江部松商事が提案する

HACCP

ハサップ　衛生管理対策



EBM 江部松商事株式会社



いざ実践しよう!
HACCP(ハサップ)。

食品工場や学校・病院・レストラン・スーパーマーケットなどで導入が制度化されたHACCP。しかしながら飲食業界ではまだその意識が低く、食中毒や異物混入などが原因でお店の信用・信頼を失墜させるケースが多数存在するのが現状です。
食品の事故は命にかかわることがあるため、食を提供する者は衛生管理を深く理解し実践する必要があります。
大切なお客様に安心してお料理をお召し上がりいただくために、実行すべき7つのポイント。
できることから始めましょう。

HACCP インターナショナルについて

HACCPインターナショナルは、食品および非食品分野の製品やサービス、サプライヤーに対して、各国の法律やガイドラインからなる専門メソッドにより、HACCPへの適合性や対応能力を評価し、認証を与えている国際機関です。
この認証マークはHACCPの業務に携わる関係者だけでなく、「食の安全」を順守する企業や団体にも広く認知されています。



EBMがご提案する
衛生管理
7つのポイント

POINT 1 手洗いの方法と手袋の使い方 …… 3
POINT 2 調理道具の使い方 …… 5
POINT 3 食材の温度管理と保管方法 …… 7
POINT 4 店頭用具の衛生管理 …… 11
POINT 5 異物混入の防止策 …… 15
POINT 6 食中毒予防の必要性 …… 20
POINT 7 清掃用具の選び方 …… 24

詳しくは EBM https://www.ebematsu.co.jp までアクセスしてください。



POINT 1

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



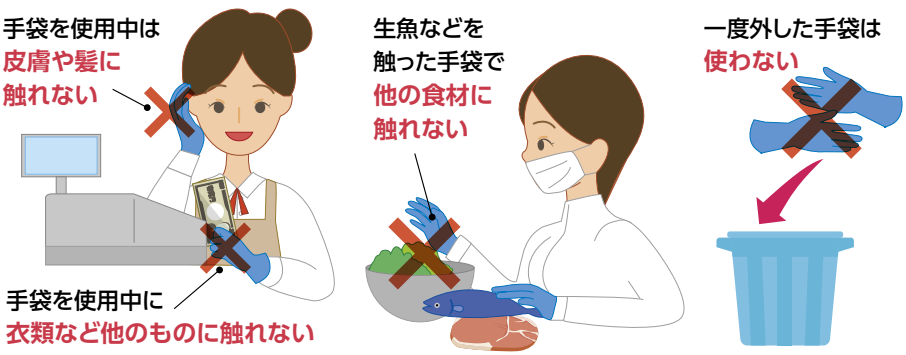
1. 流水で目立つ汚れをきれいに洗い流す
2. 除菌性の高い液体石鹸を適量手にとる
3. 手の平と指の腹をこすり合わせよく泡立てて洗う
4. 手の甲及び指の背をこすり合わせよく泡立てて洗う
5. 指を組み合わせ指の間や股をしっかりと洗う
6. 親指を反対の手で包み込み根元までしっかりと洗う
7. 指の腹や指先を手の平でこすりしっかりと洗う
8. 手首をつかんで広範囲にわたりしっかりと洗う
9. 液体石鹸が完全に落ちるまで流水で洗い流す
10. 清潔な乾いたタオルで水気をしっかり取り除く
11. アルコール消毒で除菌効果を高める

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

ARBOS

手洗い
アルカリ性
無香料
液状



①アルボース 石鹸液 iG-N 4kg 汁

ページコード	商品コード	価格
—	4622010	¥5,700

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。



②石鹸液 G-N用 JACボトルホルダーセット P-1 汁

ページコード	商品コード	価格
—	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
中　性
無香料
食品添加物



③アルボース ハンドアルサワー 4ℓ 汁

ページコード	商品コード	価格
—	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、飲食関係にピッタリのアルコール手指消毒剤。



④アルボース アルコール用スプレーボトル ホルダーセットS 汁

ページコード	商品コード	価格
—	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。

Check!
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。

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
カウントダウンタイマー

防滴
マグネット



⑤SATO ノータッチタイマー TM-29 マ

ページコード	商品コード	価格
—	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)

爪ブラシ



アルボース ハンドブラシボックス 汁

	⑥グリーン	⑦ピンク	⑧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。

Vikan







ネイルブラシ ハードタイプ 6440 汁

	ページコード	商品コード	価格
⑨ホワイト	—	3595110	¥1,600
⑩レッド	—	3595210	¥1,600
⑪イエロー	—	3595310	¥1,600
⑫グリーン	—	3595410	¥1,600
⑬ブルー	—	3595510	¥1,600
⑭ピンク	—	6923900	¥1,600
⑮オレンジ	—	6923910	¥1,600
⑯パープル	—	6923920	¥1,600

サイズ:48×123　毛の長さ:17㎜
●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。

混在物の中から発見しやすい





金探対応

⑰救急ばんそうこう（200枚入）ブルー 八

ページコード	商品コード	価格
—	4776800	¥1,800

巾19×長さ72
●パ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。

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
外エンボス
45ミクロン

日本製



エンボス手袋 #50 ロング（五本絞り）50枚入

	全長	手の平まわり	中指の長さ	⑱クリア	⑲ブルー	⑳ピンク	㉑グリーン	㉒イエロー	価格
S	450	約280	70	— 3700510	— 0861100	— 1245900	— 1245930	— 1245960	¥1,600
M	450	約310	75	— 3700500	— 0863300	— 1245910	— 1245940	— 1245970	¥1,700
L	450	約320	80	— 3700520	— 0863400	— 1245920	— 1245950	— 1245980	¥1,800

●指の付け根を絞った「五本絞り」を採用
●衛生的で取り出しが簡単な二重包装のパッケージ



POINT 2

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。

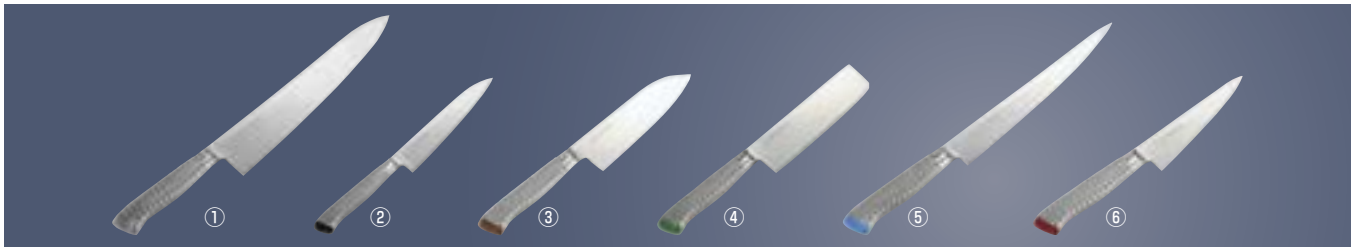
色分けした調理道具で食材ごとに使い分け

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



EBM E-pro PLUS 燃 消

①牛刀 両

刃渡	ページコード	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ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	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

③三徳型 両

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

④薄刃型 両

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

⑤筋引 両

刃渡	ページコード	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

⑥骨スキ 角型 片

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

※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0.8㎜ 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



●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

	ページコード	商品コード	価格
①ダブル	—	8892600	¥7,600
②シングル	—	8892700	¥4,400

ダブル 319×70×H315

シングル 159×70×H315

流し掛けタイプ



③　④

EBM HACCP 庖丁差 流し掛けタイプ

	ページコード	商品コード	価格
③ダブル	—	8892800	¥8,200
④シングル	—	8892900	¥4,600

ダブル 319×70×H315

シングル 159×70×H315
流し掛幅:45㎜

※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27㎝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	⑥ブラック	⑦イエロー	⑧グリーン	⑨ブルー	⑩レッド	⑪ブラウン
8893410	8893510	8893610	8893710	8893810	8893910	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	⑬ブラック	⑭イエロー	⑮グリーン	⑯ブルー	⑰レッド	⑱ブラウン
8893400	8893500	8893600	8893700	8893800	8893900	8894000



ポリエチレン抗菌かるがるまな板



カラートング



カラーザル

分解洗浄可能　洗　消

⑲*EBM* オールステンレス キッチンバサミ

ページコード	商品コード	価格
—	0195500	¥1,800



分解洗浄可能　洗　消

EBM セレクトキッチンバサミ

	ページコード	商品コード	価格
⑳ブラック	—	0195510	¥1,200
㉑レッド	—	0195520	¥1,200
㉒イエロー	—	0195530	¥1,200
㉓グリーン	—	0195540	¥1,200
㉔ブルー	—	0195550	¥1,200



⑳　㉑　㉒　㉓　㉔

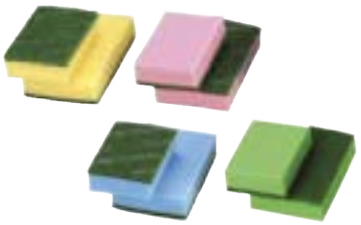
調理道具の洗浄も使い分けを徹底

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する意味がありません。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



