



いざ実践しよう!

ハサップ

HACCP。

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
5

POINT
6

POINT
4

POINT
7

- POINT 1 手洗いの方法と
手袋の使い方 45
- POINT 2 調理道具の
使い方 47
- POINT 3 食材の温度管理と
保管方法 49
- POINT 4 店頭用具の
衛生管理 53
- POINT 5 異物混入の
防止策 57
- POINT 6 食中毒予防の
必要性 62
- POINT 7 清掃用具の
選び方 66

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



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



アルカリ性

無香料

液状



① アルボース 石鹼液 iG-N 4kg

ページコード	商品コード	価格
1-0046-0101	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 石鹼液 G-N用 JACボトルホルダーセット P-1

ページコード	商品コード	価格
1-0046-0201	4622700	¥4,700

容量:1ℓ
※専用ポンプボトル
1-0046-0202 4622710 ¥1,100
のみもございます。

▶関連商品:P2457



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

ページコード	商品コード	価格
1-0046-0301	6619110	¥5,300

有効成分:エタノール(80%)
その他成分:グリセリン、脂肪酸エステル、乳酸ナトリウム
●食品、飲食関係にビタリアル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

ページコード	商品コード	価格
1-0046-0401	4622900	¥4,700

容量:1ℓ
※専用ポンプボトル
1-0046-0402 4622910 ¥1,100
のみもございます。

▶関連商品:P2458



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



⑤ SATO ノータッチタイマー TM-29

ページコード	商品コード	価格
1-0046-0501	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)

▶関連商品:P2461

防滴
マグネット



爪ブラシ



アルボース ハンドブラシボックス

	⑥グリーン	⑦ピンク	⑧ホワイト	価格
セット	1-0046-0601 2909500	1-0046-0701 2909510	1-0046-0801 2909520	¥2,400
ハンドブラシ 5ヶ入	1-0046-0602 2909600	1-0046-0702 2909610	1-0046-0802 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。

▶関連商品:P2463

混在物の中から発見しやすい

金探対応

⑦ 救急ばんそうこう (200枚入) ブルー

ページコード	商品コード	価格
1-0046-1701	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精度が異なります。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:P2094



ネイルブラシ ハードタイプ 6440

	ページコード	商品コード	価格
⑨ ホワイト	1-0046-0901	3595110	¥1,600
⑩ レッド	1-0046-1001	3595210	¥1,600
⑪ イエロー	1-0046-1101	3595310	¥1,600
⑫ グリーン	1-0046-1201	3595410	¥1,600
⑬ ブルー	1-0046-1301	3595510	¥1,600
⑭ ピンク	1-0046-1401	6923900	¥1,600
⑮ オレンジ	1-0046-1501	6923910	¥1,600
⑯ パープル	1-0046-1601	6923920	¥1,600

サイズ:48×123 毛の長さ:17mm
●丈夫な毛の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:P2463

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



エンボス手袋 #50 ロング (五本絞り) 50枚入

	全長	手の平あたり	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	1-0046-1801 3700510	1-0046-1901 0861100	1-0046-2001 1245900	1-0046-2101 1245930	1-0046-2201 1245960	¥1,600
M	450	約310	75	1-0046-1802 3700500	1-0046-1902 0863300	1-0046-2002 1245910	1-0046-2102 1245940	1-0046-2202 1245970	¥1,700
L	450	約320	80	1-0046-1803 3700520	1-0046-1903 0863400	1-0046-2003 1245920	1-0046-2103 1245950	1-0046-2203 1245980	¥1,800

▶関連商品:P2250

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

▶関連商品:P266



EBM E-pro PLUS 鋸 鋸

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	1-0047-0101	310	135	2.0	8734000	¥8,000
※ 21cm	1-0047-0102	340	150	2.0	8734100	¥9,000
※ 24cm	1-0047-0103	370	195	2.5	8734200	¥10,000
※ 27cm	1-0047-0104	410	240	2.5	8734300	¥12,000
※ 30cm	1-0047-0105	440	260	2.5	8734400	¥15,000

