

日本調理用手袋協会 とは?

■ 目的

日本調理用手袋協会は、調理用手袋の安全性を確保するため、適切な基準順守や使用を推進し、業界の健全な発展を図り、消費者の快適な暮らしに寄与することを目的としています。

平成14年1月に発足され、正会員は国内販売会社5社で組織されています。



■ 手袋材質について

調理用に使用されている使い捨てタイプは下記の通りです。

○塩化ビニル樹脂 ○ポリオレフィン ○ゴム

■ 活動内容

1. 「自主基準」の規定

食品衛生法に準拠した原料・試験方法等の規格基準、自主基準を規定し、安全性・衛生性向上を図っています。

2. 「確認証明書」の交付、登録

自主基準適合製品に登録番号を付けて「確認証明書」を発行するシステムにより、原材料から製品までチェックしお客様に安心して提供できるよう努めています。



CGマークとは

CGマークとは協会の規定された食品衛生自主基準に適合した製品に表示するマークです。
お客様が安心してご使用頂けるように適合品に表示されます。
CGとはCooking Glove「調理用手袋」の意味です。



会員企業 株式会社旭創業 宇都宮製作株式会社 オカモト株式会社 原田産業株式会社 リーテック株式会社

日本調理用手袋協会 事務局 〒113-8710 東京都文京区本郷3-27-12 TEL: 03-3817-4121 FAX: 03-3817-4118 (オカモト株内)

編集後記

リオのオリンピックに続きパラリンピックも終わり、まだ興奮冷めやらない多くの感動を頂きました。さて、次は日本の番ということで、大会組織委員会の中で2020年東京大会に向け「持続可能性」を主要テーマにどういう大会にしてレガシーとして何を残すべきかという議論が始まっています。環境面での持続可能性については、使用する製品はできる限りリサイクルやリユースできるものが望ましいとの考えのようです。塩ビ素材はこういった面では優れた素材で大きく貢献できるのではないのでしょうか。確かに、ロンドン2010大会では競技場全体を覆うテント膜や床材などが使用され、使用後にリユースやリサイクルがされました。リオ大会ではバスケットボールやバレーボールのコートに塩ビが使用されました。大会組織委員会では、『持続可能性に配慮した調達コード』について今後もこのテーマに適した素材、製品の提案を募集する考えのようです。塩ビの特徴を生かした様々な製品の提案を行っていききたいものです。
(小坂田史雄)

お問い合わせ先

塩化ビニル環境対策協議会 Japan PVC Environmental Affairs Council
〒104-0033 東京都中央区新川1-4-1(住友六甲ビル8F) TEL 03(3297)5601 FAX 03(3297)5783