3M 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



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。

Check! 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



①タニタ デジタル 温度計 TT-508 N

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

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



②テストー 食品用 デジタル温度計 106 A1

ページコード	商品コード	価格
—	2870601	¥8,100

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。

③SATO 防水型デジタル温度計 SK-270WP（標準センサー付） 別

ページコード	商品コード	価格
—	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。



●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



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

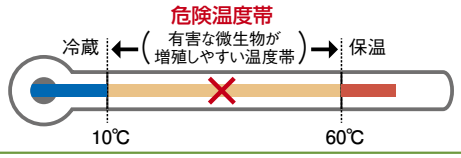
納品された食材で冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。

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、保管状態が悪い魚（マグロ・ブリなど）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］



①テストー 折りたたみ式 赤外放射温度計 testo 104-IR BT

ページコード	商品コード	価格
—	2869401	¥21,000

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

ページコード	商品コード	価格
—	2870910	¥22,900

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



③テストー 赤外放射温度計 testo 830-T2

ページコード	商品コード	価格
—	2923300	¥18,000

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。



④SATO 放射温度計 SK-8700Ⅱ

ページコード	商品コード	価格
—	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

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



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。

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

ページコード	商品コード	価格
—	2869320	¥18,000

外寸:38×60×19
チャネル数:1
測定範囲:−30～70℃

②テストー 防水ミニ温度計データロガー本体のみ testo 174T

ページコード	商品コード	価格
—	2869310	¥8,000

※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インターフェー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



ユーザー登録　クイックスタートガイド

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）

	ページコード	商品コード	価格
Saveris2 T2	—	1073120	¥25,000

外寸:95×75×30.5
チャネル数:2
測定範囲:−50～150℃
※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。

CLOUD　Wi-Fi





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

ページコード	商品コード	価格
—	1073130	¥12,000



プローブ内蔵型 ※主にショーケース用

CLOUD　Wi-Fi

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）

ページコード	商品コード	価格
Saveris2 T1	—	1073140	¥20,000

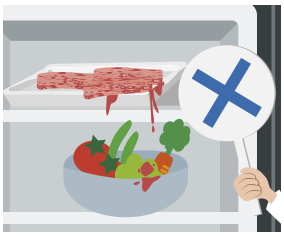
チャネル数:1
測定範囲:−30～50℃
※プローブ（探針）は本体に内蔵されているので不要です。
※設置にはWi-Fi環境が必須です。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



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

- ☑ 設定温度は、冷蔵は10℃以下、冷凍は−15℃以下が目安　※魚を保存する場合は冷蔵庫⇒5℃以下
  冷凍庫⇒−18℃以下
- ☑ 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



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

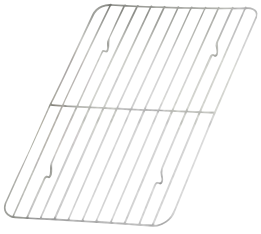
材質・耐熱温度　本体／ポリプロピレン（−20℃〜100℃）
蓋／ポリエチレン（−30℃〜50℃）



④抗菌ステンレス キッチンバット AS蓋付

	ページコード	ml	外寸	高さ	商品コード	価格
大		4,200	315×220	77	8151700	¥5,300
中		3,100	265×195	70	8151800	¥4,200
小		1,850	220×170	63	8151900	¥3,100

蓋:AS樹脂



⑤18-8 キッチンバットアミ

	ページコード	外寸	高さ	商品コード	価格
大		280×195	10	0337800	¥800
中		240×175	10	0337900	¥720
小		205×155	10	0338000	¥590

食材管理





⑥



⑦



3M ポストイット エクストリームノート

	ページコード	商品コード	価格
⑥（45枚×3パッド入）EXTRM33-3ASJ1		1173230	¥900
⑦（45枚×12パッド入）EXTRM33-12ASJ1		1173240	¥3,550

材質:含浸紙　サイズ:76×76
●耐候性にすぐれ、屋外でも使用可能です。
●粗面（木材やレンガ）にも使用できます。
●水回りなどでご使用いただけます。



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。

Check!

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 71

ページコード	商品コード	価格
—	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。

②



③



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) 71

	ページコード	商品コード	価格
②クリア	—	1312770	¥27,000
③ブルー	—	1312771	¥27,000

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張しますので、グローブに手を差し込みます。

動画で確認いただけます

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



手を触れず安心除菌

手をかざすだけで薬液を吐出す赤外線センサー方式。スプレー、ジェル、泡の3タイプの薬液に対応しており、ボトルごと取り換え可能で交換も簡単。
ECOモード搭載で、待機電力を低減します。



①オートディスペンサー 手洗い用

ページコード	商品コード	価格
――	1191200	¥12,300

外寸:134×103×H251
重量:0.8kg
材質:ABS樹脂、POM樹脂
●ハンドソープ用オートディスペンサー
●タッチフリー（手をかざすと自動で薬液が吐出します）
※専用ボトルは別売りです。



②泡ハンドソープ 500mℓ

手洗い 弱酸性

ページコード	商品コード	価格
――	1191280	¥770

外寸:98×61×H193
●無香料



③ハンドホイップ 500mℓ

手洗い 弱アルカリ性

ページコード	商品コード	価格
――	1191270	¥840

外寸:98×61×H193
●微香性（フローラルの香り）



④オートディスペンサー 消毒用

ページコード	商品コード	価格
――	1191210	¥12,300

外寸:134×103×H251
重量:0.8kg
材質:ABS樹脂、POM樹脂
●手指消毒用アルコールオートディスペンサー
●タッチフリー（手をかざすと自動で薬液が吐出します）
※専用ボトルは別売りです。



⑤アルコール手指消毒剤 アルボナースジェル 500mℓ

手指消毒 弱酸性

ページコード	商品コード	価格
――	1191290	¥1,700

外寸:130×61×H177



⑥オートディスペンサー用 泡ボトル

ページコード	商品コード	価格
――	1191230	¥660

外寸:98×61×H193
材質:ボトル／PE、ポンプ／PP
●オートディスペンサー用泡ハンドソープ用容器
※中身は入っていません。



⑦薬用泡ハンドソープ ケアマイルド せっけんの香り 4kg

手洗い 弱酸性

ページコード	商品コード	価格
――	4670200	¥4,500



⑧オートディスペンサー用 スプレーボトル

ページコード	商品コード	価格
――	1191240	¥660

外寸:136×62×H180
材質:ボトル／PE、ポンプ／PP
●オートディスペンサー用液体手指消毒剤用 汎用容器
※中身は入っていません。



⑨手指消毒液 アルボナース 4ℓ

手指消毒 中　性

ページコード	商品コード	価格
――	6618910	¥10,200

関連商品



⑩オートディスペンサー用 スタンド

ページコード	商品コード	価格
――	1191220	¥13,300

外寸:350×350×H1,116
重量:4.9kg　材質:スチール
●底アジャスター付



⑪オートディスペンサー用 受け皿

ページコード	商品コード	価格
――	1191250	¥570

外寸:121×161×H24
材質:PP樹脂



⑫オートディスペンサー用 ACアダプター

ページコード	商品コード	価格
――	1191260	¥3,300

外寸:32×78×H48

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



メッキ加工による抗菌・抗ウイルス効果

数あるメッキ技術の素材の１つとして使用される金は耐久性、加工性が極めて高く変色も腐敗もせず何より口に入っても無害です。また見た目の美しさだけでなく素材自体が持つ抗菌性にも優れているところから金メッキを施した製品は食品を扱う店舗や施設に幅広く導入されております。金メッキによる抗菌効果は厚生労働省検査機関である一般財団法人　新潟県環境衛生研究所の試験による別表の数値が示すとおり実証されています。

このページの全商品は 抗菌

【試験目的】
金メッキステンレス板の抗菌力試験

【試験方法】
試験片（大きさ：50㎜×50㎜のアルコール滅菌し風乾した平板が標準）に細菌の菌液0.4㎖を滴下してその上に被覆フィルム（40㎜×40㎜が標準）を密着させ、35±１℃、相対湿度90％以上で保存し24時間後の生菌数を計測した。

【試験結果】
抗菌試験の結果を表１および表２に示す。

表１　大腸菌の生菌数測定結果

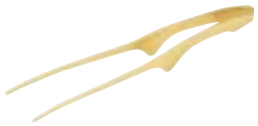
検体名	生菌数（個／㎠）	
	接種直後	24時間後
金メッキステンレス板		<0.63
ステンレス鋼板（SUS304）		2.9×10^{5}
樹脂板	9.7×10^{3}	1.1×10^{6}

表2　黄色ブドウ球菌の生菌数測定結果

検体名	生菌数（個／㎠）	
	接種直後	24時間後
金メッキステンレス板		1.3×10
ステンレス鋼板（SUS304）		2.6×10^{6}
樹脂板	1.1×10^{4}	1.4×10^{4}