②ペティーナ이프 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
※ 12cm	1-0047-0201	230	70	1.8	8734500	¥6,600
※ 15cm	1-0047-0202	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	1-0047-0301	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	1-0047-0401	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	1-0047-0501	370	165	2.4	8734900	¥10,000
※ 27cm	1-0047-0502	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	1-0047-0601	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。



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

壁掛けタイプ



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	1-0048-0101	8892600	¥7,600
②シングル	1-0048-0201	8892700	¥4,400
ダブル 319×70×H315			
シングル 159×70×H315			



●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。

▶関連商品:P341

流し掛けタイプ



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	1-0048-0301	8892800	¥8,200
④シングル	1-0048-0401	8892900	¥4,600
ダブル 319×70×H315			
シングル 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	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
1-0048-0501 8893410	1-0048-0601 8893510	1-0048-0701 8893610	1-0048-0801 8893710	1-0048-0901 8893810	1-0048-1001 8893910	1-0048-1101 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
1-0048-1201 8893400	1-0048-1301 8893500	1-0048-1401 8893600	1-0048-1501 8893700	1-0048-1601 8893800	1-0048-1701 8893900	1-0048-1801 8894000



ポリエチレン抗菌かがるまな板
▶関連商品:P352



カラートング ▶関連商品:P587



カラーザル ▶関連商品:P461



⑲EBM 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
1-0048-1901	0195500	¥1,800

分解洗浄可能



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	1-0048-2001	0195510	¥1,200
㉑レッド	1-0048-2101	0195520	¥1,200
㉒イエロー	1-0048-2201	0195530	¥1,200
㉓グリーン	1-0048-2301	0195540	¥1,200
㉔ブルー	1-0048-2401	0195550	¥1,200

分解洗浄可能



▶関連商品:P493

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け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

▶関連商品:P2419



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	1-0048-2501 1208500	1-0048-2601 1208510	1-0048-2701 1208520	1-0048-2801 1560300	¥176
L	90×150×H30	1-0048-2502 1208600	1-0048-2602 1208610	1-0048-2702 1208620	1-0048-2802 1560310	¥266

POINT

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

	ページコード	商品コード	価格
ホワイト	1-0049-0101	3071710	¥3,000
グリーン	1-0049-0102	0107240	¥3,000
ブルー	1-0049-0103	0107250	¥3,000
イエロー	1-0049-0104	0107260	¥3,000
レッド	1-0049-0105	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:P775

防水

②テストー 食品用
デジタル温度計 106 M

ページコード	商品コード	価格
1-0049-0201	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。

▶関連商品:P775

③SATO 防水型デジタル温度計
SK-270WP
(標準センサー付) M

ページコード	商品コード	価格
1-0049-0301	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:P765

防水





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] ▶関連商品:P764



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
1-0050-0101	2869401	¥21,000
寸法:48×21×H178 重量:197g		
測定範囲:-50~175℃		
●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
1-0050-0201	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

▶関連商品:P763



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
1-0050-0301	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。		



④ SATO 放射温度計 SK-8700 II

ページコード	商品コード	価格
1-0050-0401	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:P769~P773

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
1-0051-0101	2869320	¥18,000
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

ページコード	商品コード	価格
1-0051-0201	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PCI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

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	1-0051-0301	1073120
1073120		¥25,000
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)は別売となります ※設置にはWi-Fi環境が必須です。		



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)

ページコード	商品コード	価格
Saveris2 T1	1-0051-0501	1073140
1073140		¥20,000
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。		

