【ステンレス製】ざる





- ●材質…ステンレス(18-8)
- ●14メッシュ
- ●HACCP対応商品

●ステンレスについて

□18-8→SUS-304

- ・このステンレスの数字(呼び名)は料理道具に使われるものです。
- ・ステンレスとは鉄を主成分とし、約12%以上のクロム(Cr)を含む合金のことを言います。

品番	サイズ(mm)	カラー	
EA992CG-1		ピンク	- 廃番
EA992CG-2	Ф180x90(H)	ブルー	
EA992CG-3	Ψ 100Χ30 (11)	イエロー	- 廃番
EA992CG 4		グリーン	- 廃番
EA992CG 6	Ф200x100(H)	ピンク	- 廃番
EA992CG-7		ブルー	
EA992CG-8	Ψ 200X100 (11)	<u> </u>	— 廃番
EA992CG-9		グリーン	廃番
EA992CG-11		ピンク	廃番
EA992CG-12	Ф225x102(H)	ブルー	
EA992CG-13	Ψ ΖΖΟΧΤΟΖ (11)	イエロー	- 廃番
EA992CG-14		グリーン	- 廃番
EA992CG-16	Ф250x109(H)	ピンク	- 廃番
EA992CG-17		ブルー	
EA992CG-18	Ψ 200X100 (11)	イエロー	- 廃番
EA992CG-19		グリーン	- 廃番
EA992CG-21	Ф275x118(H)	ピンク	- 廃番
EA992CG-22		ブルー	
EA992CG-23	Ψ 270X110 (11)	イエロー	- 廃番
EA992CG-24		グリーン	- 廃番
EA992CG-26		ピンク	- 廃番
EA992CG-27	Ф300x120(H)	ブルー	
EA992CG 28	Ψ 000X120 (11)	イエロー	- 廃番
EA992CG 29		グリーン	- 廃番
EA992CG-31		ピンク	廃番
EA992CG-32	Ф330x122(H)	ブルー	
EA992CG-33	¥ 000X122(11)	イエロー	- 廃番
EA992CG-34		グリーン	· 廃番

☆HACCPとは☆

HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。この方式は国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品企画(Codex)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

従来は「食品の安全性」とは、製造する環境を 清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造 できるであろうとの考えのもと、製造環境の設 備や衛生の確保に重点が置かれてきました。 そして、製造された食品の安全性の確認は主 に最終製品の抜き取り検査により行われてき ました。

これに対してHACCP方式はこれらの考え方や やり方に加え、原料の入荷から製造・出荷まで のすべての工程において、あらかじめ危害を 予測し、その危害を防止するための重要管理 点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に 監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策