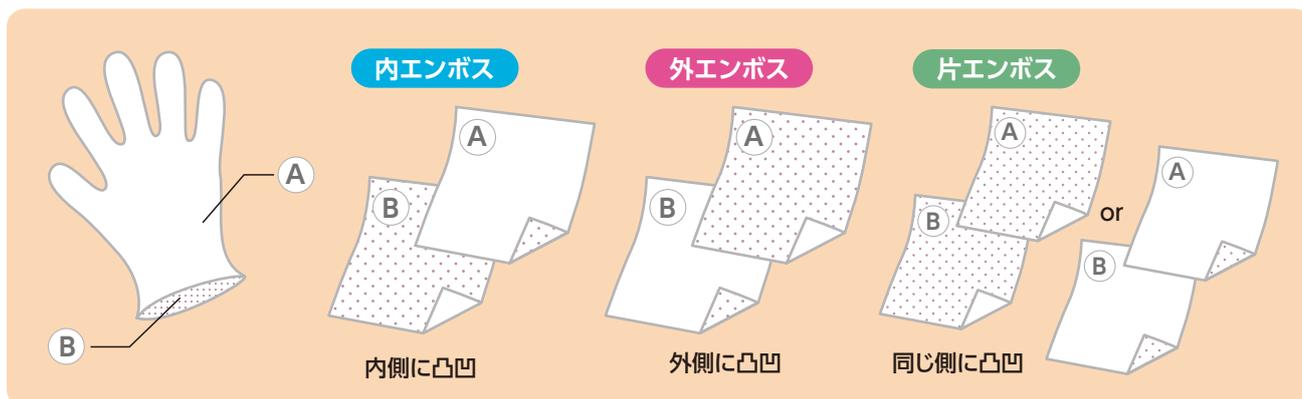


Q&A

～手袋に関するお問い合わせ編～

Q. 内エンボス、外エンボス、片エンボスの違いとは何ですか？

- A. エンボスとはポリエチレンフィルムの凹凸加工のことで、凹凸の向きによって**内エンボス**、**外エンボス**、**片エンボス**と呼びます。**内エンボス**は内側に凹凸があるので着脱がしやすい仕様です。**外エンボス**は外側に凹凸があるので、米飯などの食品が付きにくい仕様です。**片エンボス**は、両手に着用した場合、左右でエンボスの方向が異なります(例:右手の手の平側にエンボス加工の場合、左手は手の甲側にエンボス加工)。



Q. 手袋の耐熱温度はありますか？

- A. 素材ごとに耐熱基準温度があります。ディスポ手袋は厚みが薄いため、耐熱基準温度以内であっても手袋からの熱が伝わってくるため、火傷をする可能性があります。また、材質によっては変形したり、膨張したりする可能性があります。ご使用の際は、温度をご確認の上、慎重にご使用ください。

Q. 手袋を使用した際に手荒れしてしまうのですが、対処法はありますか？

- A. 大きく分けて、以下の4つの対処法があります。
- ① 材質を変更する(材質によってアレルギーが起こっている可能性があります)
 - ② 粉なしタイプ(パウダーフリー)に変更する(粉によってアレルギーが起こっている可能性があります)
 - ③ インナー手袋を使用する(ムレによって手荒れが起こっている可能性があります)
 - ↳ P.16 クインやわかメッシュインナー手袋を参照
 - ④ 加硫促進剤フリーの手袋を使用する(加硫促進剤によってアレルギーが起こっている可能性があります)
 - ↳ P.4 Pro+ニトリルスームスPFを参照

Q. 食品に使える塩化ビニール(プラスチック)手袋と使えない手袋の違いは何ですか？

- A. プラスチック手袋の製造過程で使用する可^か塑^そ剤には、食品に使用できるもの(非フタル酸系可塑剤)とそうでないもの(フタル酸系可塑剤)があり、食品衛生法で基準が設けられています。食品に使用できるものは、「食品衛生法適合品」と表記しており、食品に直接手袋で触れることが可能です。

Q. 米飯を扱う作業に適した手袋はどれですか？

- A. プラスチック手袋は他の素材(ニトリル・天然ゴム)に比べて米飯が付きにくく、お餅などの製造現場にもおすすめです。また、ポリエチレン手袋(外エンボスタイプ)では、エンボスの凹凸が浅いものより凹凸が深い方が米飯が付きにくい仕様です。