

安全な給食作りは調理器具から

HACCP に沿った衛生管理・食中毒対策・異物混入対策は万全ですか？

ハセガワは調理器具からサポートします

「食中毒予防の3原則」

菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」に準拠した製品が多数ラインナップ。
3つ全てに準拠した製品は「HACCP 対応」としておすすめしております。

「自然環境への配慮」

ハセガワのまな板やスパテラは木芯を使用することで、石油由来の原料比率が低い
脱炭素志向の製品になっております。更に一部のまな板はバイオマスプラスチックを
使用しており、バイオマークを取得。※環境負荷の軽減に貢献することができます。

※対象まな板：ポリエチレン（抗菌）かるがる

抗菌

使い分け
可能

様々な
消毒が可能

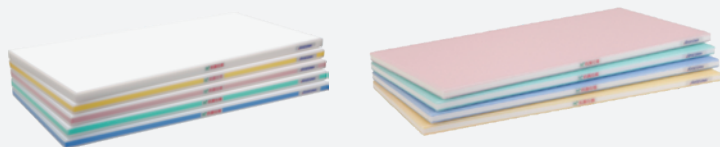


バイオマス
使用部位：まな板
No.210073

加熱消毒他、各種消毒に対応！ 対応する消毒方法は製品毎で異なります。詳細はウェブサイトにてご確認ください

ポリエチレン抗菌かるがる / 全面カラーかるがる

抗菌カラー包丁



HACCP 対応



HACCP 対応

木芯構造で樹脂単体のまな板よりも約 30%軽量かつ変形に強い
業務用まな板。側面カラー / 全面カラーでの使い分けで
コンタミネーションの防止及び食中毒対策におすすめです。
7カラー / 4カラー展開

ステンレス一体型の作りで隙間が無いため汚れが溜まらず
衛生的。7カラー展開

カラー＋文字入力で使い分けの徹底

側面内部への印字のため消えたり剥がれることはありません。

