

作業用手袋には、調理・洗浄・下処理・清掃作業等に使用する炊事用手袋や、水ぬれ対策の腕カバー付き手袋、調理中や食品製造中に「切り傷」や「やけど」など労働災害を防止するための「耐切削手袋」、「耐熱保護手袋」など便利な手袋があります。

使用目的に適した手袋を選んで作業を行うことにより、ケガの予防につながります。

## タイプで選ぶ

タイプ	特徴
炊事用手袋	洗浄、下処理、清掃作業等で使用します。
腕カバー付手袋	ひじの上までしっかりガードして水の浸入を防ぎます。
耐油性手袋	特殊配合のニトリルゴムで動植物油に強い手袋です。
耐切削手袋	ケブラー糸やスペクトラ繊維、これらにステンレススチール繊維を加えた繊維手袋やステンレス製のクサリ手袋が、冷凍魚や食肉などのカット作業を行うときに使用されています。繊維手袋を使用するときは、二次汚染を防止するためニトリル手袋を繊維手袋の上に着用することをおすすめします。
耐熱保護手袋	コーネックスを素材とした布タイプと、油などが染み込まないシリコンゴムなどの手袋がありますが、断熱効果はありません。断熱効果のあるインナー手袋を併用するとともに、長時間使用すると低温やけどをおこす可能性があるため、熱いと感じた際には使用を中止して下さい。

## トピックス



## ウイルス対策に

手からの二次汚染を防止するため、手袋の適切な取り扱いや交換を心掛ける事は重要です。

素手が手袋に直接触れないよう、2枚重ねで使用したり、手袋を取り出す際、指先が手に触れないようにする施設もあります。