CLOUD Wi-Fi



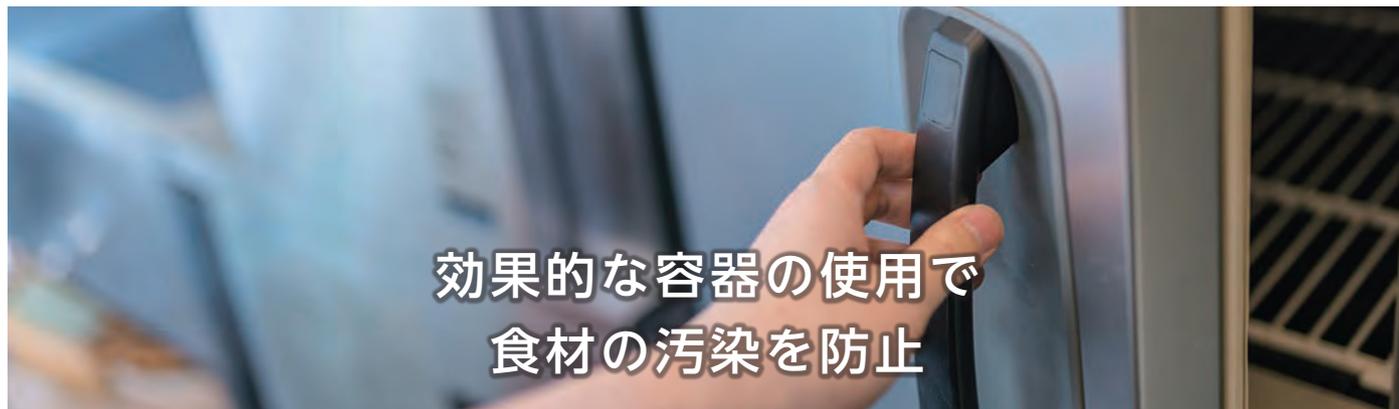
ユーザー登録



クイックスタートガイド

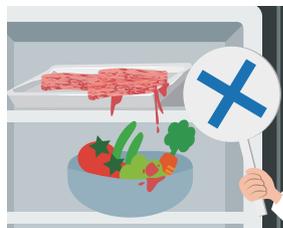
④テストー サベリス2 T2用サーミスタ フラット コードプローブ

ページコード	商品コード	価格
	1-0051-0401	1073130
		¥12,000



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	1-0052-0101 1660100	1-0052-0102 1660200	1-0052-0103 1660300	¥950
②M B-386	5,700	242×307	101	1-0052-0201 1660400	1-0052-0202 1660500	1-0052-0203 1660600	¥1,190
③L B-387	9,300	287×357	120	1-0052-0301 1660700	1-0052-0302 1660800	1-0052-0303 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℃)

▶関連商品:P688

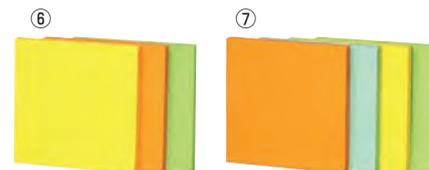


④ 抗菌ステンレス キッチンバット AS蓋付

	ページコード	ml	外寸	高さ	商品コード	価格
大	1-0052-0401	4,200	315×220	77	8151700	¥4,900
中	1-0052-0402	3,100	265×195	70	8151800	¥3,850
小	1-0052-0403	1,850	220×170	63	8151900	¥2,850

蓋:AS樹脂

食材管理



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	1-0052-0601	1173230	¥900
⑦(45枚×12/パッド入) EXTRM33-12ASJ1	1-0052-0701	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。

▶関連商品:P660

▶関連商品:P698



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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0053-0101	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。



② 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ホワイト	1-0053-0201 1312770	¥27,000
③ブルー	1-0053-0301 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:P2254



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。

ARBOS

衛生的なタッチフリーで 感染リスクを低減

▶関連商品:P2459



弱酸性



弱アルカリ性



弱酸性



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
1-0054-0101	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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0054-0201	1191280	¥770

外寸:98×61×H193

●無香料

③ハンドホイップ 500ml ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0054-0301	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
1-0054-0401	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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0054-0501	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
1-0054-0601	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。



弱酸性



⑦薬用泡ハンドソープ ケアマイルド せっけんの香り 4kg ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0054-0701	4670200	¥4,500

▶関連商品:P2456



中性



⑨手指消毒液 アルボナース 4ℓ ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0054-0901	6618910	¥10,200

▶関連商品:P2458

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
1-0054-1001	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
1-0054-1101	1191250	¥570

外寸:121×161×H24
材質:PP樹脂

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
1-0054-0801	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。



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
1-0054-1201	1191260	¥3,300

外寸:32×78×H48