<0.63：検出しない

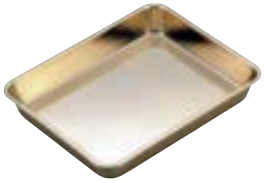
なお試験はJIS Z 2801：2010（抗菌加工製品－抗菌試験方法・抗菌効果）に準拠して行った。
文献：抗菌性めっき被膜とその応用　平松実、福崎智司、無機マテリアル、6,58（1999）参照



①*EBM* クレバートング エコノミータイプ

	ページコード	商品コード	価格
金メッキ付	—	2052555	¥1,700

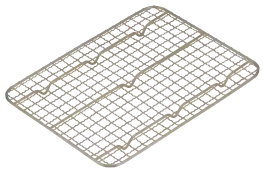
全長:240



②18-8 浅型角バット（金メッキ付）

受 ☒

	ページコード	外寸	高さ	板厚	商品コード	価格
2枚取	—	635×420	75	0.8	3669000	¥30,000
3枚取	—	580×425	70	0.8	3669100	¥27,000
4枚取	—	575×367	60	0.8	3669200	¥21,800
6枚取	—	480×335	45	0.7	3669300	¥17,000
8枚取	—	408×290	40	0.6	3669400	¥12,400
10枚取	—	355×270	40	0.6	3669500	¥9,700
12枚取	—	325×260	40	0.6	3669600	¥8,400
15枚取	—	300×230	40	0.6	3669700	¥7,600
18枚取	—	270×206	35	0.6	3669800	¥6,400
21枚取	—	248×200	31	0.6	3669900	¥5,700



③ステンレス 角バットアミ クリンプ目（金メッキ付）

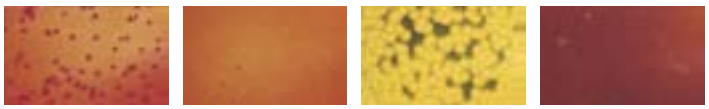
受 ☒

	ページコード	外寸	高さ	商品コード	価格
2枚取	—	572×355	15	3670000	¥14,700
3枚取	—	517×355	15	3670100	¥12,700
4枚取	—	512×316	15	3670200	¥11,400
6枚取	—	430×285	15	3670300	¥8,200
8枚取	—	365×250	15	3670400	¥6,800
10枚取	—	315×230	15	3670500	¥5,000
12枚取	—	290×220	15	3670600	¥4,400
15枚取	—	260×195	15	3670700	¥3,500
18枚取	—	230×170	15	3670800	¥3,100
21枚取	—	210×165	15	3670900	¥2,600

※金をはじめ銀メッキ・銅メッキ・ピンクゴールドメッキ加工の別注もお見積りします。



素材自体が持つ抗菌力は半永久的



大腸菌（プラスチック板）　大腸菌（IKD抗菌ステンレス給食皿）　黄色ブドウ球菌（プラスチック板）　黄色ブドウ球菌（IKD抗菌ステンレス給食皿）

【試供液塗布後24時間静置状態での菌の集落数】

大腸菌 Escherichia coli

検査対象	発生集落数
IKD抗菌ステンレス給食皿	1.0×10^2
プラスチック板	2.0×10^6

黄色ブドウ球菌 Staphylococcus aureus

検査対象	発生集落数
IKD抗菌ステンレス給食皿	0
プラスチック板	1.5×10^5

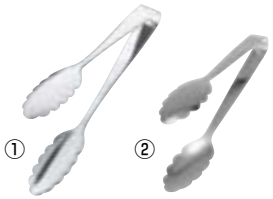
IKD抗菌ステンレスシリーズの丸皿の表面（16㎠）に試供菌液１mℓを塗抹し、25℃24時間静置後、下記の方法により試験を行いました。
なお、対照に付いてはプラスチック板の表面（16㎠）に試供菌液１mℓを塗抹し、25℃24時間静置後、以下の同様な試験を行いました。
試供菌液塗抹部分（16㎠）をタンポンで拭き取り、タンポンを10mℓの希釈液中にて振り出し、大腸菌はその振り出し液１mℓを計測培地に混釈し37℃24時間、黄色ブドウ球菌は、その振り出し液0.1mℓを計測培地に塗抹し37℃48時間培養を行い、発生した集落数を計測しました。

上記の実験データは「㈶新潟県環境衛生研究所」で行われたものです。これ以前、以降にも実験は繰り返し行われ、IKD 抗菌ステンレスシリーズの抗菌力が実証されました。IKD 抗菌ステンレスシリーズは、大腸菌や黄色ブドウ球菌などの他、MRSA などの広範囲な菌に対して有効な抗菌力を発揮します。

IKD抗菌ステンレスシリーズは、金属表面に付着した菌にのみ抗菌作用が働きます。
水の浄化や、食物そのものの滅菌には使用できません。

Check!
- IKD 抗菌ステンレスシリーズは、18-8 ステンレスに 3%の銅を含ませて製造している為、素材自体に抗菌・抗ウイルス性を持っています。（表面加工ではありません）
- IKD 抗菌ステンレスシリーズは銅のイオン効果による作用を利用しているため安全です。

このページの全商品は 洗 抗菌



18-8 IKD抗菌 ロール式厚口 万能トング

	ページコード	全長	商品コード	価格
①大	—	242	6578040	¥3,900
②小	—	195	6578045	¥3,450



③18-8 IKD 抗菌 スパゲティトング

ページコード	商品コード	価格
—	6298600	¥1,700

全長:195



④18-8 IKD 抗菌 薬味トング

	ページコード	全長	商品コード	価格
大	—	128	6298800	¥660
小	—	98	6298900	¥590



⑤18-8 IKD 抗菌 棒型 アイストング

ページコード	商品コード	価格
—	6298700	¥680

全長:150

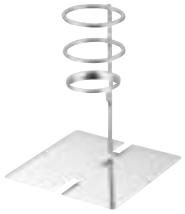




⑥18-8 IKD抗菌 トングレスト L型

ページコード	商品コード	価格
—	0525300	¥3,300

120×140×H140





⑦18-8 IKD抗菌 スーパートング 箸ホルダー シングル

ページコード	商品コード	価格
—	6300900	¥5,200

150×150×H187
●あらゆる形のトングに対応します。万能トング、スパゲティートング、サービストング、ケーキトング、天ぷらトング、菜箸etc.…



⑧18-8 IKD抗菌 スーパートング 箸ホルダー用 受皿

ページコード	商品コード	価格
—	7269500	¥680

φ60×H15



●ワンタッチで底部を交換できる、スーパートング箸ホルダー専用の受け皿です。これで、いつでもさらに清潔



異物混入の防止策

“異物”とは、本来その料理に入ってはいけないもの。お客様の健康に障害を与えるばかりでなく、お店の信頼・信用の失墜につながります。異物混入対策は飲食店にとって重要な課題です。様々な作業の中に異物が混ざる要因は潜んでいます。厨房の整理整頓や調理道具のチェック、従業員の作業、身だしなみなどを見直し、事前の防止策を検討しましょう。

安心・安全を守る異物混入対策用品

正しく洗って衛生的に!!

フチや底、アミ目に汚れがたまりやすく、特に麺類などのタンパク質がお湯で固まってしまうことで目詰まりを起こします。押し付けてゴシゴシするのではなく、毛先を使って汚れを押し出すようにすると効率よく洗えます。



ボトルの内部やザルなどの網目の洗浄に

詳しい使い方は
動画でチェック‼

ボトルの内部やザルなどの網目の洗浄に

毛の材質:ソフトポリエステル



①メッシュブラシ M 40000

	ページコード	商品コード	価格
ホワイト	—	3577200	¥2,800
ブルー	—	3577001	¥2,800
グリーン	—	3577100	¥2,800
レッド	—	3577400	¥2,800
イエロー	—	3577300	¥2,800

サイズ:φ70×全長300　線径:0.35㎜
※在庫が無くなり次第、下1ケタ1コードの柄とブラシが同色の商品に変更になります。毛の材質も少し固くなります。

②メッシュブラシ L 40001

	ページコード	商品コード	価格
ホワイト	—	3576700	¥3,200
ブルー	—	3576500	¥3,200
グリーン	—	3576600	¥3,200
レッド	—	3576900	¥3,200
イエロー	—	3576801	¥3,200

サイズ:φ80×全長400　線径:0.35㎜
※在庫が無くなり次第、下1ケタ1コードの柄とブラシが同色の商品に変更になります。毛の材質も少し固くなります。

渕を巻いていないので、汚れや異物がたまりにくく洗浄しやすいです。



③EBM 18-8 丸型フライヤー

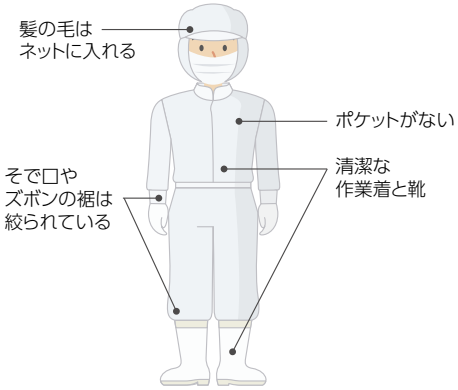
	ページコード	外径	柄長	g	商品コード	価格
21㎝	—	φ210	296	343	1251430	¥6,900
24㎝	—	φ240	296	387	1251440	¥7,200
27㎝	—	φ270	296	432	1251450	¥7,700
30㎝	—	φ300	296	475	1251460	¥8,200

アミ目:1.1×4メッシュ
●握りやすい取手形状



リングとリングで金アミを挟み込み、
数箇所スポット溶接をしていますので頑丈です。





Check! 現場に入る前にチェックするポイント

異物混入につながりやすいものや、製造に不要なものは持ち込まない。

Check! 定期的にチェックするポイント

入室前以外にも、定期的（2時間に1回程度）に身だしなみチェックとローラーがけを行うと良いでしょう。

Check! 整理整頓を見直しましょう!

