

令和3年4月28日

圧力鍋を安全に正しく使用しましょう！

—入れ過ぎに注意、蓋の洗浄が重要です—

圧力鍋には調理時間を短縮できるなどのメリットがある一方、使い方を間違えると大きなけがにつながる可能性があります。事故情報データバンクには、令和3年3月までに圧力鍋に関連する事故情報が231件寄せられています。多くが高温の内容物に触れることによる熱傷で、治療に要する期間が1か月以上の事故も多く発生しています。

圧力鍋はメーカーや機種によって構造が異なりますが、以下の注意点はどの圧力鍋でも共通です。必ず守り、取扱説明書や注意表示をよく読んで使用し、事故を防ぎましょう。

- (1) 使用前には、蒸気口など圧力調整部分に詰まりがないか確認しましょう。
また、蓋と本体の間のパッキンにぬめりや劣化がないか確認しましょう。使用後は、特に蓋やパッキンの汚れをしっかりと落としてください。
- (2) 水と食材を合わせて2/3以下、豆類・麺類の場合は水と合わせて1/3以下の内容量で調理しましょう。
- (3) 完全に蓋を閉めた状態で調理を行い、鍋の中の圧力が下がったことを確認してから蓋を開けましょう。

1. 圧力鍋の基本情報

圧力鍋は、本体と蓋が密閉した状態で加熱することによって、鍋の内部の水蒸気により内部に圧力をかけ、高圧・高温で調理するために使用される調理器具です。通常の鍋では水は100℃以上に上昇しませんが、圧力鍋は圧力をかけることで100℃以上の温度で調理することができるため、調理時間を短縮することができます。

主な種類としては、ガス・IHで調理する圧力鍋のほかに、電気を使って調理する電気圧力鍋があります。一般財団法人製品安全協会によると、令和元年の冬頃から電気圧力鍋の流通台数が増加傾向にあります。

