

消費者啓発参考情報「くらしの１１０番」トラブル情報

発泡ポリスチレン製容器の変質・破損に注意！

- ＭＣＴオイルやえごま油等を入れるのはやめましょう -

【事例】

スーパーで購入したカップ麺に湯と食用油（えごま油）を入れ、所定時間経過後、汁を飲むためにカップを持ち上げたところ、カップの底が割れ、指に熱湯がかかった。医者に見せるほどではなかったが、危険だと感じた。

発泡ポリスチレン製容器は、ポリスチレンを発泡させて作られた容器で、軽くて丈夫で、クッション性があり、熱を伝えにくく、食品の保存性に優れています。このため、主に、即席カップめんなどの食品の容器として使用されています。

しかし、利便性の高い容器である一方、本事例以外にも、即席カップめんを調理した際、ＭＣＴオイル等の食用油を加えたことで、容器が破損してやけどを負ったという事故も発生しています。

国民生活センターが再現実験を行ったところ、発泡ポリスチレン製容器に湯と４種類の食用油（ＭＣＴオイル、ココナッツオイル、えごま油、アマニ油）をそれぞれ加えた結果、湯と食用油のいずれを先に加えても、発泡ポリスチレン製容器が変質しました。また、食用油の加える量によっては、容器が破損しお湯が漏れ出したことから、やけどをするおそれもあり、危険です。

【消費者へのアドバイス】

1. 発泡ポリスチレン容器に、ＭＣＴオイルやえごま油等の食用油を入れると容器を変質・破損するおそれがあります。漏れ出た湯でやけどをするおそれもあるので、発泡ポリスチレン製容器の即席カップめんを調理する際は、添付以外の食用油は加えないようにしましょう。
2. 食用油を加えたい場合は、即席カップめんの中身を、発泡ポリスチレン製容器以外の別の容器（陶磁器製など）に移してから加えるようにしましょう。

（参考）

即席めん容器への添付以外の食用油等を添加してはならない旨の表示義務はありませんが、一部の業界団体は自主的に商品本体への注意喚起表示をしています。食用油の一部には、ポリスチレン製の食品容器に使用してはならない旨の表示が記載されているものもあります。

困った時には、お近くの消費生活センター等にご相談ください。

消費生活センターへのお電話は、消費者ホットライン「１８８」へお掛けください。

（くらしの１１０番 2024年5月）