整理…必要なものと不要なものを分け、施設内は必要なものだけを残しましょう。

整頓…何を、どこに、どれくらい置くかを決め、不要なものが持ち込まれたこと、必要なものがなくなったことがわかる環境をつくりましょう。

食品加工場入室前の異物対策用品

1 まずは体調チェック!

発熱者の発見に!
体表面温度を簡単にチェック



①体表面温度チェッカー（手動補正仕様）TP-U0260EC 受 直

ページコード	商品コード	価格
—	1157820	¥139,000

外寸:115×86.5×H170　重量:1.2kg
温度測定範囲:20～40℃　ウォームアップ時間:約60分
付属品:CD-ROM（体表面温度チェック用
アプリケーションソフト・取扱説明書）
電源ケーブル 約2m
電源:単相100V
●3秒ですばやく体表面温度を測定します。
●簡単操作でセルフチェック可能（スタンバイOK・NGをランプで確認）
●ふれずに測定できるので衛生的



②タニタ電子体温計 BL BT-470 計

ページコード	商品コード	価格
—	8153010	¥2,500

外寸:136×15×H29
測定温度:32～42℃（0.1℃単位）
予測式:20秒　防水等級:IPX7
●バックライト付き大型液晶
●フレキシブル測定部は先端部が曲がるためやさしくフィットします。
※保護ケース付き

2 鏡で身だしなみチェック



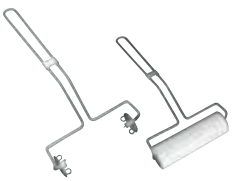
③割れないミラー シルバー 計

	ページコード	商品コード	価格
200×H 900㎜	—	1027250	¥15,000
300×H1,500㎜	—	1027260	¥29,000
400×H1,500㎜	—	1027270	¥31,000

別梱包

●表面はフィルムなので、絶対に割れない安心・安全なミラーです。
●ガラス鏡の約6分の1の軽さなので、移動や取付けが簡単です。
●くっきり、きれいに映ります。

3 粘着ローラーで作業着についた毛髪等を取り除く



④粘着ローラー ステンレスハンドル キャップ付き 計

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
レギュラーサイズ	—	350×160	175g	3006740	¥8,400
ミニサイズ	—	350× 80	160g	3006730	¥8,000

材質:SUS304　※テープは別売りです。

食品加工場での異物対策用品

ネックストラップで落とさない。紛失しない。

吸水性ゼロ





抗菌性PVCネックストラップ

	ページコード	商品コード	価格
①スケルトンブルー		3006580	¥1,300
②スケルトンクリア		3006590	¥1,300
③スケルトングリーン		3006600	¥1,300
④スケルトンレッド		3006610	¥1,300

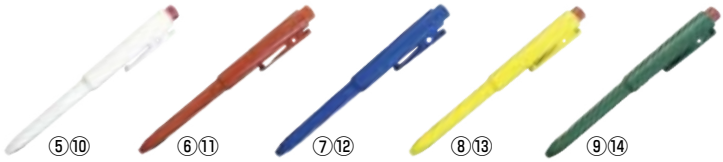
外寸:450×10×H1.5
材質:抗菌性PVC
●清潔・防水・防臭に優れた抗菌剤練り込みタイプです。
※取付用Wリング付　※ボールペン別売り。

事故防止に



負荷が加わると外れます

金属探知機対応ボールペン



⑤⑩　⑥⑪　⑦⑫　⑧⑬　⑨⑭

バーキンタボールペン J802

金探対応

赤インク	ページコード	商品コード	価格
⑤白		8013300	¥1,400
⑥赤		8013310	¥1,400
⑦青		8013320	¥1,400
⑧黄		8013330	¥1,400
⑨緑		8013340	¥1,400

黒インク	ページコード	商品コード	価格
⑩白		8013400	¥1,400
⑪赤		8013410	¥1,400
⑫青		8013420	¥1,400
⑬黄		8013430	¥1,400
⑭緑		8013440	¥1,400

サイズ:145×14　材質:ポリプロピレン
※ノック式ですが、簡単に分解できない構造です。　※芯の交換は出来ません。
※金属探知機により反応は異なります。



⑮バーキンタ ボールペン用 SUSボールチェーン

ページコード	商品コード	価格
	1005790	¥580

全長:1m　重量:3g
※バーキンタボールペンのエコ102、J802共通のSUSボールチェーンです。



⑯　⑰　⑱　⑲　⑳

アルミクリップボード A4タテ

	ページコード	商品コード	価格
⑯レッド		1213220	¥7,800
⑰オレンジゴールド		1213230	¥7,800
⑱ブルー		1213240	¥7,800
⑲ブラック		1213250	¥7,800
⑳シルバー		1213210	¥2,200

外寸:320×235×H10　サイズ:A4 タテ型
材質:本体／アルミ　クリップ／ステンレス
重量:335g　板厚:1.5
●カラーアルマイト仕上げでゾーニングなどに便利です。
●クリップパーツにはサビにくいSUS304を使用しています。



㉑ステンレスボールペン用 ワイヤー

	ページコード	全長	商品コード	価格
40cm		430	1214110	¥1,100
60cm		625	1214120	¥1,100

●軽くて丈夫なステンレスワイヤータイプです。



㉒ステンレスボールペン用 マンテルチェーン

	ページコード	全長	商品コード	価格
40cm		425	1214150	¥1,000
60cm		620	1214160	¥1,100

●頑丈なステンレスマンテルチェーンです。



便利で丈夫なクリップ付き

㉓ステンレスボールペン 2色 クリップ付

ページコード	商品コード	価格
	1213260	¥2,200

サイズ:126×8.9
ボール径:0.8　重量:23g
回転繰り出し2色(黒、赤)



転がり抑制六角トップ

㉔ステンレスボールペン 2色 六角天冠クリップ無

ページコード	商品コード	価格
	1213270	¥2,200

サイズ:127×8.9　ボール径:0.8
重量:23g
回転繰り出し2色(黒、赤)

異物混入防止ポイント

えんぴつ、シャープペン、クリップ、キャップ付ボールペン等の現場への持ち込み・使用を禁止しましょう。

●クリップやホッチキスで留めた書類は、外れたクリップなどが食材に混入する恐れがあるので持ち込まないようにしましょう。
●シャープペンは芯が折れて飛ぶことがあるため使用しないようにしましょう。
●キャップ付ボールペンはキャップが食材に混入する恐れがあるので、持ち込まないようにしましょう。



洗浄時の異物対策用品

金属検出器で検出できる
カラーの毛を使用
従来のブラシと変わらない高耐久性

※ブラシの毛には鉄粉を練り込んで成形しています。





金探対応

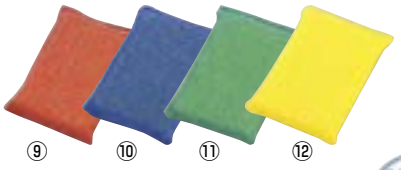
HPMロングハンドル磁性ブラシ 71

	ページコード	商品コード	価格
①レッド	—	0256300	¥5,000
②イエロー	—	0256310	¥5,000
③グリーン	—	0256320	¥5,000
④ブルー	—	0256330	¥5,000

サイズ:435×45×H70　毛の長さ:40
●ブラシボディはソリッドタイプのポリプロピレンを使用。フィラメントは高機能ポリエステル。頑丈なため、異物混入の危険性を軽減。菌類の繁殖も防ぎ、すぐれた衛生性を持ちます。

スポンジをネットで覆っているので
異物混入を防止できます





HACCP

タフネット 71

	ページコード	商品コード	価格
⑤赤	—	0022900	¥560
⑥青	—	0022910	¥560
⑦緑	—	0022920	¥560
⑧黄	—	0022930	¥560

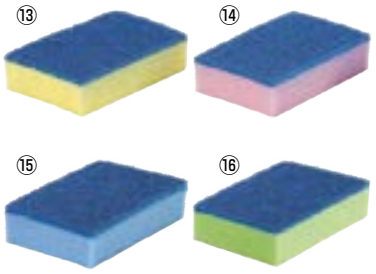
外寸:80×160×H37
●全方向(縦・横・斜め)均等にかき落とし効果を発揮します。

タフネット薄型 71

	ページコード	商品コード	価格
⑨赤	—	0026300	¥460
⑩青	—	0026310	¥460
⑪緑	—	0026320	¥460
⑫黄	—	0026330	¥460