また、圧力鍋はメーカーや機種によって構造・使用方法が異なるため、使用前に取扱説明書や注意表示の確認が必要です。



図1 様々な圧力鍋の例¹（この製品は実際の事故とは関係ありません）

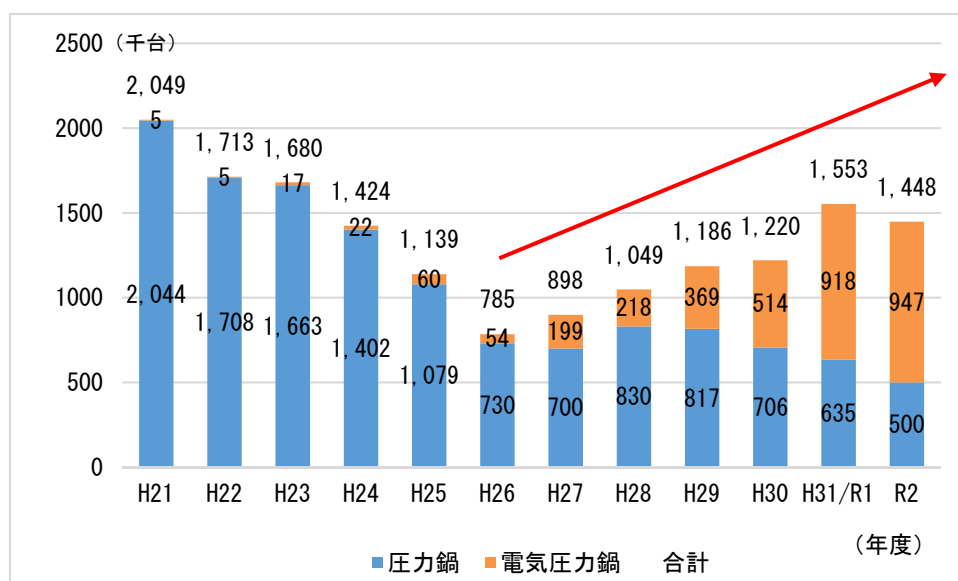


図2 圧力鍋及び電気圧力鍋のSGマーク（7ページ参照）貼付台数

¹ 出典：圧力なべ協議会「圧力なべってこんなナベ」
<http://www.apajapan.org/JPCG/pdf/pr02.pdf>

2. 圧力鍋による事故の状況

事故情報データベース²には、令和3年3月までに圧力鍋に関連する事故情報が231件、増減はあるものの、毎年度寄せられています（図3）。

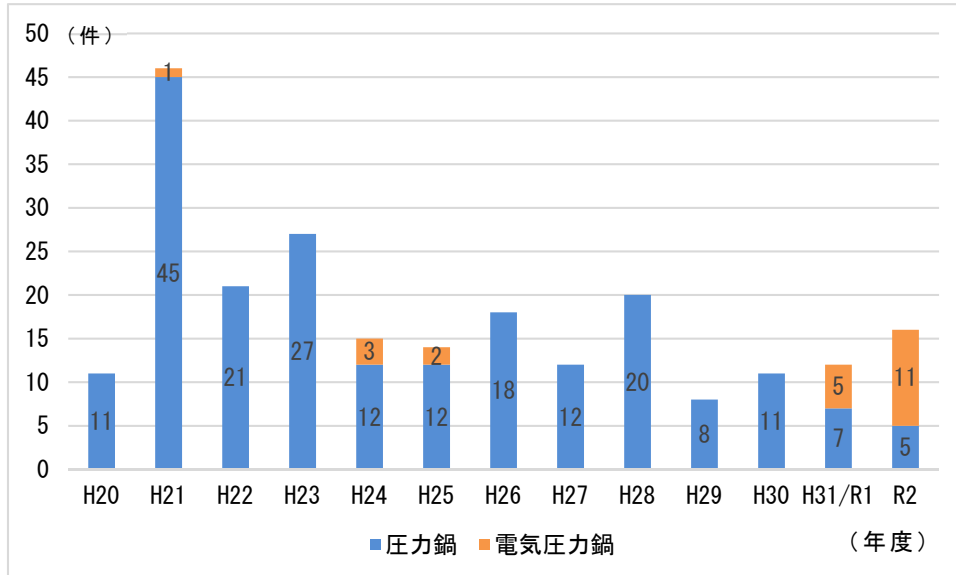


図3 受付年度別事故件数

発生した事故内容について分類したところ、蓋が外れ内容物が噴き出る、鍋と蓋の隙間などから蒸気や内容物が噴き出して鍋がコンロから落ちる等の事故が153件、調理中に部品が脱落する、鍋を移動させる際に内容物をこぼす等のその他の事故が78件発生しています（図4）。

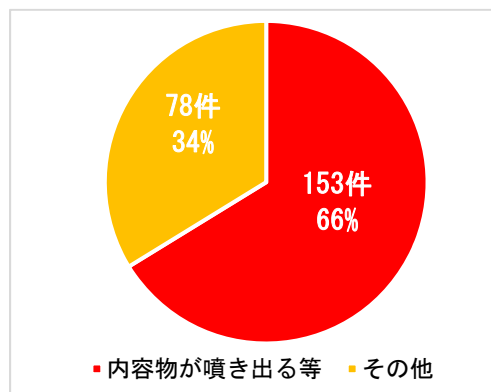


図4 圧力鍋による事故の主な種類について

² 「事故情報データベース」は、消費者庁が独立行政法人国民生活センターと連携し、関係機関から「事故情報」「危険情報」を広く収集し、事故防止に役立てるためのデータ収集・提供システム（平成22年4月運用開始）。事実関係及び因果関係が確認されていない事例も含む。件数及び分類は、本件のために消費者庁が特別に精査したもの。

傷病内容が明らかな 87 件について見てみると、蓋が外れて高温の内容物が噴き出るなどにより熱傷を負った事故が最も多く、内容物が噴き出した際に驚いて転倒し、骨折した等の事故も発生しています（図 5）。

