

エコマーク商品類型No.146

「まほうびんVersion1.2」

認定基準書

—適用範囲—

真空断熱構造を有する卓上用まほうびん、携帯用まほうびん、弁当用ジャー、保温調理器に適用する。ただし、保温・保冷のために電気、ガス、石油、その他のエネルギーを使用するものは除く。

制 定 日 2010年 9月 1日
最新改定日 2012年 7月 13日
有 効 期 限 2022年 8月 31日

(財)日本環境協会
エコマーク事務局

エコマーク商品類型No.146「まほうびんVersion1.2」認定基準書

(財) 日本環境協会
エコマーク事務局

1. 認定基準制定の目的

本商品類型は、湯沸かしや調理時にかかるエネルギー消費量の削減につながる断熱容器や調理器具、消費者の環境に配慮した行動につながる断熱容器や調理器具にエコマークを付与し、これを消費者に推奨することにより幅広い層の環境マインドを喚起し、もって国民一人ひとりの環境に配慮した行動につなげていくことを目的とする。

2. 適用範囲

真空断熱構造を有する卓上用まほうびん、携帯用まほうびん、弁当用ジャー、保温調理器に適用する。ただし、保温・保冷のために電気、ガス、石油、その他のエネルギーを使用するものは除く。

3. 用語の定義

卓上用 まほうびん	ガラス製またはステンレス製の真空二重瓶を使用した液体保温容器であって、主として屋内で使用されるもの。 卓上用まほうびんには、本体に取り付けたハンドルを持ち上げて直接注ぐ『ハンディポット』、プッシュボタンまたはレバーを押してペローズ(じゃばら)を圧縮するなどの方法で容器内部の圧力を上昇させて内部の液体を吐出させる『エアーポット』がある。
携帯用 まほうびん	ガラス製またはステンレス製の真空二重瓶を使用した液体保温容器であって、主として飲用水容器として屋外に携帯するもの。 携帯用まほうびんには、付属のコップ等に注いで飲む『ボトル』と容器上部の飲み口から直接飲む『マグ』と『保冷専用ボトル』がある。
弁当用ジャー	ガラス製またはステンレス製の真空二重瓶を使用した収納容器であって、ごはんやおかず、スープなどを保温できるもの。
保温調理器	調理鍋に具材を入れて加熱し、十分な温度になったところで加熱をやめ、ステンレス製の真空二重容器を使用した保温容器に移すなど余熱で保温調理することを目的としたもの。

容量	<ul style="list-style-type: none"> ●卓上用まほうびん及び携帯用まほうびん 製品付属の中栓をしたときに実際に入る容量（リットル単位）の実容量 ●弁当用ジャー ごはん容器、おかず容器、スープ容器などの容器の容積換算した容量（リットル単位） ●保温調理器 調理鍋の縁までの満水容量、または保温容器の実容量（リットル単位）
消耗部品	<p>製品の使用による経年劣化等により、交換することを前提とした部品。本商品類型では以下に例示する部品、その他の付属品をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●卓上用まほうびん <ul style="list-style-type: none"> ・中栓、中栓ゴム（パッキン）、揚水パイプ ●携帯用まほうびん <ul style="list-style-type: none"> ・中栓、中栓ゴム（パッキン） ●弁当用ジャー <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん容器とおかず容器とスープ容器などのパッキン ●保温調理器 <ul style="list-style-type: none"> ・特に設定無し
プラスチック	単一もしくは複数のポリマと、特性付与のために配合された添加剤、充填材などからなる材料。
ポリマ	プラスチック中の主な構成成分である高分子材料。
保温・保冷効力	JIS S2006「まほうびん」およびJIS S2053「ステンレス鋼製まほうびん」に規定された試験方法による保温効力。

4. 認定の基準と証明方法

各基準項目への適合の証明については、付属証明書を提出すること。

4-1. 環境に関する基準と証明方法

- (1) 申込商品の製造にあたって、最終製造工程を行う工場が立地している地域の大气汚染、水質汚濁、騒音、悪臭、有害物質の排出などについて、関連する環境法規および公害防止協定など（以下、「環境法規等」という）を順守していること。

また、申込日より過去5年間の環境法規等の順守状況（違反の有無）を報告すること。なお、違反があった場合には、すでに適正な改善をはかり再発防止策を講じ、以後は関連する環境法規等を適正に順守していること。

