



消費生活相談

**注意！発泡ポリスチレン製容器に
食用油は加えないで
～底が抜けてやけどの恐れあり～**

相談は
こちらへ…

役場消費生活センター（町民課内）
TEL 0796・36・1941（直通）
たじま消費者ホットライン
TEL 0796・23・1999
※相談無料で秘密は厳守！！

【事例 1】

即席カップめんにお湯とMCTオイル*を入れて食べようとしたら容器の底が抜けて足にお湯がかかった。注意書きに添付以外の食用油は加えないようにと表示されていた。注意書きをもっと目立つようにするべきだ。

*MCTオイルとは、ココナッツやパームに含まれる中鎖脂肪酸100%の食用油で、近年、ダイエットなど健康サポートに活用されている。

【事例 2】

即席カップめんにMCTオイルを加えたところ、容器が破損し中身が漏れて食べられなかった。体に良いオイルと言われていて「コーヒーやスープに混ぜてお召し上がりください」と書かれていたので、入れても大丈夫だと思った。

【ひとことアドバイス】

- MCTオイル、ココナッツオイル、えごま油、アマニ油などを、発泡ポリスチレン製の即席カップめんやコーヒーに加えると、容器が破損し、お湯が漏れることがあります。
- MCTオイルを15ml（大さじ1杯）入れた直後に沸騰したお湯を約550ml注いだ場合の発泡ポリスチレン製容器の状態をテストした結果、容器全体が数秒で破損し、底面に穴が開きお湯が漏れ出しました（国民生活センター調べ）。
- 発泡ポリスチレン製容器には、添付の油以外は加えないようにしましょう。加えたいときは陶器などに移してから加えましょう。