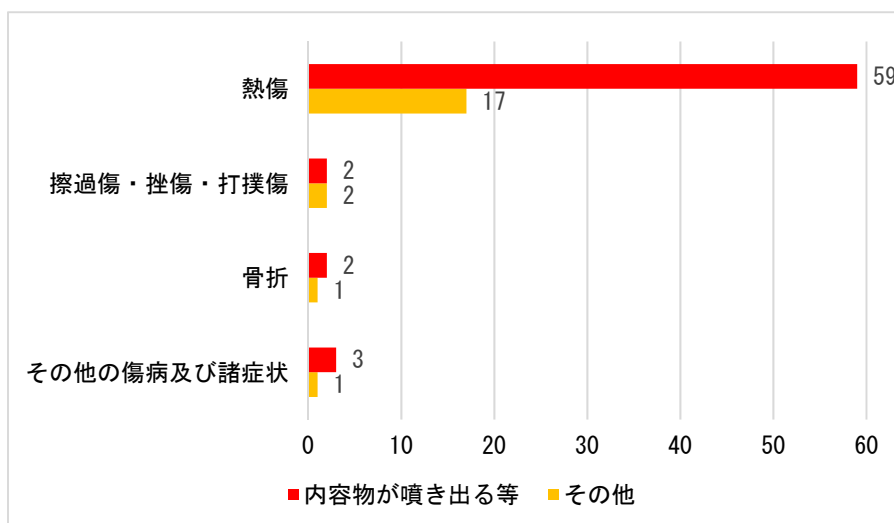


図 5 傷病内容について

傷病の程度が判明している 73 件について見てみると、治療期間が 1 か月以上の事故件数が 21 件で最も多くなっています（図 6）。また、蓋が外れ内容物が噴き出る等の事故が発生した場合、危害の症状が他の事故内容と比べて重くなる傾向にあります。

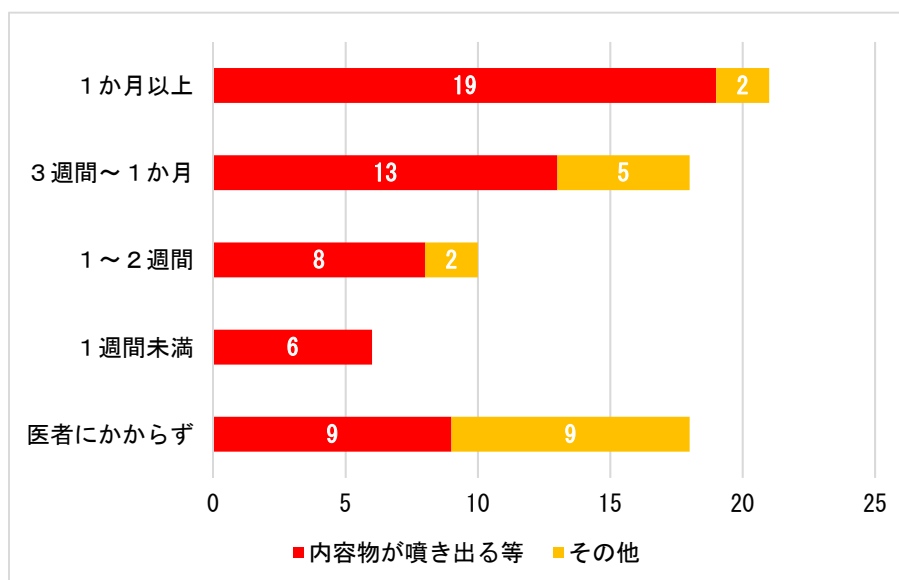


図 6 圧力鍋による危害の症状について

3. 主な事事故事例

【事例 1】

調理後、蓋を開けようとしたところ、蓋が飛び、蒸気等が腕にかかり、熱傷を負った。

(事故情報データベース、平成 31 年 4 月発生)

