

抗菌加工とは、靴の表面における細菌の増殖を抑制することを目的とした加工をいいます。

食品関係作業用・抗菌加工衛生長靴（食品加工から厨房・食堂・病院まで）

1. 抗菌加工(O-157,MASA対応)

大腸菌や、黄色ブドウ球菌の増殖を抑える優れた抗菌力をもちます。（右図データ参照）

2. 防バイ・防臭性

カビ類の発生・活動や、悪臭の原因となるバクテリアの増殖を抑えるとともに、防臭性にすぐれ、清潔で、衛生的な職場を維持できます。また、新バイオブルーフ構造により、ブーツ内の悪臭の原因となるバクテリアの増殖を抑え、足元の快適性をサポートします。

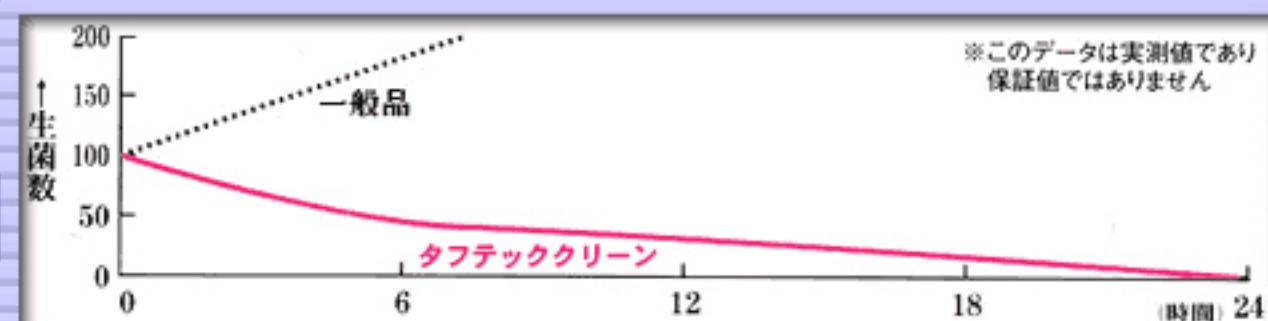
3. 耐油性

食品油に強い耐油剤配合の耐油設計になっており、精肉・食品加工工場や食堂・病院などの厨房に最適。

4. 長期的に効果を持続

水に溶けにくい特殊抗菌配合により、ブーツ全体に抗菌加工が施されており、長期的に効果が持続します。

【タフテッククリーン実験結果】病原性大腸菌O-157菌数変化：初期菌数100とする。



(財)北里環境科学センター第7911,7912号 抗菌試験結果 ※フィルムカバー法による。



食品関係作業用・抗菌加工衛生長靴（食品加工から厨房・食堂・病院まで）