

広報とやま 令和6年(2024年)9月5日号掲載

くらしの情報あれこれ



● 即席カップめんの容器に穴が…

発泡ポリスチレン製容器にMCTオイルやえごま油などを加えないで！

[相談例]

即席カップめんには湯とMCTオイル(中鎖脂肪酸油)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。商品には「カップが変質し破損する恐れがあるので、添付以外の食用油などは加えないでください」との注意表示があったが、目立たない表示だった。

[アドバイス]

- 主に即席カップめんや総菜などの食品に使用されている発泡ポリスチレン製容器に、MCTオイルなどの食用油を加えたところ、容器が破損して湯が流出したという相談が寄せられています。
- 容器の変質・破損を招くため、添付以外の食用油などは加えないでください。容器から漏れ出た湯でやけどをする恐れもあります。
- 添付以外の食用油などを加えたい場合は、即席カップめんの中身を発泡ポリスチレン製容器以外に移してから加えるようにしましょう。

相談受付時間 (月)～(金) 10:00～17:30 (電話相談は9:00～17:30)

※(祝)、年末年始およびCiC休館日は除く。

お問い合わせ 消費生活センター 電話:076-443-2047