

CPSA 0146



**一酸化炭素発生抑制調理器具のSG基準（公開用）**

**一般財団法人 製品安全協会**

# 一酸化炭素発生抑制調理器具SG基準

## 1. 基準の目的

この基準は、一酸化炭素発生抑制調理器具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一酸化炭素発生抑制調理器具（以下、「調理器具」という。）であるものについて適用する。

## 3. 種類

### (1)調理器具の種類による分類

- ①A型:なべ(両手なべ、片手なべ、天ぷらなべ、土なべ等)
- ②E型:やかん
- ③F型:パン(フライパン、玉子焼、グリルパン等)

### (2)調理器具本体の材質による分類

- ①鋼製のもの
- ②主たる材質が鋼製であり、多種金属と複合したもの
- ③主たる材質がアルミニウム合金製であり、多種金属と複合したもの
- ④主たる材質がセラミックス製のもの
- ⑤その他のもの

#### 4. 安全性品質

調理器具の安全性品質は、次のとおりとする。

項 目	基 準	
1. 外観、構造、寸法及び容量	<p>1. 調理器具の外観、構造、寸法及び容量は、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、鋭利な縁面等がないこと。</p> <p>(2)形が正しく、しわ、傷等が目立たないこと。</p> <p>(3)各部の接合及び組立ては確実で、緩み、がたつき等がないこと。また、接合部等からの水漏れがないこと。</p> <p>(4)本体が金属製のもので、本体及びふたの板厚が○mm以下のものにあつては、端部が巻いてある こと。</p> <p>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>(5)取っ手等により本体を確実に保持できる構造であること。</p> <p>なお、取っ手にあつては、持ちやすい形状であり、本体等との接合は 溶接、かしめ、一体成形等により強固に接合されているか、又は容易に、かつ、確実に接合できるものであつて、がたつき、緩み等がないこと。</p> <p>(6)ふたがあるものにあつては、つまみ等により、ふたを確実に保持できる構造であること</p>	

項 目	基 準	
<p>2. 取っ手及びふたのつまみの温度上昇試験</p>	<p>なお、つまみ等にあつては、持ちやすい形状であり、ふたとの接合は、ボルト、リベット、溶接、ねじ込み、一体成形等により確実に行われているか、又は容易に、かつ、確実に接合できるものであつて、がたつき、緩み等がないこと。</p> <p>(7)本体とふたのはめ合わせは着脱が円滑であり、著しいがたつきなく、かつ、横滑りしにくい形状であること。</p> <p>(8)A型(土なべ等を除く)及びE型にあつては、表示された満水容量は、本体に水を入れて、水がこぼれるまでの全容積と±0%以上の差異がないこと。</p> <p>2. 取っ手及びふたのつまみに合成樹脂又は木を用いているものにあつては、調理器具を加熱したとき、手の触れる部分の温度は0℃以下であること。</p> <p>なお、合成樹脂又は木を用いていないものにあつては、取扱説明書にミトン等を用いて、やけどに注意する旨の事項を記載してあること。</p>	

項 目	基 準				
<p>3. 取っ手の繰り返し強度</p> <p>4. 取っ手の耐荷重</p>	<p>表1 ガスこんろを熱源とする取っ手およびつまみの温度上昇試験の条件等</p>				
		調理器具の種類	内容物及び容量	加熱条件	火力
	A型	水、満水容量の○%	沸騰後静かに沸騰が続くように○分間保持	適正火力	
	E型	水、水位線の容量または満水容量の○%	沸騰後そのままの状態を○分間保持	"	
	F型	シリコンオイル、高さの○%	○℃到達後、○分間保持	"	
	<p>3. 本体が金属製のものにおいては、取っ手を固定し、調理器具に満水容量の水の質量の○倍に相当する力を繰り返し○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、○%以下であること。</p>				
	<p>4. 取っ手に表2に示す力を加えたとき、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、○%以下であること。</p>				

