

## 油こし器の検査マニュアル

制 定 昭和 52 年 3 月 30 日

一部改正 昭和 57 年 4 月 1 日

一部改正 2006 年 12 月 1 日

一部改正 2014 年 12 月 1 日

一般財団法人製品安全協会

この検査マニュアルは、『油こし器のSG基準』に基づいた検査を適切に行えるように定めたものであり、疑義が生じた時には当該関係者、製品安全協会、委託検査機関または必要に応じて専門部会の委員等の関係者によって検討するものとする。

以下、各項目に分けて検査マニュアルを定めるものとする。

### 安全性品質について

#### 1. (2) 基準

「本体と目皿、こし網等のかんごうが確実で」とは、使用状態の操作を行ったとき、著しいがたつきがなく垂直方向下向きに30Nの力を加えたとき、目皿こし網等の落下がないことをいう。

#### 1. (2) 基準確認方法

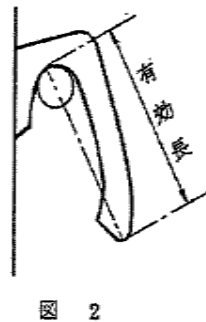
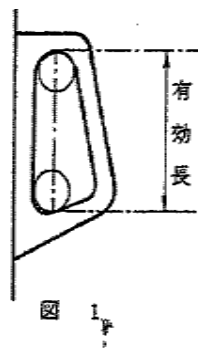
「使用状態」とは、本体に目皿、こし網等を取り付けたあと本体に90°迄静かに傾斜させることをいう。

#### 1. (3) 基準

「持ち手の有効長さ」とは、もち手の下部が本体に取付けてあるもの(図1)にあ

っては、持ち手上方下面の丸棒の接点からもち手下方上面の丸棒の接点までをいう。

また、もち手の下方が本体に取付けていないもの(図2)にあつては、もち手上方下面の丸棒の接点から最下端までをいう。



#### 1. (3) 基準確認方法

(イ) もち手の有効長の測定は、ノギス又は直定規により、もち手と本体との間隔の測定は直径25mmの円筒ゲージによるものとする。

(ロ) もち手と本体との間隔は上部から有効長の範囲内で25mmの円筒ゲージを上下させて測定するものとする。

#### 1. (4) 基準確認方法

(イ) 「満水容量」とは本体を水平、平たんな台に静置して、本体から水があふれる寸前まで満たした容量をいう。以下同様とする。

(ロ) 「操作したとき」とは、もち手を保持し水平に左右180°に5回うごかすことをいう。

#### 2. (1) 基準

「食用植物油」は、日本農林規格(JAS)第23条に定める大豆油(サラダ油)とする。

## 2. (2) 基準確認方法

「注油したとき」とは、本体を約90°まで静かに傾斜させることをいう。

## 4. (1) 基準確認方法

(イ)「荷重を本体底部に加え」は、満水容量の水の2倍の重量のものを本体の底部に入れて行うものとする。

(ロ)水漏れの確認は、永久ひずみを測定後本体に満水容量の水を満たして行うものとする。

(ハ)永久ひずみの測定は、ハイトゲージまたはそれと同等以上の測定器により行う。

## 4. (2) 基準確認方法

本台は水平平たんなコンクリート床面上に置くものとし、同質の木板又はこれより軟質なもので囲をするなどして、落下した油こし器がコンクリート床面に当たらないよう試験を行うものとする。

## 6. (2) 基準

「直接油に接触する部分の材料」には、合成樹脂製ふた、ろ紙、こし布及び油ひきを含むものとする。

## 6. (2) 基準確認方法

(イ)材料の試験は「食品衛生法に基づく厚生省告示題370号第3器具及び容器包装A器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格(以下「3器具及び容器包装A」という)」のうち次の項目番号の試験をそれぞれ該当する製品について行う。

第3 器具及び容器包装 A の項目番号	試験該当製品	試験を行う部品
(イ) 第3 器具及び容器包装 A 2	すずメッキをした材料を用いたものに限る。	本体 こし網
(ロ)	4 器具の製造にハンダを用いたものに限る。	ハンダを用いた部分
(ハ) 5 (1) 1	ホウロウ引きをした器具に限る。	本体
(ニ) 6 (2) 2	付属品として、ろ紙こし布又は油ひきがあるものに限る。	ろ紙 こし布 油ひき
(ホ) 6 及び 6 の 2, 3, 4, 5, 6	合成樹脂を材料としたものに限る。	ふた

(ロ) 申請者は公的検査機関（国又は自治体の試験検査機関もしくは検査協会）の衛生試験に合格した旨の証明書（試験成績書）の写しを提出するものとする。