



金属板製なべのSG基準(公開用)

一般財団法人 製品安全協会

## 金属板製なべのSG基準

### 1. 基準の目的

この基準は、金属板製なべの安全性品質及び使用者が誤った使用をしないための必要事項を定め、一般消費者の生命又は身体に対する被害の発生の防止を図ることを目的とする。

### 2. 適用範囲

この基準は、主として一般家庭で使用する本体<sup>(注1)</sup>が金属（炭素鋼、ステンレス鋼、銅及び銅合金）板製なべ（以下、なべという。）について適用する。

ただし、ふっ素樹脂処理を施したものの、ほうろう引きのもの、容量（縁までの容量）が〇リットルを超えるもの、取っ手が本体に結合していないもの、本体とふたが丁番等により結合しているもの又は結合できる構造のもの、電気又はガスによる加熱装置を有するもの、つるつきなべ及び圧力なべを除く。

（注1）本体とは、使用するとき食物を入れて調理する容器部分をいい、取っ手、取っ手取付金具及びふたを含まない。

### 3. 安全性品質

なべの安全性品質は、次のとおりとする。

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
1. 外観、構造及び寸法	<p>1. なべの外観、構造及び寸法は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 仕上げは良好で、手指等に危害を与えるようなばり、まくれ、鋭い角部等がないこと。</p> <p>(2) 本体及びふたの板厚が〇ミリメートル以下のものにあつては、端部が巻いてあること。ただし、端部には、取っ手取付金具の本体に接触した部分は含まれない。</p> <p>(3) 形が正しく、しわ、傷等が目立たないこと。</p> <p>(4) 本体に灯油を入れたとき、漏れがないこと。</p> <p>(5) 各部の接合及び組立ては確実に、緩み、がたつき</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>等がないこと。</p> <p>(6) 取っ手に合成樹脂又は木を用いているものにあつては、金属部と接合が一体成型、ボルト・ナット、リベット等により確実に行われていること。</p> <p>ただし、木を用いているものにあつては、以下に示す方法により行われていてもよいものとする。</p> <p>(a) 両手なべにあつては、ねじ又はびょうにより止められているか、両端からピンを差し込む等により確実に取り付けられていること。</p> <p>(b) 片手なべにあつては、ねじ込み又は差し込みにより取り付けられており、かつ、緩まないようにねじ又はびょうにより確実に止められていること。</p> <p>(7) ふたとつまみの接合は、ボルト、リベット、溶接、ねじ込み等により確実に行われていること。</p> <p>(8) 取っ手の寸法は、以下に適合していること。</p> <p>(a) 両手なべにあつては、下面の最大の長さが〇ミリメートル以上であること。ただし、合成樹脂又は木を用いているものにあつては、合成樹脂部又は木部下面</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>の最大の長さを測定すること。</p> <p>なお、内径又は最大内対辺が○ミリメートル以下のなべに弓型の取っ手を取り付けているものであって、合成樹脂部又は木部の下面の両端から取っ手取付金具に沿って本体方向に○ミリメートル以上にわたって合成樹脂製又は木製の保護わくが取り付けられているものにあつては、合成樹脂部又は木部下面の最大の長さが○ミリメートル以上であること。</p> <p>(b)片手なべにあつては下面の最大の長さが○ミリメートル以上であること。ただし、合成樹脂又は木を用いているものにあつては、合成樹脂部又は木部下面の最大の長さが○ミリメートル以上であること。</p> <p>(9)ふたのつまみの有効高さ<sup>(注2)</sup>は、○ミリメートル以上であること。ただし、つまみ(金属製のものを除く。)の垂直投影面から全周にわたって○ミリメートル以上の合成樹脂製又は木製の保護板が取り付けられているものにあつては、保護板表面のつまみ垂直投影面端部からのつまみの有効高さが</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>○ミリメートル以上であること。