

NEW PRODUCTS

製品紹介

抗菌仕様プラグ付電源コード[SIAA 認証品]をラインナップしました。

●抗菌仕様とは

抗菌とは、菌を長時間増やさないようにすることを言い、菌を一時的に死滅、除去する殺菌、除菌とは区別されます。当社では電源コードの製品表面における細菌の増殖を抑制する抗菌仕様プラグ付電源コードを新たにラインナップしました。



■2芯タイプ

●SIAA 認証とは

SIAA（抗菌製品技術協議会）は、適正で安心できる抗菌防カビ加工製品の普及を目的として、抗菌剤・防カビ剤および抗菌・防カビ加工製品のメーカー、抗菌試験機関が集まってできた団体です。

SIAA では、抗菌加工製品に求められる品質や安全性に関するルールを整備し、かつそのルールに適合した製品として安心のシンボルとなる SIAA マークの表示を認めています。



■3芯タイプ

標準色：クリーミーホワイト

使用抗菌剤は、以下の4つの安全試験に合格したものを使用しております。

- ◇ 経口毒性 飲み込んだ時の有害性
- ◇ 皮膚への刺激性 長く触れたときの炎症など
- ◇ 突然変異性 遺伝子（DNA）への影響
- ◇ 皮膚感作性 アレルギー



SIAA マークは経済産業省の「抗菌加工製品ガイドライン」、JIS（日本工業規格）基準および抗菌製品技術協議会の「自主基準」の全てに適合していることを意味します。

●抗菌試験の対象となる細菌

対象となる細菌は、**大腸菌**と**黄色ぶどう球菌**です。

我々の身の回りには、目には見えないおよそ百兆もの細菌が存在します。その中で、細菌学者の方々の知見を基に、SIAA では安全試験として大腸菌と黄色ブドウ球菌を対象とした増殖具合を評価した抗菌活性値*1)を抗菌効果有無の基準としております。

*1 抗菌活性値とは、同じ樹脂で抗菌剤を配合したものと、配合しないものを同時に比較した値を指します。

2.0 以上（細菌の増殖割合が抗菌剤を配合しないものの 1/100 以下）の時、抗菌効果があるものと判断されます。

*2 試験方法および条件 JIS Z 2801：抗菌加工製品—抗菌性試験方法・抗菌効果

●当社製品の特徴

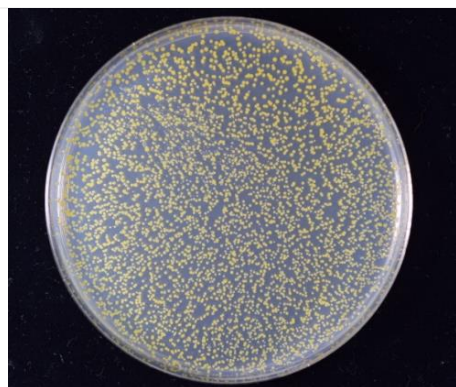
1. 製品の外被材料への抗菌素材の採用により、顕著な抗菌効果を発揮します。

黄色ブドウ球菌 抗菌活性値 : 3.9

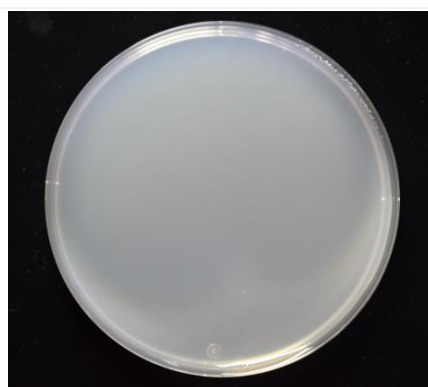
大腸菌 抗菌活性値 : 3.4

黄色ブドウ球菌の試験例

添加直後の菌の繁殖状態



24 時間後の菌の繁殖状態



大腸菌にも同様の効果が有ります。

- 2. 耐熱性（75℃）および非移行性（対 PS、ABS）仕様です。
- 3. 欧州 RoHS2 指令対応品です。
- 4. コードは取り扱いやすい柔らかコードです。

●用途

医療現場、調理場、老人ホーム、トイレなど、抗菌効果を必要とする機器類*2 の電源コードとして使用する事ができます。

*2) 具体的な機器類としては、エアコンフィルター、空気清浄機、掃除機、冷蔵庫、洗濯機、浄水器、便座用ウォシュレット、浴槽機器など。

●製品仕様一覧

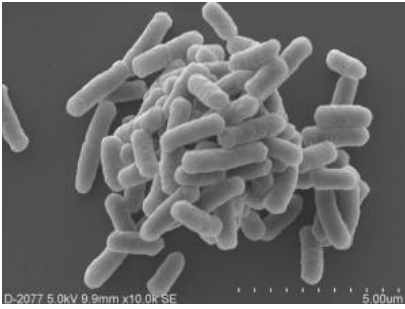
安全規格	製品タイプ	コード型式	定格	特性	
PSE	平形電源コードセット（2芯）	HVFF	125V,3~7A	耐熱性	非移行性
PSE	長円形電源コードセット（2芯）	HVCTFK	125V,7A	耐熱性	非移行性
PSE	丸型電源コードセット（2芯）	HVCTF	125V,7~15A	耐熱性	非移行性
PSE	丸型電源コードセット（3芯）	HVCTF	125V,7~15A	耐熱性	非移行性

なお、コードには、何れも以下のような表示となります。

SIAA for KOHKIN H <PS>E JET KDK KAWASAKI タイnetz 西暦番号 M -F- LF

●大腸菌と黄色ブドウ球菌について

①大腸菌とは



大腸菌の電子顕微鏡写真

大腸菌は、哺乳類の結腸に寄生する腸内細菌で、健康な人の腸内にも居ます。本来は無害ですが、腸以外の臓器に侵入すると下痢や泌尿器の感染症などを起こすことがあります、ある種の大腸菌はヒトに下痢、腹痛などといった病気を起こします。

また、いくつかの大腸菌は人に対して病原性があり、これらを総称して下痢原因性大腸菌と呼んでいます。

重篤な症状を出す菌としてO-157のような病原性大腸菌も存在します。わが国では、汚染の有無の指標とされ、水質検査に用いられ、水道水基準では、検出されないことが原則となっております。

また、好気性の環境下で増殖するため、人間の腸内では出生直後より増殖を始めます。

②黄色ブドウ球菌とは



黄色ブドウ球菌の電気顕微鏡写真

ブドウ球菌は、顕微鏡で観察すると、ブドウの房のように集まっていることから、この名前がつけられました。ブドウ球菌の仲間は、現在約 40 菌種が知られていますが、食中毒の原因となるのは黄色ブドウ球菌です。

この菌は自然界に広く分布しており、健康な人の皮膚やのどなどにも存在します。とくに調理する人の手や指に傷や湿疹があり、傷口が化膿している場合は、食品を汚染する確率が高くなります。この菌による食中毒症状は、菌そのものによるものではなく、菌が増殖するときに産生されたエンテロトキシンという耐熱性の毒素によるものです。菌が調理する人の手から食品に取り込まれ、汚染された食品のなかで菌が増殖して毒素が産生され、この毒素を食品といっしょに食べることで発症します。

川崎電線では、抗菌機能を持った電源コードの提供により、人々のより良い日常生活環境に貢献できることを切に願っております。