項 目	基 準																																				
<p>5. 安定性</p> <p>6. 耐熱衝撃性</p>	<p>表2 取っ手の耐荷重試験の規定値</p> <table border="1" data-bbox="448 432 1398 667"> <thead> <tr> <th colspan="2">調理器具の種類</th> <th>力を加える方向</th> <th>加える力</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">A型</td> <td>取っ手が複数なもの</td> <td>中心軸に平行で上向き</td> <td><math>OW_1 + OW_2</math></td> </tr> <tr> <td>取っ手が○個のもの</td> <td>中心軸に平行で下向き</td> <td><math>W_1 + OW_2</math></td> </tr> <tr> <td colspan="2">E 型</td> <td>中心軸に平行で上向き</td> <td><math>W_1 + OW_2</math></td> </tr> <tr> <td colspan="2">F 型</td> <td>中心軸に平行で下向き</td> <td><math>W_1 + OW_2</math></td> </tr> </tbody> </table> <p>5. 調理器具の底面は、すわりのよい形状であり、かつ、調理器具○° 傾斜させたとき、転倒しないこと。</p> <p>6. 各調理器具を表3に示す条件で加熱した後、水道水中に○分間浸せきする。この熱衝撃を連続して○回繰り返したとき、使用上支障のある異状がないこと。</p> <p>表3 ガスこんろを熱源とする耐熱衝撃性試験の条件等</p> <table border="1" data-bbox="432 1637 1417 1984"> <thead> <tr> <th>調理器具の種類</th> <th>内容物及び容量</th> <th>加熱条件</th> <th>火力</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A型</td> <td>水、満水容量の○%</td> <td>沸騰後静かに沸騰が続くように○分間保持</td> <td>適正火力</td> </tr> <tr> <td>E型</td> <td>水、水位線の容量または満水容量の○%</td> <td>沸騰後そのままの状態を○分間保持</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>F型</td> <td>なし</td> <td>底面中央部が○°C到達</td> <td>〃</td> </tr> </tbody> </table>	調理器具の種類		力を加える方向	加える力	A型	取っ手が複数なもの	中心軸に平行で上向き	$OW_1 + OW_2$	取っ手が○個のもの	中心軸に平行で下向き	$W_1 + OW_2$	E 型		中心軸に平行で上向き	$W_1 + OW_2$	F 型		中心軸に平行で下向き	$W_1 + OW_2$	調理器具の種類	内容物及び容量	加熱条件	火力	A型	水、満水容量の○%	沸騰後静かに沸騰が続くように○分間保持	適正火力	E型	水、水位線の容量または満水容量の○%	沸騰後そのままの状態を○分間保持	〃	F型	なし	底面中央部が○°C到達	〃	
		調理器具の種類		力を加える方向	加える力																																
A型	取っ手が複数なもの	中心軸に平行で上向き	$OW_1 + OW_2$																																		
	取っ手が○個のもの	中心軸に平行で下向き	$W_1 + OW_2$																																		
E 型		中心軸に平行で上向き	$W_1 + OW_2$																																		
F 型		中心軸に平行で下向き	$W_1 + OW_2$																																		
調理器具の種類	内容物及び容量	加熱条件	火力																																		
A型	水、満水容量の○%	沸騰後静かに沸騰が続くように○分間保持	適正火力																																		
E型	水、水位線の容量または満水容量の○%	沸騰後そのままの状態を○分間保持	〃																																		
F型	なし	底面中央部が○°C到達	〃																																		

項 目	基 準	
7. 一酸化炭素(CO)の排出量	7. 一酸化炭素(CO)の排出量は0ppm以下であること。	
8. 材料	<p>8(1)ガラス製のふたをそなえているものにあつては、ガラスの部分の耐熱温度差が0℃以上であること。</p> <p>(2)取っ手に合成樹脂を使用しているものにあつては、合成樹脂は、不燃性であり、燃焼試験を行ったとき、燃焼時間は0秒以下であること。</p> <p>(3)取っ手及びつまみに合成樹脂を使用しているものにあつては、耐熱試験を行ったとき、ひび割れ、ふくれ、破損等がないこと。</p> <p>(4)取っ手及びつまみに合成樹脂を使用しているものにあつては、耐煮沸試験を行ったとき、ひび割れ、ふくれ、破損等がないこと。</p> <p>(5)調理器具の内面に、めっき又は塗膜が施されているものにあつては、めっき又は塗膜は十分な耐熱性を有していること。</p> <p>ただし、ラッカー等の一時的な防せい処理は除く。</p>	

項 目	基 準	
9. 付属品	<p>(6)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・添加物等の規格基準の一部を改正する件(令和2年厚生労働省告示第196号に適合していること。</p> <p>9. 調理器具の付属品は、調理器具の使用上の安全性を損なわないものであること。</p>	



項 目	基 準	
	<p>(2)寸法(内径又は最大内対辺)</p> <p>(3)使用する前には必ず各部に異状がないことを確認すること。</p> <p>また、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異状を生じた場合は使用しないこと。</p> <p>(4)取っ手の部分が熱くなる場合があるのでミトン等を用いてやけどに注意すること。</p> <p>(5)つけ置き洗いや食器洗い洗浄機には使用しないこと。(取っ手やつまみに天然木を使用しているものに限る。)</p> <p>(6)落下等によって、ひび、割れ等の破損を招く恐れがあるので、衝撃を与えないように注意すること。また、破損した部位は鋭利になっていることに注意すること及び破損したものは使用しないこと(セラミックス製のもの及び鉄鋳物製のものに限る。)</p> <p>(7)調理油過熱防止装置付きコンロで使用する場合は調理器具及び調理物を合わせて0g以上で使用し、温度センサーの上面となべ底やフライパンの底が密着していること、また、コンロの中央に載せ底に著しい汚れや付着物が付いたまま使用しないこと。</p> <p>なお、コンロ及びグリルで</p>	

項 目	基 準	
	<p>使用する場合は、使用する容器が指定されている場合があることから機器の取扱い説明書を必ず確認すること。</p> <p>(8)ガスコンロ及びグリルを使用する際には、不完全燃焼により発生する一酸化炭素に注意が必要であることから窓を開けるなどして十分な換気を行うこと。</p> <p>(9)SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度である旨。</p> <p>(10)製造業者、輸入業者又は販売業者の名称及びその住所。</p>	