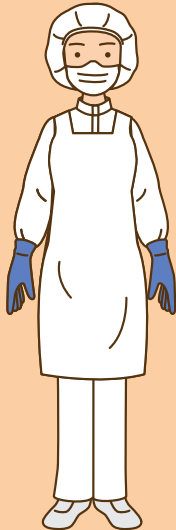
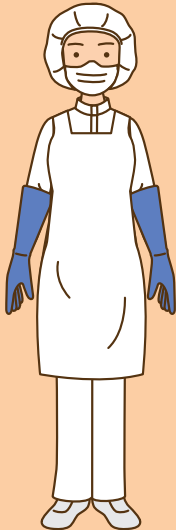


	生の食肉類、魚介類、卵等を取り扱う時		調理済み食品を取り扱う時や盛り付け時	
マスク	●	●	●	●
手袋 ※1	●	● ※3	●	● ※4
エプロン	● ※2	● ※2	●	●
ヘアキャップ	●	●	●	●
				
着用の目的	【マスク】鼻・口を手で触るのを防ぐことで、異物や微生物が食品に付着することを防ぐ。また、咳やくしゃみによる唾等の食品への混入を防ぐ。 【手袋】手指の汚れが食品に付くことを防ぐ。 【エプロン】作業着の汚れが食品に付着することを防ぐ。水濡れや汚れから作業着を保護する。 【ヘアキャップ】毛髪が食品に混入することを防ぐ。			

業態（食品工場、スーパーマーケット、飲食店、給食、等）ごとに必要と考えられる衛生資材が異なるため、着用例を参考に検討してください

© SARAYA CO., LTD.

※1:食品に直接触れる手袋は食品衛生法の器具類に該当するため、規格基準に適合しているものを使用する

※2:使い捨てではない防水エプロン等でもよい

※3:シンクで野菜殺菌する場合は、殺菌剤や水濡れから手指・作業着を保護するためロング手袋が望ましい

※4:和え物を和える等、手首から肘部分が食品に触れるおそれがある場合はロング手袋が望ましい