</p> <p>(注2)つまみの有効高さとは、ふた又は保護板からつまみの最大径部又は最大幅部の最上部までの高さをいう。ただし、つまみの広がり角度が○度以上の部分は、その部分の最上部までを加えることとする。</p> <p>また、弓型のものについては、貫通する円筒の径をいう。</p> <p>(10) 本体とふたのはめ合わせは、着脱が円滑であり、著しいがたつきがなく、かつ、横滑りしにくい形状であること。</p> <p>(11) 取っ手に合成樹脂又は木を用いているものにあつては、その合成樹脂部又は木部と本体との距離が次の(a)及び(b)に適合すること。</p> <p>ただし合成樹脂部又は木部を取っ手取付金具にねじ込み又は差し込み等によって取り付けたものにあつては、次の(c)に適合すること。</p> <p>(a) 合成樹脂部又は木部は取っ手取付金具の本体に接触した部分の表面から○ミリメートル以上又は本体から○ミリメートル以上離れていること。</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
<p>2. 取っ手の繰り返し強度</p>	<p>ただし、合成樹脂部又は木部の下面が本体の縁部より上である場合は、この限りではない。</p> <p>(b) 合成樹脂部又は木部は、本体縁部から〇ミリメートル以上離れていること。</p> <p>(c) 合成樹脂部又は木部の下面は、取っ手取付金具の本体に接触した部分の表面から〇ミリメートルの範囲内において露出していないこと。</p> <p>(12) 取っ手に合成樹脂又は木を用いているものにあつては、合成樹脂部又は木部に露出している金属部（取っ手の端部を除く。）は、その表面から穴径の〇分の〇又は露出幅の〇分の〇以上埋め込んであること。</p> <p>(13) 本体の使用最低板厚は、表1に適合していること。</p> <p>2. 取っ手を固定し、なべに容量（縁までの容量）の水の重量の〇倍の荷重を繰り返し〇回加えたとき、本体、取っ手及び取っ手取付金具にき裂、破損、変形、がたつき、水漏れ等がなく、本体と取っ手との残留たわみは、〇パーセント以</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
3. 取っ手の耐荷重	<p>下であること。</p> <p>3. 取っ手に表2に示す条件で荷重を加えたとき、本体、取っ手及び取っ手取付金具にき裂、破損、変形、がたつき、水漏れ等がなく、本体と取っ手との残留たわみは、0%以下であること。</p>	
4. 安定性	<p>4. なべの安定性は、次のとおりとする。</p> <p>(1) なべの底面は、すわりのよい形状であること。 ただし、丸底のものを除く。</p> <p>(2) なべを0度傾斜させたとき、転倒しないこと。 ただし、丸底のもので脚を附属していないものを除く。</p>	
5. 材料	<p>5. なべの材料は、次のとおりとする。</p> <p>(1) ステンレス鋼板製なべの本体の材料は、日本工業規格G4305(昭和52年)冷間圧延ステンレス鋼板に規定するSUS430又はこれと同等以上のクロム成分を有するものであること。</p> <p>(2) 銅板製なべの本体の材料は、日本工業規格H3100(昭和52年)銅及び銅合金の板及び条に規定するC1221又はこれと同等以上の純度を有するものであること。</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>(3)銅板製及び銅合金板製のなべにあつては、内面にめっきが施されており、そのめっき厚さが〇ミクロン以上であること。</p> <p>(4)なべに使用するボルトナット、ねじ、ピン、リベット等の材料は、取付部と共材、ステンレス鋼、銅、銅合金、アルミニウム又はアルミニウム合金であること。</p> <p>ただし、アルミニウム又はアルミニウム合金製のものは、銅又は銅合金の部分と接触して使用されていないこと。</p> <p>(5)ガラス製のふたを備えているものにあつては、ガラスの部分の耐熱温度差が〇度以上であること。</p> <p>(6)取っ手に使用する合成樹脂は、燃焼試験を行い、燃焼時間が〇秒以下であること。</p> <p>(7)取っ手及びつまみに使用する合成樹脂は、耐熱試験を行い、ひび割れ、ふくれ、破損等がないこと。</p> <p>(8)取っ手及びつまみに使用する合成樹脂は、耐煮沸試験を行い、ひび割れ、ふくれ、破損等がないこと。</p>	



