

食品汚れ試験（織技協法） 試験依頼受付開始のお知らせ

(SEKマーク(防汚加工)取得申請のための防汚性試験の指定オプション法)

一般社団法人 繊維評価技術協議会（略称：織技協）では平成27年4月1日より、防汚性試験の指定オプション法（織技協法）食品汚れ試験の認証業務を開始いたしました。本試験方法はボーケン規格をベースとして考案された試験方法です。

ボーケンでは指定試験機関としてSEKマーク（防汚加工）取得のための**防汚性試験 食品汚れ試験（織技協法）**の試験依頼受付を開始いたしました。



試験方法

試験片：**15cm角**（白又は淡色）（汚れ種ごと）

汚れ種：**必須** カレー、ミートソース、ラー油

選択 ソース、醤油、ワイン、コーヒー

Step1

汚れ種の付着



カレー



汚れ種が所定の重量となるように、試験片中央部一点に付着させる。



24h



試験片に汚れ種を付着させて約24時間放置する。



ラー油



汚れ種が所定の重量となるように、試験片中央部一点に付着させる。



24h

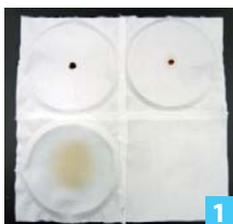


試験片に汚れ種を付着させて約24時間放置する。

Step2

試験片の洗濯（必須の汚れ種のみで実施した場合）

縫い合わせて1つの試験片にする



1

洗濯



2

吊り干し
乾燥



3

試験後は
判定!



判定

試験片の残留汚れを汚染用グレースケールで判定する。

評価基準

【絶対評価 4.0級以上】

防汚加工マークの表示例 ※「マークの表示例」「注意表示例」共に食品汚れ試験を対象

<p>マークの表示例</p>  <p>防汚加工 (食品汚れを落ちやすくします。) 認証番号 ○○○○ 一般社団法人 繊維評価技術協議会 剤名:大分類(中又は小分類) 社名及び/又は商標</p>	<p>注意表示例【●は必須、○は推奨です。】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●  注意 ● この製品は、マークに付記されている汚れを対象としており、全ての汚れに対する効果はありません。 ● 防汚加工は汚れを完全に付かないように(落ちるように)したものではありません。 ● 食品汚れ試験はカレー、ミートソース、ラー油、及び○○○で実施しています。 ○ 汚れが付着した場合は、速やかに拭き取り洗濯をすると、より防汚効果が高まります。
--	---

【防汚加工は、加工剤を使用しない加工方法でも問題ありません。この場合のマークへの剤名表示は、加工方法を具体的に記載します。例示「加工方法:高密度織物」、「加工方法:カレンダー加工」】

防汚性認証試験一覧

試験方法		評価方法と評価基準	試験品
JISL 1919	A-1 (泥汚れ等の粗い紛体汚れ)	JIS汚染グレースケール使用	白又は淡色
	A-2 (埃等の細かい紛体汚れ)	<絶対評価> 3.5級以上 (SG/SR*1)	
	B (親水性汚れ)	<相対評価> 3.0級以上、かつ未加工布との差が1.0以上 (SG/SR*1)	
	C 汚染物質-2 (親油性汚れ)*2		
指定 オプション法 (繊維協法)	花粉汚れ試験	標準写真による級判定(1級~5級) SGが3.0級以上かつSRが4.0級以上	黒又は濃色
	食品汚れ試験 必須 カレー、ミートソース、ラー油 選択 ソース、醤油、ワイン、コーヒー	JIS汚染グレースケール使用 <絶対評価> 4.0級以上 (SR)	白又は淡色

1: SG (汚れが付きにくい) 又はSR (汚れが洗濯で落ちやすい) の両方又は何れか。
ただし、B法のSR単独ではSEKマークを付与できない。

*2: C法のオイルレッド濃度(0.5%)が判定に影響を与える懸念がある場合は、0.1%まで下げても良い。

繊維協では、繊維製品について防汚加工のマーク(SEKマーク)の認証を行っており、
弊機構は指定試験機関となっております。



納期・費用につきましては、製品や素材により異なります。詳しい検査項目、料金につきましてはお気軽にお問い合わせください。

東京事業所
機能性試験センター TEL:03-5669-1415 / FAX:03-5669-1416

大阪事業所
機能性試験センター TEL:06-6762-5920 / FAX:06-6762-8163

上海浦西
試験センター TEL:(86)21-5283-0011 / FAX:(86)21-5283-6061

ボークンは
2013製品安全対策優良企業の
「特別賞」に選ばれました