外寸:90×140×H25

高耐久不織布使用でちぎれにくい



3M多用途スポンジ異物混入対策用 71

	ページコード	商品コード	価格
⑬キイロ	—	7427611	¥198
⑭ピンク	—	7427621	¥198
⑮アオ	—	7427631	¥198
⑯ミドリ	—	1560321	¥198

外寸:75×115×H30
●プラスチック研磨粒子入りで汚れをしっかり落とし素材を傷めません。

金属混入防止対策用品

目視では発見できないことも金属探知機で対策。
部分的な検針に便利なハンディタイプです。



⑰ハンディタイプ 金属探知器 74 直 BA

	ページコード	商品コード	価格
MDS-100	—	8341600	¥59,000

外寸:55×245×H57　重量:220g
電源:6F22乾電池(9V)1本
探知幅:40×100㎜
材質:本体(ABS樹脂)
●すべての金属に反応し、ランプ・ブザーの2段切替で知らせる超高感度な金属探知機です。



Vikan 金属探知機対応シリーズ

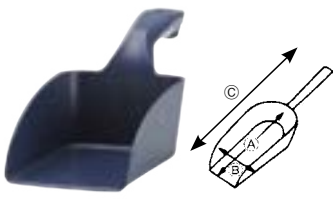


金探対応

⑱ヴァイカン MDS オリジナルスクレーパー 71

	ページコード	商品コード	価格
405199	—	1170710	¥400

幅167×全長93
材質:ポリプロピレン、酸化鉄
耐熱温度:100℃



金探対応

ヴァイカン MDS ハンドスコップ 71

	ページコード		Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	商品コード	価格
⑲567799	—	500cc	160	97	305	4224700	¥1,300
⑳567599	—	1,000cc	110	100	345	1170700	¥2,000

材質:ポリプロピレン、酸化鉄
耐熱温度:100℃

虫混入防止対策用品



屋内用

光学式 誘引捕虫器 オプトクリン7 71

	ページコード	商品コード	価格
㉑OC-107型 吊下タイプ	—	0133610	¥19,800
㉒OC-107型 壁付タイプ	—	0133710	¥20,800

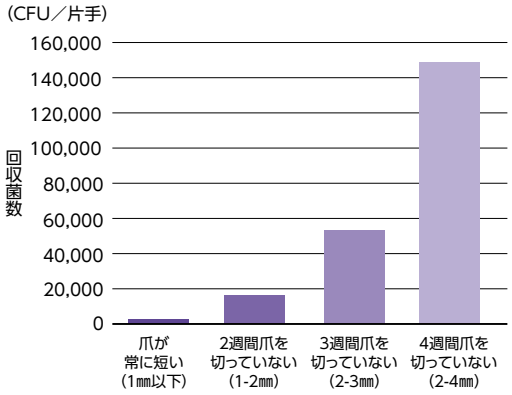
外寸:721×100×H156　重量:2.2kg
電源:単相100V・50/60Hz　消費電力:24W
電源コード:2m
付属品:捕虫紙　1箱(5個入り)・オプトクリンランプ(1本)
㉑吊下げタイプ　クサリ500㎜(エスカン付)2本、ヒートン2個
㉒壁付けタイプ　壁付け用金具2個、ネジ(長)4個、ネジ(短)2個
(付属品の㉑と㉒は、どちらか一方のみになります)
●虫を光で誘って専用捕虫紙でしっかり捕獲します。電撃殺虫器のように死骸が飛び散ることがなく、不快感がありません。
●据え置き・縦付け可能、電源コードが収納できます。



爪が長いと指先には菌がたくさん！

手指のなかでも、特に指先に潜む汚れ・菌が多いことが知られており、食品衛生においては「爪は常に短く切りそろえること」が常識化しています。これを検証するために実験を行いました。
常に爪を短く切って整えている場合と、爪を切らずに伸ばしている場合との指先に潜む菌数の違いを比較しました。結果のグラフから、爪を伸ばしている期間が長いほど指先からの回収菌数が膨大することがわかります。
爪は常に短く切り、手洗い時には指先の汚れをかき出すように手洗いを行うことが望まれます。

※フィンガーティップ法：指先を液体培地の入ったペトリディッシュの底に1分間こすりつけ、指先の菌を採取し、回収液から細菌培養して菌数を測定する方法によるグラフ



※カッコ内は人差し指の爪の白い部分のおよその長さ
サラヤ㈱バイオケミカル研究所調べ

MARUTO



①ネイルニッパー ネイルプロX NP-2010 ナ2

ページコード	全長	商品コード	価格
—	118	1301070	¥9,000

材質:SUS420J2
付属品:爪飛びガード、ステンレス製爪やすり、クリアケース
●抜群の切れ味で、爪を滑らかに整えることができます。
●刃はカーブ形状です。



②ネイルニッパー ネイルプロⅡ NP-1020N ナ2

ページコード	全長	商品コード	価格
—	115	1301080	¥6,000

材質:SUS420J2　付属品:クリアケース
●抜群の切れ味で、爪を滑らかに整えることができます。
●刃はストレート形状です。
※爪飛びガードは別売りです。



③爪飛びガード SG-10 ナ2

ページコード	全長	商品コード	価格
—	29	1301090	¥300

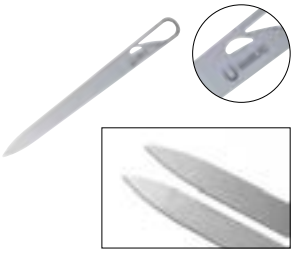
材質:ポリスチロール
●装着すると、切った爪が飛び散りません。
※ネイルプロⅡ用です。



④ネイルニッパー用 本皮ケース WL-001 ナ2

ページコード	全長	商品コード	価格
—	157	1301100	¥1,500

材質:本革
●ベロア生地本革製のケースです。
●ネイルプロX/Ⅱ兼用です。



⑤ネイルファイル（爪ヤスリ）WF-001 ナ2

ページコード	全長	商品コード	価格
—	125	1301110	¥1,000

材質:SUS410
●ステンレス製爪やすりです。
●表裏で異なる加工を施しており、粗削り用と仕上げ用として使い分けいただけます。



⑥ガラスファイル（爪ヤスリ）GF-001 ナ2

ページコード	全長	商品コード	価格
—	135	1301120	¥1,500

材質:ガラス
●チェコガラス製爪やすりです。
●軽い力で爪を滑らかに仕上げることができます。
●洗浄できて衛生的です。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



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必要です。

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

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井戸水などを飲んで感染。近年発生しているノロウイルス中毒の約8割は調理従事者経由とされています。熱に弱い。アルコールが効きにくい。

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。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、加熱した食品を素手で調理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ない。調理時は帽子・マスク・手袋を着用しましょう。

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。特に卵や食肉に触れた手指はその都度洗浄・消毒しましょう。

生卵、オムレツ、牛肉のたたき、レバ刺し など

ウェルシュ菌

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、牛レバー、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、３％前後の塩分濃度で良く増殖します。酸や真水、熱に弱い。室温で急激に増殖します。

刺身、寿司、魚介加工品

リステリア

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

食中毒予防　調理者による食品の汚染を防ぎ、集団食中毒からお店を守りましょう。

Check!

洗剤や薬剤は適切に管理しましょう。

厨房で使用する洗剤や薬剤は保管・管理が不十分だと誤使用・誤飲の危険があります。
小分けする場合は専用の容器に入れ、内容物の表記が不鮮明なものは表記し直し、定位置に保管しましょう。



①アルボース アルコール製剤 ウイルスマッシュ 4ℓ　軽減税率　P71

ページコード	商品コード	価格
—	1078130	¥5,630

●ノンエンベロープウイルスにも効果のあるアルコール除菌剤です。
※専用スプレー容器付き



②アルボース アルカリ除菌洗浄剤 4kg　P71

ページコード	商品コード	価格
—	1524960	¥6,500

無リン
使用量(目安):軽い汚れ:300倍希釈
ひどい汚れ:50～100倍希釈
こびり付いた油汚れ:原液～10倍希釈
●こびりついた油汚れを落とし、ノンエンベロープウイルスも除去できます。
調理器具・機器をはじめ床、カート、テーブル等に使用できます。



③アルボース 食品工業用除菌洗浄剤 A-800 4kg　P71

ページコード	商品コード	価格
—	4622210	¥7,600

無リン
使用量(目安):調理台、ショーケース／300倍希釈
床、カート／400倍希釈
機器／500倍希釈
防カビ、防臭／300～500倍希釈
スポンジ、タワシ／100倍希釈



アルボース 除菌洗浄剤 サニタイザー C　P71

	ページコード	商品コード	価格
④ 4kg (淡黄色)	—	2909310	¥7,100
⑤ 20kg (ピンク)	—	2909410	¥26,000

使用量(目安):調理用具・機器、床、カート、ショーケースなど／300倍希釈
スポンジ、タワシ、履物洗い槽／100倍希釈
※④・⑤の成分は全く同じですが識別しやすいように着色してあります。

次亜塩酸ナトリウム配合で、洗浄と除菌が一度に行えます。



⑥食品工業用泡除菌・洗浄剤 フォーミッシュ　P71

	ページコード	商品コード	価格
4kg	—	4702600	¥4,000
20kg	—	4702700	¥15,000

次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)、界面活性剤、ケイ酸塩、水酸化K
用途:スライサーなどの食品加工機器、床などの除菌・洗浄
使用量(目安):10～30倍希釈
※アルボースフォーマー(泡洗浄器)と一緒にご使用ください。

⑦アルボースフォーマー S　P72

ページコード	商品コード	価格
—	4702800	¥20,000

外寸:380×145×H215　容量:1.25ℓ

Check!