【事例 2】

圧力鍋で調理中、異音がして鍋が飛び上がり、床に落ちた。被害者が、鍋蓋の縁を高温環境にさらしたことでパッキンが熱損傷し、これに気付かず調理を行ったため、内圧の上昇に耐えきれず熱損傷部分から蒸気が噴き出し、その勢いで圧力鍋がガスこんろから床に落下したものと推定される。

(事故情報データベース、平成 28 年 12 月発生)

【事例 3】(リコール品による事故)

圧力鍋で調理中、鍋の蓋が飛び、周辺を破損した。圧力鍋の鍋蓋を鍋本体に固定する支持具(アーム)と支持金具(ストッパー)の寸法及び形状不良により、調理中にアームがストッパーから外れて鍋蓋が飛んだものと推定される。製造事業者は、製品の回収及び無償交換を行っていた。

(事故情報データベース、令和元年 12 月発生)

【事例 4】(豆を調理中の事故)

圧力鍋で豆スープを料理中、急に鍋蓋が外れ、中のスープが飛び散った。足に軽いやけどを負い床や壁が汚れた。メーカーの調査によると、蒸気抜きに豆殻ガラの付着があった。

(事故情報データベース、平成 27 年 7 月発生、30 歳代女性)

【事例 5】(粘度の高い料理を調理中の事故)

圧力鍋でカレーを作っていて蓋を開けたところ、中身が飛び出して左の太ももに手のひら大の熱傷を負った。

(医療機関ネットワーク事業³、平成 27 年 4 月発生、20 歳代女性)

³ 「医療機関ネットワーク事業」は、参画する医療機関(令和 2 年 10 月 1 日時点で 30 機関)から事故情報を収集し、事故の再発防止にいかすことを目的とした、消費者庁と独立行政法人国民生活センターとの共同事業。

4. 圧力鍋を安全に使用するためのアドバイス

圧力鍋はメーカーや機種によって構造が異なりますが、以下の注意点は共通です。高温・高圧になる製品ですので、取扱説明書や注意表示をよく読んで使用しないと、重大なけがにつながります。

- (1) 使用前には、蒸気口など圧力調整部分に詰まりがないか確認しましょう。また、蓋と本体の間のパッキンにぬめりや劣化がないか確認しましょう。

蒸気口や圧力調整部分がつまっていると、圧力調整など安全装置が正常に作動せず、蓋や内容物が吹き飛ぶ危険性があります。また、パッキンにぬめりや劣化がある場合、蓋と本体の隙間から内容物が噴出するおそれがあります。蓋がしっかりと閉まっているかも確認しましょう。

調理後は、パッキンも取り外し、ぬめりが取れるまで洗浄しましょう。圧力調整部分に異物がつまっている場合には、針状の物で取り除きましょう。また、パッキンに亀裂などの劣化がある場合にはその都度、使用頻度が低くても1年を目安に機種ごとの純正品と交換しましょう。

- (2) 水と食材を合わせて2/3以下、豆類・麺類の場合は水と合わせて1/3以下の内容量で調理しましょう。

定められた内容量を超えて調理した場合、圧力が正常にかからなかったり、内容物が噴き出す原因となります。調理によって分量が増える豆類・麺類は注意が必要です。特に、豆類は皮が圧力調整部分に詰まる可能性があります。

また、粘性が強く糊状になるものも、圧力調整部分に入り込む可能性があります。カレーやシチューを作るときは、あらかじめ具材を加圧して柔らかくしてから、最後にルーを入れて仕上げてください。このときは圧力をかけずに、普通の鍋として使いましょう。

- (3) 完全に蓋を閉めた状態で調理を行い、鍋の中の圧力が下がったことを確認してから蓋を開けましょう。

調理前に、蓋がしっかりと閉まっているか確認しましょう。圧力がかかっている状態では、蓋が容易に開かないようになっていますが、無理に開けようすると、蓋が飛んだり、内容物が噴出したりする危険性があります。蓋を開ける際は必ず、鍋の中の圧力が完全に下がっているか確認しましょう。強制的に圧力を下げる場合は高温の蒸気などで事故が発生しやすくなりますので、必ず取扱説明書に従いましょう。

