



アルミニウム板製なべのSG基準(公開用)

## 金属板製なべのSG基準

### 1. 基準の目的

この基準は、アルミニウム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>がアルミニウム（アルミニウム合金を含む。）板製なべ（以下、なべという。）について適用する。

ただし、ふっ素樹脂処理又は焼付塗装を施したものの、ほうろう引きのもの、容量（縁までの容量）が15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、蒸し器、はんごう、火口なべ、ホンジュ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</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>確実で、緩み、がたつき等がないこと。</p> <p>(6) 本体と取っ手又は取っ手取付金具との接合は、リベットにより行われていること。</p> <p>(7) 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、リベット等の結合等により確実に行われていること。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>(8) ふたとつまみの接合は、ボルト、リベット、溶接、ねじ込みの結合等により確実に行われていること。</p> <p>(9) 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</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>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っては、合成樹脂部又は木部下面の最大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っては、合成樹脂部又は木部下面の最大長さが○ミリメートル以上であること。</p> <p>(b) 片手なべにあっ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っては、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>(10) 取っ手に合成樹脂又は木を用いているものにあっては、その合成樹脂部又は木部と本体との距離</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>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> <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○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○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>(11) 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。</p> <p>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(持つ方向が限定されているものにあ</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>つてはその方向)に○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○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。</p> <p>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>(12) 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>(13) 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、指が触れにくい構造であり、その表面から穴径の○分の○又は露出幅の○分の○以上埋め込んであること。</p> <p>(14) 本体の使用最低板厚は、表1に適合している</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>3. 取っ手の耐荷重</p> <p>4. 安定性</p>	<p>こと。</p> <p>(注3) 大きさの呼びとは、日本工業規格S 2010(昭和51年)アルミニウム板製器物表3-1に規定するなべの大きさの呼びをいう。</p> <p>(注4) 使用最低板厚の厚さの許容差は、日本工業規格H4000(昭和53年)表5(1)に規定する幅〇ミリメートル以下に定めるものとする。</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、〇%以下であること。</p> <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。</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
5. 材料	<p>ただし、丸底のものを除く。</p> <p>(2) なべを〇度傾斜させたとき、転倒しないこと。</p> <p>ただし、丸底のもので脚を附属していないものを除く。</p> <p>5. なべの材料は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 本体及びふたに使用するアルミニウム及びアルミニウム合金は、日本工業規格S 2010（昭和51年）アルミニウム板製器物5. 材料に規定する材料であること。</p> <p>(2) なべに使用するボルトナット、ねじ、ピン、リベット等の結合用の材料は、アルミニウム、アルミニウム合金又はステンレス鋼であること。</p> <p>(3) 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>(4) 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>(5) 取っ手及びつまみを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>	



項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
6. 付属品	<p>(6) 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> <p>(7) 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>(8) 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. 付属品は、なべの安全性をそこなわないものであること。</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) 使用上の注意</p> <p>(a) 空だきしないこと（フライパン、中華なべ等を除く。）。</p> <p>(b) 使用後はよく洗って乾燥させること。</p> <p>(c) 取っ手の部分が熱くなる場合があること。</p> <p>(d) 縁まで水等を満たした状態で使用しないこと。</p> <p>(e) 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>(f) なべの中に長時間料理を保存しないこと。</p>	

項 目	基 準	基 準 確 認 方 法
	<p>(g) 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>(h) こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないこと。</p> <p>(i) 酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものの使用は、避けること。</p> <p>(j) 取っ手に達するほど炎を、長くして使用しないこと。</p> <p>(k) 天ぷら等の料理に際しては、ふたを使用しないこと。</p> <p>(l) こんろに載せるとき、載せ方によっては転倒する場合がありますので、注意すること（片手なべに限る。）。</p> <p>(3) 製造業者、輸入業者又は販売業者の名称及びその住所。</p>	