食器洗浄機の洗浄温度、すすぎ温度

アメリカでは、食器洗浄機の能力に関する規格が定められていますが温度も重要な対象です。日本ではこのような規格は現在定められていませんが、洗浄温度は 60 ～ 70℃、すすぎ温度は 80 ～ 90℃を基本にしてください。これらは単に洗浄効果を上げるためだけでなく、除菌や乾燥効果、さらに安全性も考えられて設定されています。

※日本食品洗浄衛生協会ＨＰより抜粋





生野菜洗浄の重要性

野菜や果物に付着している、食中毒原因菌による感染を防ぎましょう

食材を扱う手指に



アルボース アルコール手指消毒剤 ハンドアルサワー NL ナ

	ページコード	商品コード	価格
①1ℓ	—	1078140	¥2,400
②4ℓ	—	1078150	¥7,000

●一般細菌をはじめノンエンベロープウイルスに対しても不活性化効果があります。食品及び食品添加物に登録されている原料だけを使用しています。

野菜・果物用中性洗剤



③アルボース アルファイン T-5 中性洗剤 1kg 汁

ページコード	商品コード	価格
—	0162000	¥1,150

使用量(目安):水1ℓに対し0.3~0.4mℓ
●5倍濃縮タイプなので場所をとりません。
●野菜・果物・食器・調理用具用の洗浄に。



④アルボース アルファイン T-5 5倍希釈容器 汁

ページコード	商品コード	価格
—	0162100	¥800

野菜・果物用除菌剤

効果的な食材除菌で食中毒を防止。

アルカリ性
無香料
食品添加物



⑤アルボース 漂白・除菌剤 キレーネ 4kg 汁 軽減税率

ページコード	商品コード	価格
—	4622300	¥2,750

次亜塩素酸ナトリウム(10%)
使用量(目安):マナ板・ふきん／500倍希釈
排水溝・ゴミバケツ／500倍希釈
野菜・果物／1,000倍希釈

Check!

野菜や果物を加熱せず提供する際は、流水と中性洗剤で十分洗浄し、すすぎ洗いをします。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に5分間の殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをしましょう。

※大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋

食中毒が疑われた場合の原因究明の為に！！

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。



①使い捨て 検食容器 トレーセット 9穴(100枚入)

ページコード	商品コード	価格
—	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)

ページコード	商品コード	価格
—	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

	ページコード	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

	ページコード	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

	ページコード	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。

Check! 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、－ 20℃以下で２週間以上は保存しましょう。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存しましょう。　※大量調理施設衛生管理マニュアル参考

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



⑥HACCP 衛生管理簿セット

	ページコード	商品コード	価格
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!!



⑦EBM オールステンレス レターケース

	ページコード	商品コード	価格
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:1.0㎜
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



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。



⑧EBM オールステンレス レターケース

	ページコード	商品コード	価格
タイプB	—	1285410	¥30,000

外寸:350×240×H230
引き出し外寸:355×240×H40
引き出し底面内寸:315×240
板厚:1.0㎜
重量:7.9kg
●A4サイズの用紙までクリアファイルごと収納可能



タイプAと違い、底面に切り込みがないため小物類を保管できます。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年４月１日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。



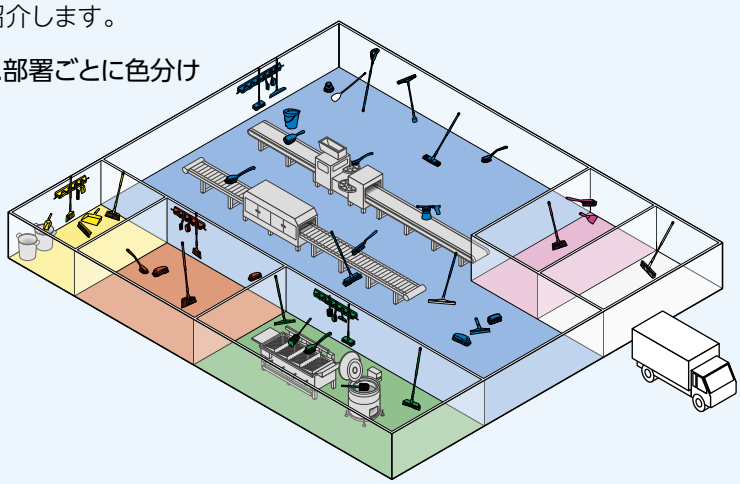
清掃用具の選び方

清掃は衛生管理の基本です。清掃をおろそかにすると、食中毒などの問題も発生しやすくなります。清掃はその対象物に合った清掃用具を選んで使用することが大切です。用途別に色分けして使用することで、二次汚染の防止にも役立ちます。

様々なカラーコーディング

ここでは食品工場において実践されている様々なクリーニングツールのカラーコーディング（色の使い分け方）をご紹介します。

1.部署ごとに色分け

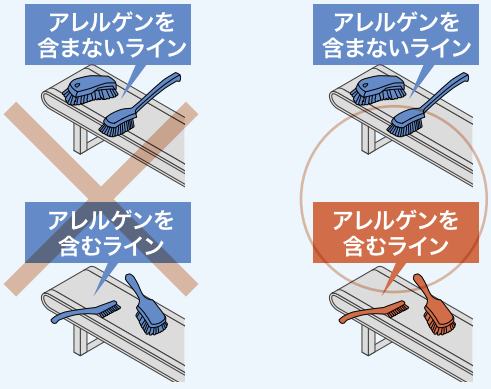


2. 製造品群によって色分け



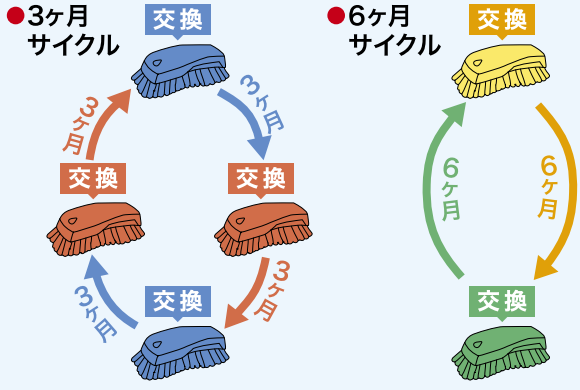
食材による色分け例

3. アレルゲン対策としての色分け



アレルゲンラインの色分け例

4. 交換時期によって色分け



3ヶ月、6ヶ月での交換例

Vikan

耐久性と衛生性にすぐれたブラシ



ディテールブラシ 4401

	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	—	8218880	¥800
②レッド	—	8218870	¥800
③イエロー	—	8218890	¥800
④グリーン	—	8218850	¥800
⑤ブルー	—	8218860	¥800

サイズ:22×200　毛の長さ:16
●機械の部品や狭い隙間や溝、手の届きにくい箇所の洗浄が容易にできます。



ハンドブラシ ソフトタイプ 3587

	ページコード	商品コード	価格
⑥ホワイト	—	3593610	¥2,000
⑦レッド	—	3593710	¥2,000
⑧イエロー	—	3593910	¥2,000
⑨グリーン	—	3593810	¥2,000
⑩ブルー	—	3594010	¥2,000

サイズ:55×170　毛の長さ:25㎜
●作業台や容器の洗浄など多目的にご使用できます。



ハンドブラシ 丸ハードタイプ 3885

	ページコード	商品コード	価格
⑪ホワイト	—	3594610	¥3,800
⑫レッド	—	3594710	¥3,800
⑬イエロー	—	3594810	¥3,800
⑭グリーン	—	3594910	¥3,800
⑮ブルー	—	3595010	¥3,800

サイズ:φ110×120　毛の長さ:38㎜
●機械や凹型器材の洗浄に最適です。



ベーカリーブラシ ミディアムタイプ 4589

	ページコード	商品コード	価格
⑯ホワイト	—	3598110	¥2,200
⑰レッド	—	3598210	¥2,200
⑱イエロー	—	3598310	¥2,200
⑲グリーン	—	3598410	¥2,200
⑳ブルー	—	3598510	¥2,200
㉑ピンク	—	3953200	¥2,200
㉒オレンジ	—	3953210	¥2,200
㉓パープル	—	3953220	¥2,200