5. 安全に係る表示等

「家庭用の圧力なべ及び圧力がま」は、消費生活用製品安全法の「特別特定製品以外の特定製品」の一つとして指定されており、国が定めた安全基準に適合していることを示す「PSC マーク」を付した製品でなければ、国内で販売、又は、販売の目的で陳列することができません。圧力鍋に



「PSC マーク」の表示があるか確認しましょう。製品を購入するときは、マークの有無やリコール対象製品⁴になっていないかなどを確認し、製品を選びましょう⁵。

また、一般財団法人製品安全協会が定めた安全基準に適合していることを認証された製品に SG マークを表示することができます。SG マークは、Safe Goods（安全な製品）を表し、万が一、SG マーク付き製品に欠陥があり、それを原因として人身損害が起きた場合、賠償する制度も付加されています。日本国内で発生した事故で、原則として SG マーク表示期限内に発生したものを対象とします。期限は購入日から5年です。



電気圧力鍋については、電気用品安全法の「特定電気用品以外の電気用品」のうちの「電気なべ」として指定され、PSC マークに加え PSE マークの表示がない製品は販売、又は、販売の目的で陳列することができません。



また、第三者認証機関が安全性を確認した機器に表示できる S マーク⁶の付いた製品もあります。より安全に使用したい場合は S マークが表示された製品を選びましょう。



⁴ 消費者庁 リコール情報サイト <https://www.recall.caa.go.jp/>

⁵ 日本国内において製品安全関係法における技術基準に適合した製品であることを示す P S マークの表示がない製品を流通させる行為は、海外事業者によるものであっても、同法の適用対象となる。
<https://www.meti.go.jp/press/2018/07/20180727001/20180727001-1.pdf> 「電子商取引及び情報財取引等に関する準則」から

⁶ S マーク制度は、電気用品安全法を補完し、電気製品の安全のための第三者認証制度。S マークは、第三者認証機関によって製品試験及び工場の品質管理の調査が行われ、安全性を確認した製品にのみ表示することができる。

6. 万が一、トラブルに遭った場合には

製品により事故や健康被害が発生し、事業者からの説明に納得できない、事業者と連絡が取れないなど、トラブルが生じた場合には、最寄りの消費生活センターに相談しましょう。

・消費者ホットライン：「188（いやや）」

最寄りの地域の市区町村や都道府県の消費生活センター等を御案内する全国共通の3桁の電話番号です。

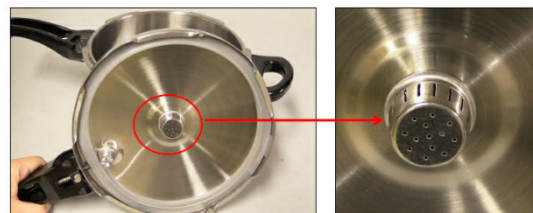
7. 参考

独立行政法人製品評価技術基盤機構「新生活スタート、台所用品などによる事故の防止」（平成26年4月24日）

<https://www.nite.go.jp/jiko/chuikanki/press/2014fy/prs140424.html>

独立行政法人製品評価技術基盤機構「鍋・圧力鍋による事故」（注意喚起ポスター）

<https://www.nite.go.jp/data/000050678.pdf>



圧力鍋の圧力調整装置

独立行政法人製品評価技術基盤機構「SAFE-Lite」

スマートフォンからも製品事故の検索が可能です。

<https://safe-lite.nite.go.jp/>

圧力なべ協議会「圧力なべってこんなナベ」

<http://www.apajapan.org/JPCC/pdf/pr02.pdf>

<本件に関する問合せ先>

消費者庁消費者安全課

TEL：03（3507）9137（直通）

FAX：03（3507）9290

URL：<https://www.caa.go.jp/>