

安全対策と IH 認定マーク

1980年より新加熱方式として卓上の電磁調理器が発売され、ほうろう鍋との親和性を強調するためのパンフレットが作成され展示会等で配布されました。

当時のパンフレット



その後、200V用電磁調理器（IHクッキングヒーター）が家庭に普及していきます。ほうろうはIHの加熱効率に優れていますが、加熱時の底部の変形と局部加熱によるほうろうの融着の問題が指摘され、それらの問題に対応するため、日本珪瑯工業会は、製品安全協会の協力のもとIH調理器用鋼板製家庭器具の品質基準を制定し、2003年に品質基準を満たす製品であることを認定するため新しくIH認定マーク制度を制定しました。これを機会に従来の安全マーク制度は新マーク制度に移行することになりました。現在、日本珪瑯工業会が認定している新マークの分類は次のようになります。

日本珪瑯工業会認定マーク

IH調理器対応として認定した商品につけるIH認定マーク。この他に日本珪瑯工業会は非加熱容器向けSマークを認定しています。その認定の内訳と調理器具の関係は次のようになります。

マーク	ガス調理器具	200VIH 調理器具	100VIH 調理器具	JISS3012 基準
IH(200V)	○	○	○	○
IH(100V)	○	×	○	○
S	△	×	×	○

(○：適応 ×：不適応 △：サイズによる)

マークとデザイン

IH(200V)認定マーク	IH(100V)認定マーク	安全(S マーク)