サイズ:30×325　毛の長さ:50㎜
●粉末の清掃に適したブラシ。製パン、製麺など粉末を使用するカウンターの清掃に最適です。



パウダーブラシ 4582

	ページコード	商品コード	価格
㉔ホワイト	—	2119680	¥3,800
㉕レッド	—	2119670	¥3,800
㉖イエロー	—	2119690	¥3,800
㉗グリーン	—	2119650	¥3,800
㉘ブルー	—	2119660	¥3,800

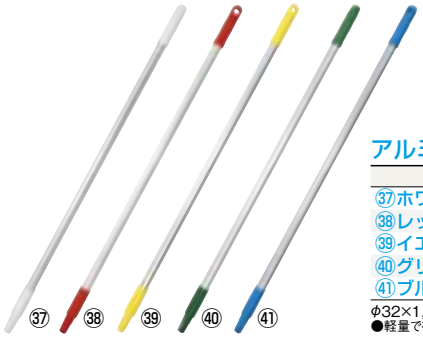
サイズ:280×28　高さ95
毛の長さ:60㎜
●粉末の清掃に適したブラシです。



ダストパン 5660

	ページコード	商品コード	価格
㉙グリーン	—	1535650	¥3,600
㉚ブルー	—	1535660	¥3,600
㉛レッド	—	1535670	¥3,600
㉜ホワイト	—	1535680	¥3,600
㉝イエロー	—	1535690	¥3,600
㉞オレンジ	—	1537800	¥3,600
㉟パープル	—	1537810	¥3,600
㊱ピンク	—	1537820	¥3,600

330×295×H55
●間口が広く使いやすいチリトリです。



アルミハンドル 2958

	ページコード	商品コード	価格
㊲ホワイト	—	8219040	¥2,000
㊳レッド	—	8219030	¥2,000
㊴イエロー	—	8219050	¥2,000
㊵グリーン	—	8219010	¥2,000
㊶ブルー	—	8219020	¥2,000

φ32×1,300
●軽量で衛生的です。

ねじ込みタイプ（ハンドル別売）





デッキブラシ ハードタイプ 7060

	ページコード	商品コード	価格
㊷ホワイト	—	2119080	¥7,900
㊸レッド	—	2119070	¥7,900
㊹イエロー	—	2119090	¥7,900
㊺グリーン	—	2119050	¥7,900
㊻ブルー	—	2119060	¥7,900
㊼ピンク	—	6924100	¥7,900
㊽オレンジ	—	6924110	¥7,900
㊾パープル	—	6924120	¥7,900

300×70　毛の長さ:44
●広いフロアのしつこい汚れに対し洗浄力を発揮する大型タイプです。

ねじ込みタイプ（ハンドル別売）





スクイジー 7140

	ページコード	商品コード	価格
㊿ホワイト	—	2921210	¥7,800
(51)レッド	—	2921310	¥7,800
(52)イエロー	—	2921410	¥7,800
(53)グリーン	—	2921510	¥7,800
(54)ブルー	—	2921610	¥7,800
(55)ピンク	—	6924300	¥7,800
(56)オレンジ	—	6924310	¥7,800
(57)パープル	—	6924320	¥7,800

400×39

スクイジー 7150

	ページコード	商品コード	価格
(58)ホワイト	—	2921710	¥8,800
(59)レッド	—	2921810	¥8,800
(60)イエロー	—	2921910	¥8,800
(61)グリーン	—	2922010	¥8,800
(62)ブルー	—	2922110	¥8,800

500×39

ねじ込みタイプ（ハンドル別売）



フロアブルーム ソフトタイプ 3130

	ページコード	商品コード	価格
(63)ホワイト	—	8384900	¥3,900
(64)レッド	—	8385300	¥3,900
(65)イエロー	—	8385000	¥3,900
(66)グリーン	—	8385100	¥3,900
(67)ブルー	—	8385200	¥3,900

サイズ:225×35　毛の長さ:70
●首振り機能付き



●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

トイレの衛生管理

トイレは食中毒を起こす病原体に汚染されるリスクが高い場所です。常にきれいで整備が整っているトイレにしておくことで、手や衣服から食品への汚染を防ぐだけでなく、従業員が菌に感染することも予防できます。
トイレの清掃回数や清掃時の服装、消毒の方法をあらかじめ決めておきマニュアルを作成し徹底しましょう。



Check!
次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は塩素濃度200ppm以上で使用しましょう。
※嘔吐物処理の場合は1,000ppm以上で使用しましょう。

注意したい衛生管理のポイント

- 汚染度が低い場所から清掃・消毒しましょう。
  （例）ドアノブ→水洗レバー→便座→便器
- 清掃の際には専用の作業着に着替えましょう。
- 清掃を行った人がわかるよう当番表を作成しましょう。

Check!
ノロウイルスによる食中毒
トイレは、特にノロウイルスなどの病因物質の汚染源となります。菌に感染した従業員を介して食品を汚染し、食中毒が発生する可能性があります。
トイレの洗浄・消毒は念入りに実施することが大切です。

Check!
トイレ内の清掃用具の設置はお客様自身のご使用による汚染拡大のおそれがあります。清掃用品は店側が管理・保管しましょう。

ARBOS



トイレ

①クリーンジェル用 ディスペンサー シルバーブラック 力

ページコード	商品コード	価格
—	8577700	¥4,000

140×85×H225



トイレ 中性

②クリーンジェル 800mℓ 力

ページコード	商品コード	価格
—	8577400	¥3,900

90×85×H122
●使いやすいジェルタイプですので快適さを実感していただけます。
●すぐれた除菌力で素早く便座の雑菌を除去。しかも、細菌や汚れを寄せつけず、最後の1滴まで衛生的にムダなく使えます。
※①専用ディスペンサーでご使用ください。



トイレ

③アルボース クリーンリキッド用 ディスペンサー TYPEⅡ 力

ページコード	商品コード	価格
—	1524980	¥3,700

110×133×H217
ボトル容量:500mℓ
●壁掛け・据え置きのどちらにも対応します。
●フロントカバーから残量が確認できます。



トイレ 酸性

④アルボース 便座除菌クリーナー クリーンリキッドEX 5ℓ 力

ページコード	商品コード	価格
—	1524970	¥5,000

容量:5.1ℓ
●幅広いウイルスや細菌をしっかり除去します。
●速乾・除菌効果で使いやすく、清潔です。
●植物由来成分を配合しているので環境にやさしいです。
※③専用ディスペンサーでご使用ください。

ウイルス・細菌対策



汚物処理

⑤アルボース 汚物処理セット N 力

ページコード	商品コード	価格
—	0162200	¥1,200

●回収ヘラで直接手に触れるリスクを減らします。
●エプロンは作業時に袖がずり上がらない親指フック付の長袖タイプで感染を低減します。
●手袋はもちろん、使いすての靴カバーで拡散を防止します。
※セットの他に⑥アルボース汚物専用除菌剤を併せてご使用ください。

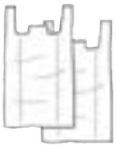
セット内容


使い捨てマスク 1枚


使い捨てエプロン長袖（親指フックタイプ）1枚


使い捨て手袋 2双（4枚）


使い捨て靴カバー 1足（2枚）


ポリ袋 2枚


回収ヘラ（紙製）2枚


高吸収シート 10組（1組4枚重ね）


汚物処理マニュアル 1枚

緊急時のすばやい除菌に 除菌剤とシートを合わせて安全に感染対策



汚物処理 アルカリ性



⑥アルボース 汚物専用除菌剤2000 2kg 力

ページコード	商品コード	価格
—	0162210	¥800

成分:2000ppm次亜塩素酸ナトリウム、水酸化ナトリウム
●原液で使用できる2000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを採用。汚物処理時に、薬剤を希釈する手間がいりません。
●じゅうたん等の色物繊維は退色する場合があります。大理石、アルミ等の金属、木材等染み込むおそれのあるものにはご使用できません。
※⑤の汚物処理セットと併せて使うことで安全に処理できます。

Check! あなたの厨房は大丈夫ですか?

棚は、サビたり、ヨゴレていませんか?

棚にサビや腐食がおきると
剥離したものが混入する恐れがあります。

▼



サビや腐食がおきず
耐久性にも優れた棚をご提案します。

CAMBRO
Camshelving
ELEMENTS SERIES
NSF

カムシェルビング
エレメンツシリーズ





優れた耐久性

・錆びたり、へこんだり、ゆがんだりしません。
・−38℃から88℃の温度範囲に対応します。
・高湿度、乾燥の環境にも適しています。
・頑丈な複合素材でできていますが、鋼鉄より60%も軽く、組み立て、調節、構成変更が簡単です。

衛生的なデザイン

・棚の表面が滑らかなので、汚れが簡単に拭き取れます。
・棚板は簡単に取り外しができ、食器洗浄機でも洗えます。
・棚板には抗菌剤が練り込まれています。

調理済み食材の保管場所・保管温度は適切ですか?