【証明方法】

最終製造工程を行う工場が立地している地域（工場が外国の場合は当該国）の環境法規などを順守していることに関し、申込製品を製造する事業

代表者もしくは当該工場長が発行する証明書(環境法規等の名称一覧の記載または添付)を提出すること。

また、過去5年間に行政処分、行政指導などの違反の有無を報告し、違反があった場合には、以下のa.およびb.の書類を提出すること。

- a. 違反事実について、行政機関などからの指導文書(改善命令、注意なども含む)、およびそれらに対する回答書(原因、是正結果などを含む)の写し(一連のやりとりがわかるもの)
- b. 環境法規等の順守に関する管理体制についての次の1)～5)の資料(記録文書の写し等)
 - 1)工場が立地している地域に係する環境法規等の一覧
 - 2)実施体制(組織図に役割等を記したもの)
 - 3)記録文書の保管について定めたもの
 - 4)再発防止策(今後の予防策)
 - 5)再発防止策に基づく実施状況(順守状況として立入検査等のチェック結果)

(2) 製品に使用する金属材料は、使用材料の選択において、以下a.～d.のうち2項目以上に適合すること。

- a. 金属素材の組成は、使用後の同系統の素材へのリサイクルを想定し、日本における汎用的な成分の素材を使用している
- b. 希少金属(経済産業省 鉱業審議会レアメタル総合対策特別小委員会において定義される31 鉱種)の消費を出来る限り抑えている(金属素材の化学成分については、製品が該当するJISに従うこと)
- c. 製品は、分離選別が困難な異なる合金種(SUS304とSUS316など)を組み合わせて使用していない(ただし、保温調理器は本項目を適用しない)
- d. 製品中のその他の材料から、特別な工具などを使用せず、金属部品を分離可能である(表面処理などを除く)

【証明方法】

別紙「金属材料に関するチェックリスト」へ必要事項を記入し、必要な添付資料を添えて、提出すること。

(3) 製品に使用されるプラスチック材料(本項では樹脂そのものを指し、着色材、フッ素樹脂加工は本項目を適用しない)は、ポリマ骨格にハロゲン元素を処方構成成分として添加していないこと。

【証明方法】

製品に使用されるプラスチック材料について、ポリマ骨格へのハロゲン元素の添加の有無を付属証明書に記載すること。

- (4) 製品の包装は、省資源、再使用やリサイクルの容易さに配慮されていること。具体的には、輸送・保管時に製品保護のために必要最低限の梱包となっており、かつ、廃棄時に工具などを使用することなく材質毎に分別が可能であること。

包装に使用されるプラスチック材料は、ポリマ骨格にハロゲン元素を処方構成成分として添加していないこと。なお、製品の包装とは、最終消費者に対する1販売単位をさす。

【証明方法】

本項目への適合を付属証明書に記載し、製品の包装状態および包装材料に記載した資料（包装仕様書など）を提出すること。

- (5) 製品の長期使用の体制が整備されていること。具体的には、ユーザが交換できる「3.用語の定義」にいう消耗部品の供給期間が、申込製品の生産終了後、最低5年間確保されていること。また、その情報提供を行っていること。

【証明方法】

消耗部品の供給期間が、申込製品の生産終了後、最低5年間確保されていることおよび消耗部品の注文方法をユーザに情報提供する文書（取扱説明書、カタログなど）を提出すること。

- (6) 製品は、再度の湯沸かしにかかるエネルギーの削減や、冷蔵庫の開閉頻度を少なくすることに役立つよう、保温性能が高いこと。具体的には、製品の保温・保冷効力が製品の実容量ごとに表1の基準値に適合すること。

表1 保温・保冷効力の基準

適用範囲	放置時間	0.4L未満	0.4L以上 0.5L未満	0.5L以上 1.0L未満	1.0L以上 2.0L未満	2.0L以上	
卓上用 まほうびん	10時間後	保温			54℃以上	62℃以上	69℃以上
		保冷			12℃以下	11℃以下	10℃以下
携帯用 まほうびん	6時間後	保温	51℃以上	60℃以上	71℃以上	74℃以上	77℃以上
		保冷	13℃以下	11℃以下	10℃以下	9℃以下	9℃以下
弁当用ジャー	6時間後	保温	45℃以上	51℃以上	59℃以上	64℃以上	70℃以上
保温調理器	6時間後	保温				60℃以上	

