

くらしの危険

Number

374

即席カップめん等の

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！ -



MCTオイル、ココナッツオイル、えごま油、アマニ油などを、容器が発泡ポリスチレン製の即席カップめん等に入れると、容器が変質し、破損して、湯が漏れることがあります。

そのため、容器が発泡ポリスチレン製の即席カップめんには、「添付以外の食用油等を加えてはならない」といった表示があります。

発泡ポリスチレン製容器 とは

「発泡ポリスチレン製容器」とは、ポリスチレンを発泡させて作られた容器です。

軽くて丈夫で、熱を伝えにくく、食品の保存性に優れています。

主に、即席カップめんや総菜などの食品に使用されています。*1

*1：プラトレ・ネット「PSP(発泡スチロール)容器」一般社団法人日本プラスチック食品容器工業会
<https://www.japfca.jp/library/psp.html>



発泡ポリスチレン製容器の例



独立行政法人
国民生活センター

National Consumer Affairs Center of Japan



こんな事故が起きています

事例 1

即席カップめんにと湯とMCTオイルをほぼ同時に入れて食べようとしたところ、容器の底が抜け足に湯がかかった。熱いと思ったがやけどはしなかった。商品には、カップが変質し破損するおそれがあるので、添付以外の食用油等は加えないでくださいとの表示があった。同様の事故が起きる可能性があるため、注意表示をもっと目立つようにするべきではないか。
(受付年月：2022年10月、70代、女性)

事例 2

2種類の即席カップめんにもMCTオイルを入れたところ、いずれも容器が破損し、中身が漏れて食べられなかった。MCTオイルは身体に良いオイルと言われプレゼントされたもので、コーヒーやスープに混ぜてお召し上がりくださいと書いてあったので、入れても大丈夫だと思った。
(受付年月：2020年10月、40代、男性)

現象を再現してみました

容器に、MCTオイル、ココナッツオイルなどの油を大さじ1杯入れた後、沸騰した湯を注いだ場合に変質・破損するかを調べました。

※テストには、市販されている白色のどんぶり型発泡ポリスチレン製容器を使用しました。

MCTオイル

▶容器全体が数秒で破損し、湯が漏れ出しました。



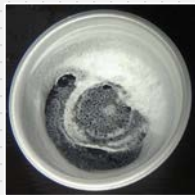
湯を注ぐ前の容器の様子



破損前



容器が破損し、湯が漏れ出した様子



破損後

ココナッツオイル、えごま油、アマニ油

▶ココナッツオイルでは、容器の内面が変質しました。

▶えごま油とアマニ油では、底から湯が滴る程度に漏れることがありました。



ココナッツオイル



えごま油



アマニ油

消費者へのアドバイス

発泡ポリスチレン製容器の破損を防ぎ、
安全に美味しく食事をするためには…

- ✓ MCTオイルやえごま油などを入れると、容器が変質・破損するおそれがあります。
添付以外の食用油は加えないようにしましょう。
- ✓ 加えたい場合は、即席カップめんの中身を、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。

