貼ってはがして移動が簡単。跡が残りません。



**衛生管理 確認・記録に**

衛生管理計画



実施記録



管理温度表



食材管理シート



⑩HACCP 衛生管理簿セット KSC-10  
1221970 ¥1,800  
A4

**記録保管**

オール18-8ステンレスで衛生的!!  
チップしないので食品工場での異物混入防止対策に最適!!

▶関連商品:P1907



⑪EBM オールステンレス  
レターケース タイプA

6284300 ¥30,000  
外寸:350×240×H230  
引き出し外寸:340×235×H40  
引き出し底面サイズ:310×230  
板厚:1.0mm 重量:7.2kg  
●A4サイズの用紙までクリアファイルごと収納可能



引き出しは取手付で角度があり取り出しやすいです。



用紙を取り出し、補充しやすいように半円の切り込みが入っています。



ホームページ



パンフレットPDF

カタログ請求は  
こちら ▶▶▶



<https://www.ebematsu.co.jp>

- このカタログの内容は、2020年4月現在のものです。
- 製品仕様および価格は、予告なしに変更する場合があります。
- 各商品の写真は、印刷により実際とは異なる場合があります。予めご了承下さい。