項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
<p>6. 付属品</p>	<p>(9) 取っ手及びつまみに使用する合成樹脂は、刺激臭がないこと。</p> <p>(10) なべの内面に施されているめっき又は塗膜は、十分な耐熱性を有すること。</p> <p>ただし、ラッカー等の一時的な防せい処理は除く。</p> <p>(11) 食品に接触又はそのおそれのある部分（ふた及び付属品を含む。）の材料は、食品衛生法に基づく昭和34年厚生省告示第370号第3器具及び容器包装に適合していること。</p> <p>なお、なべの内面には、着色が施されていないこと。</p> <p>6. なべの付属品は、次のとおりとする。</p> <p>(1) なべの使用上の安全性を損なわないものであること。</p> <p>(2) アルコールランプを付属するものにあっては、その容器が金属製であり、アルコール漏れがなく、着火が容易であり、適切な燃焼状態を保つことができ、かつ、消火が確実にできること。</p>	

4. 表示及び取扱説明書  
なべの表示及び取扱説明書は、次のとおりとする。

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
<p>1. 表 示</p> <p>2. 取扱説明書</p>	<p>1. 製品には、容易に消えない方法で次の事項を表示すること。</p> <p>(1) 申請者（製造業者、輸入業者等）の名称又はその略号</p> <p>(2) 製造年月若しくは輸入年月又はその略号</p> <p>2. 製品には、次に示す趣旨の取扱い上の注意事項を明示した取扱説明書を添付すること。</p> <p>なお、一般消費者が容易に理解できるよう図で明示するのが望ましい。</p> <p>(1) 寸法（内径又は最大内対辺）</p> <p>(2) 取扱説明書を必ず読み、読んだ後、保管すること。</p> <p>(3) 使用上の注意</p> <p>(a) 取っ手に達するほど炎を長くして使用しないこと（銅板製又は銅合金板製のものを除く。）</p> <p>(b) 中火又は弱火の状態で使用すること（銅板製又は銅合金板製のものに限る。）</p> <p>(c) 空だきしないこと（フライパン、中華なべ等を除く。）。</p> <p>(d) 使用後はよく洗って乾燥させること。</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>(e) 取っ手の部分が熱くなる場合があること。</p> <p>(f) 縁まで水等を満たした状態で使用しないこと。</p> <p>(g) さびを防ぐため表面にラッカー等の被膜を施してあるものが、使用前にその被膜を取り除くこと。</p> <p>(h) なべの中に長時間料理を保存しないこと。</p> <p>(i) スチールたわし、みがき粉等を使用しないこと（ステンレス鋼板製又は炭素鋼素地のものを除く。）。</p> <p>(j) こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないこと（ステンレス鋼板製又は炭素鋼素地のものを除く。）。</p> <p>(k) さびが出た場合には、さびをきれいに落としてから使用すること。（銅板製又は銅合金板製のものに限る。）。</p> <p>(l) 天ぷら等の料理に際して、油温を200度以上に上昇させないこと（銅板製又は銅合金板製のものに限る。）。</p> <p>(m) 炒めものに使用しないこと（フライパン、中華なべ等を除いた銅板製又は銅合金板製のものに限る。）。</p> <p>(n) 酸性の料理を行うと</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>内面処理が溶けることがあるのと（銅板製、銅合金板製又は四三酸化鉄被膜を施したものに限る。）。</p> <p>(o) 多量の油を入れる料理に際しては、ふたを使用しないこと。（ガラス製のふたを備えているものに限る。）。</p> <p>(p) 料理に際しては、パットをふたとして使用しないこと（パットを附属しているものに限る。）。</p> <p>(4) 製造業者、輸入業者又は販売業者の名称及びその住所。</p>	