



食中毒を引き起こす有害な菌は、空気中に浮遊しあらゆる所に付着します。そして増殖を繰り返し人体に有害な影響をおよぼす感染源となります。給食センター、厨房などの床は、このような細菌の繁殖を防ぎ衛生的な環境を維持させる事が求められます。ネオセーフ抗菌はJIS Z 2801による抗菌力試験により、大腸菌、黄色ブドウ球菌の繁殖を抑制する抗菌効果があることを確認しています。

試験方法 (菌数測定ラップ法)

JIS Z 2801に準拠。サンプル表面(5cm×5cm)に大腸菌または黄色ブドウ球菌液を滴下し、その上からポリエチレンフィルムをかぶせ、35℃で24時間保存後の生菌数を測定し、抗菌活性値を算出します。

- 検体 1)ネオセーフ抗菌20(2.0mm)
2)ネオセーフ抗菌25(2.5mm)

(財)日本食品分析センターにて測定

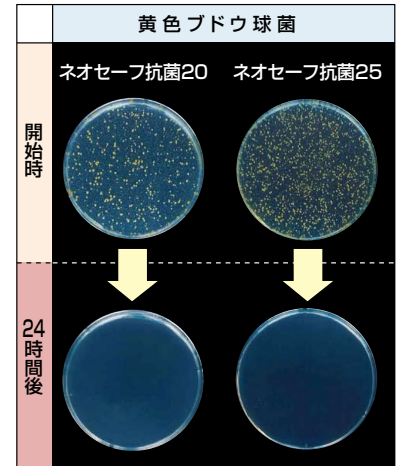
試験結果

試験菌	測定対象	抗菌活性値
黄色ブドウ球菌	ネオセーフ抗菌20(2.0mm)	5.5以上
	ネオセーフ抗菌25(2.5mm)	5.4以上
大腸菌	ネオセーフ抗菌20(2.0mm)	2.7
	ネオセーフ抗菌25(2.5mm)	2.1

※抗菌活性値2.0以上で「抗菌性あり」と判断します。

- 大腸菌 …………… 本来は人や動物の腸管内に常住する有益な菌。大腸以外の場所に侵入すると膀胱炎や髄膜炎の原因となる。
- 黄色ブドウ球菌 …… 典型的な化膿菌。食品中で増殖、毒素を生成する。下痢・嘔吐・食中毒の原因となる。

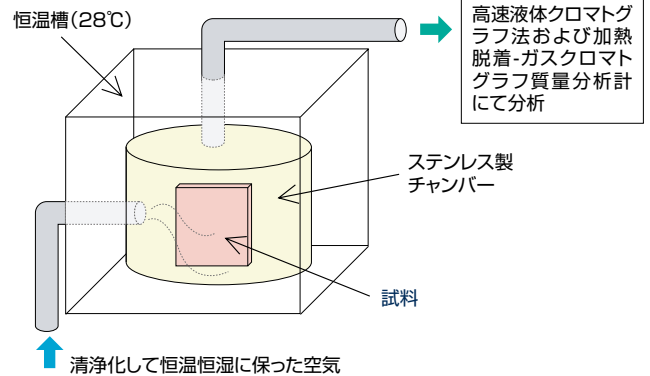
※数値は試験値であり、保証値ではありません。
※数値は予告なく変更される場合があります。



教育施設で備品搬入や新築・改装を行い、引渡しが行われる際には、文部科学省の学校環境衛生の基準により、6物質(ホルムアルデヒド、トルエン、キシレン、p-ジクロロベンゼン、エチルベンゼン、スチレン)についてそれぞれの室内濃度が厚生労働省の示す指針値以下であることが定められています。タキステップ8L・ネオセーフ抗菌・ベルスシートは、原材料にこれらの物質を使用しておらず、VOCの少ない製品です。

試験方法

JIS A 1901小型チャンバー法に準拠。
温度28℃に保たれた円筒状のステンレスチャンバー(20L)に試料を入れます。
そこに清浄化して恒温恒湿に保たれた空気を一定の換気回数で送り込み、気体に放散されたVOCを採取します。
クロマトグラフ法・高速液体クロマトグラフ法にて対象物質の濃度を測定し、放散速度を求めます。



試験結果

※当社基準による評価
※数値は試験値であり、保証値ではありません。
※数値は予告なく変更される場合があります。

■タキステップ8L

μg/(m²·h):1時間あたりの放散量

対象物質	測定結果※ ¹ 放散速度(μg/m ² ·h)			I.F.A.自主基準値※ ² (μg/m ² ·h)
	タキステップ8L	ネオセーフ抗菌25	ベルスシート	
ホルムアルデヒド	0.0	0.8	0.4	5
トルエン	0.6	1.1	0.3	51
キシレン	0.6	9.0	1.3	171
p-ジクロロベンゼン	0.5	0.2未満	0.2未満	47
エチルベンゼン	0.3	0.2未満	8.5	748
スチレン	0.4	0.7	7.6	43

※¹ 3日後の放散速度データを引用

※² 厚生労働省がシックハウス対策として定めた室内濃度がガイドライン指針値を、インテリアフロア工業界(I.F.A.)にて床材からの放散速度に換算した値