



クッキングヒータ用調理器具のSG基準(公開用)

## クッキングヒータ用調理器具のSG基準

### 1. 基準の目的

この基準は、クッキングヒータ用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クッキングヒータ用の調理器具（以下、「調理器具」という。）で、クッキングヒータに使用する調理器具の有効底面積が直径120mmの円相当以上、底面の長径部分が280mm未満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 I 型:パン(フライパン等)  
F II 型:パン(玉子焼)
- \* 天ぷら用調理器具はA型のものに限る。

#### (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. 用語の定義

**電磁誘導加熱調理器** :クッキングヒータのトッププレートの下にコイルを装着し、コイルに電流が流れることで電磁誘導により発生する磁力線によって、調理器具の金属部分を直接発熱させるもの。

**非電磁誘導加熱調理器** :電磁誘導加熱調理器以外の調理器としては、以下のものが挙げられる。

- ①シーズヒータ :ニクロム線を絶縁材で包み、更にニッケル鋼パイプで保護し、うず巻き状にしたもの。
- ②エンクロヒータ :鋳鉄製円板状プレートに、ヒータを埋め込んだもの。
- ③ハロゲンヒータ :トッププレートの下にハロゲンランプを装着したもの。
- ④ラジエントヒータ :トッププレートの下にニクロム線コンロを装着したもの。

**セラミックス** :成形・焼成などの工程を経て得られる非金属無機材料の総称（陶磁器製及びガラス製を含む。）

## 5. 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</p>	<p>と。</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、著しいがたつきがなく、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>(9)本体がセラミックス製のものにあつては、使用に伴い、底面によって電磁誘導加熱調理器のトッププレートに接する部位に使用上支障のある損傷が生じないこと。</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室温プラス0℃以下であること。</p> <p>なお、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	
3. 取っ手の繰り返し強度	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〇倍に相当する力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%以下であること。	
4. 取っ手の耐荷重	4. 取っ手に表1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、〇%以下であること。	
5. 安定性	5. 調理器具の底面は、すわりのよい形状であり、かつ、調理器具を〇° 傾斜させたとき、転倒しないこと。	
6. 底の平面性	6. 本体が金属製のものにおいては、底は、冷えた状態(室温)、加熱した状態にかかわらず、外側に向かって湾曲し	

項 目	基 準	
7. 底の耐熱衝撃性	<p>ていないこと。</p> <p>また、内側への湾曲量は、表2に示すとおり、冷えた状態でも加熱した状態でもクッキングヒータに接する調理器具の底に対して最大でも0mm以下であること。ただし、天ぷら用の調理器具にあつては底の直径(<math>d_1</math>)に対して冷えた状態では最大0%、加熱した状態では最大0%であること</p> <p>7.(1)本体が金属製のものにあつては、調理器具を表3に示す温度まで加熱し、その後、0℃から0℃の水を用いて急激に冷却する熱衝撃を連続して0回繰り返したとき、使用上支障のある異状がなく、「6. 底の平面性」に適合していること。</p> <p>(2)本体が金属製以外のものにあつては、調理器具を表3に示す温度まで加熱し、その後、0℃から0℃の水を用いて急激に冷却する熱衝撃を連続して0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>また、入力電力値は熱衝撃試験の前のものと比べて0%以上あること。</p>	

項 目	基 準	
8. 本体の熱衝撃性	<p>8. 本体がセラミックス製のもの          にあつては、熱衝撃試験を行          った後に、外観を損なうような          ゆう層の貫入若しくははく離、          素地の割れ、切れ、ひび、欠          け等の使用上支障のある欠          点が生じないこと。</p> <p>ただし、貫入の発生は、貫          入を模様とする製品又は貫          入が避けられない材質のもの          は使用上支障のない限り          許容されるものとする。</p>	
9. 材料	<p>9.(1)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℃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、          燃焼時間は〇秒以下であ          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</p>	

項 目	基 準	
10. 付属品	<p>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> <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>10. 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>	



6. 表示及び取扱説明書

調理器具への表示及び取扱説明書は、次のとおりとする。

項 目	基 準	
1. 表 示	<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>(3)対応するクッキングヒータの種類</p> <p>(4)満水容量(A型で土なべ以外のもの及びE型に限る)</p> <p>(5)内口径(F I 型・F II 型のものに限る)</p>	
2. 取扱説明書	<p>2. 製品には、次に示す趣旨の取扱説明書を添付すること。ただし、その製品に該当しない事項は省略してもよい。</p> <p>なお、一般消費者が容易に理解できる大きな字で明記すること。</p> <p>また、(1)は取扱説明書の表紙等の見やすい箇所に示し、(4)～(16)については安全警告認識(▲)等を併記するなどしてより認識しやすいものであること。</p> <p>(1)取扱説明書を必ず読み、読んだ後、必ず保管すること。</p> <p>ただし、以下に該当する各項を製品に容易に消えない方法により表示してあるものは、本項を省略してもよい。</p> <p>(2)対応するクッキングヒータの種類</p>	

項 目	基 準	
	<p>(3)寸法(内径又は最大内対辺)</p> <p>(4)用途にあった調理器具を使用すること。</p> <p>(5)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。 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>(6)空だきをしないこと。(フライパン、玉子焼、中華なべ等を除く。)</p> <p>(7)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>(8)縁まで水等を満した状態で使用しないこと。</p> <p>(9)さびを防ぐため表面にラッカー等の被膜を施しであるものは、使用前にその被膜を取り除くこと。</p> <p>(10)調理器具の中に料理を保存しないこと。(鉄製でほうろう引きのものを除く。)</p> <p>(11)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。(銅板又は銅合金板を用いているものに限る。)</p> <p>(12)天ぷら等の料理に際しては、油温を〇〇℃以上上昇させないこと。(天ぷら用のものに限る)。</p> <p>(13)天ぷら等の料理に際しては、ふたを使用しないこと。</p>	

項 目	基 準	
	<p>(天ぷら用のものに限る。)</p> <p>(14)天ぷら等の料理には使用しないこと。(天ぷら用のものを除く。)</p> <p>(15)油を用いる料理には使用しないこと。(セラミックス製のものに限る。)</p> <p>(16)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>(17)定格電圧〇〇Vのクッキングヒータを使用すること(セラミックス製のものに限る。)</p> <p>(18)IH専用のものは専用である旨。</p> <p>(19) 玉子焼は玉子焼専用である旨。</p> <p>(20)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>(21)製造業者、輸入業者又は販売業者の名称及びその住所もしくは電話番号。</p>	