保温効力[℃]…室温20℃±2℃において、2時間以上開栓して放置した製品に付属の中栓をして中栓下端まで沸騰水を入れ、湯温が95℃±1℃になったときに製品付属の中栓をした後、所定時間放置した場合における水の温度

保冷効力[℃]…室温20℃±2℃において、製品に冷水を栓下端まで満たし、縦置きにした状態で水温が4℃±1℃の時から所定時間放置した場合における水の温度

【証明方法】

保温・保冷効力について、第三者機関または、自社などによる試験結果を提出すること。

- (7) 製品のうち内容物に触れる部分は、食品衛生法にもとづくカドミウム、鉛の溶出試験に適合すること。

【証明方法】

当該物質の溶出について、食品衛生法に基づく試験結果を提出すること。

- (8) 保温調理器については、製品付属の取扱説明書などで、代表的な料理ごとの保温調理時間、効率の良い保温調理方法について情報提供を行っていること。

【証明方法】

保温調理方法に関する情報提供をしている取扱説明書などの該当部分を提出すること。

4-2. 品質に関する基準と証明方法

- (1) ガラス製真空二重びんを用いた携帯用及び卓上用まほうびん並びに弁当用ジャーは、JIS S2006「まほうびん」に、また内びんがステンレス鋼製で、真空二重びんを用いた携帯用まほうびんは、JIS S2053「ステンレス鋼製まほうびん」に適合していること。それ以外の製品は、業界の自主的な基準（全国魔法瓶工業組合が定めるSV基準：「まほうびんの安全性の確保に関する基準」など）に適合していること。

なお、ガラス製卓上用まほうびん及びステンレス製携帯用まほうびん

の品質表示は、家庭用品品質表示法－雑貨工業品品質表示規程に従っていること。

【証明方法】

該当する品質規格に適合していることの証明書を提出すること。ガラス製卓上用まほうびん及びステンレス製携帯用まほうびんについては、品質表示の内容が確認できる写真や設計書を併せて提出すること。

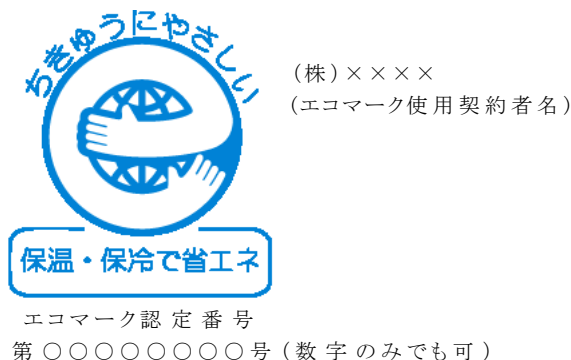
5. 配慮事項

認定の要件ではないが、製造にあたっては以下に配慮することが望ましい。なお、本項目への対応状況を付属証明書に記載すること。

- (1) 製品に使用する金属材料は、使用後の同一素材へのリサイクルに阻害となる元素（例：鉄鋼材料（圧延材）における銅や錫など）を構成素材としていない（鍍金、コーティングを含む）。または容易に分離ができる。

6. 商品区分、表示など

- (1) 商品区分(申込単位)は、ブランド名毎とし、卓上用まほうびん、携帯用まほうびん、弁当用ジャー、保温調理器毎とする。但し、製品の大小および色調による区分は行わない。
- (2) マーク下段の表示は、下記に示す環境情報表示とする。ただし、「エコマーク使用の手引」（2011年3月1日制定施行）に従い、マークと認定情報による表示（Bタイプの表示）を行うことも可とする。なお、エコマーク商品認定・使用申込時にエコマーク表示箇所および表示内容を提出すること。環境情報表示は、矩形枠で囲んだものとし、「保温・保冷で省エネ」（保冷専用の製品にあっては「保冷で省エネ」と記載すること。以下に例を示す。



2010年9月 1日 制定 (Version1.0)
2011年3月 1日 改定 (6.(2)マーク表示 Version1.1)
2012年7月13日 改定 (6.(3)(4)削除 Version1.2)
2016年3月15日 有効期限延長
2022年8月31日 有効期限

本商品類型の認定基準書は、必要に応じて改定を行うものとする。