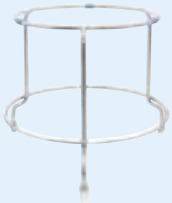
寸胴やザルを床に直置きしていると
異物混入や危険な微生物の増加につながります。

▼

異物混入を防ぎ、キャスター付きで
冷蔵・冷凍室への移動もスムーズです。









●収納スペースが縮小できます。

①18-8 寸胴用 運搬台車

	ページコード	内径	全高	商品コード	価格
30cm用	—	305	105	0029400	¥9,500
33cm用	—	335	105	0029500	¥11,000

キャスター:φ50ゴム 4輪自在(2輪ストッパー付)
耐荷重:163kg

②EBM 18-8 ザル置台 丸型 別売

ページコード	商品コード	価格
—	5419110	¥32,000

上部内寸:φ510×H600
キャスター:φ50×3 自在 ナイロン



段ボールを厨房内に持ち込んでいませんか?

段ボールは
紙粉と細菌(カビ等)の
発生源になります。

▼

ネズミ等の汚染防止のため
にもフタ付きの専用容器に
保管しましょう。
キャスター付きなら空いて
いるスペースへの収納も簡
単です。



③

CAMBRO

③イングリディエント ビン スラントトップ NSF

	ページコード	商品コード	価格
IBS37	—	7696000	¥92,000

外寸:750×550×H700
容量:140ℓ(砂糖143kg、小麦粉102kg)
本体:ポリエチレン　蓋:ポリカーボネイト
キャスター:φ76　前自在×2　後固定×2
※スコップ用のS字フックは別売です。
●一体成型ですので耐久性に優れ洗浄も簡単です。
●フタは後方にスライドし、スムーズに開閉、取り外して簡単に洗浄できます。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

☑ 調理中にゴミ箱のフタに手を触れていませんか?

危険な微生物が手に移ってしまいます。

▼

足踏み開閉式なので、直接フタに手を触れることがなく衛生的です。



④スリムジムステップオンコンテナー フロントステップ ベージュ P3

ベージコード	容量	外寸	商品コード	価格
—	30ℓ	425×271×H536	8539210	¥36,000
—	50ℓ	456×292×H719	8539310	¥42,000
—	68ℓ	500×311×H803	8539410	¥46,000
—	90ℓ	570×353×H826	8539520	¥64,000

材質:高密度ポリエチレン　スチール



☑ 壁やダクト付近は油で汚れていませんか?

油汚れはニオイ・害虫などを発生させます。

▼

油を落とし付着しにくくするクリーナーがあります。



⑤3M スコッチブライト 油汚れ落としシート ステンレス用（30枚入） P1

ベージコード	商品コード	価格
—	1245240	¥2,300

シートサイズ:304×228
材質:ポリエステル、再生セルロース
成分:水、陰イオン系界面活性剤、有機溶剤（有機則非該当）
●厨房内のステンレス製品の油汚れを除去し、汚れが付きにくくなる使い捨てシートです。
●拭き上げた部分の除菌が可能。（全ての菌を除菌するわけではありません。）
●食品および食品が直接触れるところには使用しないでください。



☑ 食材を床に直置きしていませんか?

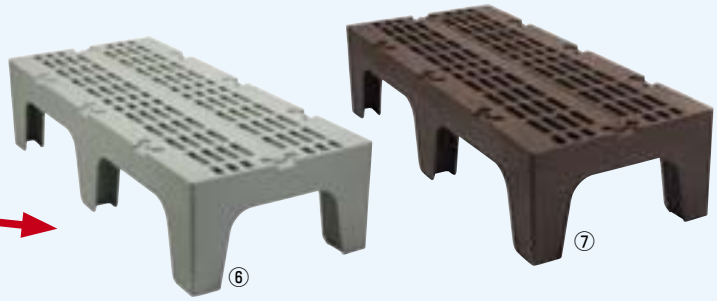
床に直置きしていると、
危険な微生物やゴミが付着してしまいます。

▼

保管台を設置することで衛生的に保管ができ、床の清掃がしやすくなります。また、スノコ形状は冷気の循環を促進し、品質保持にも役立ちます。

厨房内で直接床に置けなかった食材もこのダニッジラックを使えば大丈夫。
高さ30cmのラックが大切な食材を清潔に保ちます。

CAMBRO　**貯蔵室、冷蔵・冷凍室内の設置に最適**



ダニッジラック

幅(mm)	最大積載重量(kg)	⑥スペックルグレー	⑦ダークブラウン	価格
760	680	7554100	7554110	¥58,000
915	680	7554200	7554210	¥63,000
1,220	1,360	7554300	——	¥76,000

奥行:535　高さ:300　ポリエチレン製

Check! **跳ね水等による汚染防止**

食品の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60cm以上の場所で行いましょう。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる容器等で食品を取り扱う場合は、30cm以上の台にのせて行いましょう。
※大量調理施設衛生管理マニュアル参考

HACCP（ハサップ）の目的を正しく理解して早期の導入を。



HACCPとは

1960年代に米国がアポロ計画遂行時に宇宙食の安全性を確保するために開発した衛生管理手法です。Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので、「危害要因分析と重要管理点」と訳されています。

つまり、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害要因をあらかじめ予測・分析して被害を未然に防ぐ工程管理の手法です。

※本ページは、資料作成時の情報をもとに制作しています。

2018年6月13日に「HACCP制度化」を含む食品衛生法等の一部が改正されました。これにより、すべての食品事業者に対し2021年6月からHACCPの導入が義務化されました。

HACCP制度化の目的

この制度化の対象者は食品の製造・加工、調理、販売等にかかわる**すべての食品等事業者**です。この制度化によって求められるのは「HACCP認証の取得」ではなく、**衛生管理を“見える化”する事**です。

これが「見える化」!!

①衛生管理計画 ＋ **②実施** ＋ **③確認・記録**

❶ **衛生管理計画を作成する**
今、取り組んでいる衛生管理（手洗い・清掃方法等）と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

❷ **①を実施する**

❸ **②を確認・記録する**



HACCPに沿った衛生管理の運用基準

旧基準A
HACCPに基づく衛生管理
大手食品製造事業者、と畜場、食鳥処理場

旧基準B
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（弾力的な運用）
小規模事業者、提供する食品の種類が多い業種
（飲食店、給食施設、惣菜・弁当製造業、食品運搬・保管業、包装食品販売業など）

ほとんどの事業者はこちらに該当

※旧基準Aと旧基準Bという呼称は、現在それぞれ「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とに言い換えられています。

詳しくは EBM https://www.ebematsu.co.jp までアクセスしてください。

HACCPは以下に示す7原則12手順に沿って進めます

手順1	HACCPのチーム編成	製品を作るために必要な情報を集められるよう、各部門から担当者を集めます。HACCPに関する専門的な知識を持った人がいない場合は、外部の専門家を招いたり、専門書を参考にしてもよいでしょう。
手順2	製品説明書の作成	製品の安全について特徴を示すものです。原材料や特性等をまとめておくと、危害要因分析の基礎資料となります。レシピや仕様書等、内容が十分であれば様式は問いません。
手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	用途は製品の使用方法（加熱の有無等）を、対象は製品を提供する消費者を確認します（製品説明書の中に盛り込んでおくとわかりやすい）。
手順4	製造工程一覧図の作成	受入から製品の出荷もしくは食事提供までの流れを工程ごとに書き出します。
手順5	製造工程一覧図の現場確認	製造工程図ができたら、現場での人の動き、モノの動きを確認して必要に応じて工程図を修正しましょう。
手順6 原則1	危害要因分析の実施	工程ごとに原材料由来や工程中に発生しうる危害要因を列挙し、管理手段を挙げていきます。
手順7 原則2	**重要管理点（CCP）**の決定	危害要因を除去・低減すべき特に重要な工程を決定します（加熱殺菌、金属探知等）。
手順8 原則3	**管理基準 許容限界（CL）**の設定	危害要因分析で特定した**CCP**を適切に管理するための基準を設定します。（温度、時間、速度等々）
手順9 原則4	モニタリング方法の設定	**CCP**が正しく管理されているかを適切な頻度で確認し、記録します。
手順10 原則5	改善措置の設定	モニタリングの結果、**CL**が逸脱していた時に講ずべき措置を設定します。
手順11 原則6	検証方法の設定	HACCPプランに従って管理が行われているか、修正が必要かどうか検討します。
手順12 原則7	記録と保存方法の設定	記録はHACCPを実施した証拠であると同時に、問題が生じた際には工程ごとに管理状況をさかのぼり、原因追及の助けとなります。1年程度は記録を保管し提示を求められた場合はすみやかに対応しましょう。

※**CCP**：危害（食品事故）を防ぐ為に欠かせない重要な管理ポイント

旧基準Bの該当事業者は7原則の考え方を取り入れ実施

旧基準Aの該当事業者はすべてを実施

HACCPは、この手順を繰り返し行い、内容を少しずつ改善し、向上させ、継続的に取り組むことが大切です。

■お問い合わせ

江部松商事株式会社

〒959-1277 新潟県燕市物流センター3-20
TEL:0256-63-2569　FAX:0256-63-3249

https://www.ebematsu.co.jp

■ このカタログの内容は、2022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。

ホームページ　パンフレットPDF

カタログ請求は
こちら ▶▶▶

2111D50