

第 50 回

発泡ポリスチレン製容器に MCTオイルやえごま油等を 入れるのはやめましょう

—容器が変質・破損するおそれがあります—

相談事例

即席カップ麺に湯と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。（70歳代、女性）

発泡ポリスチレン製(発泡スチロール)*容器とは、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ます。また、熱を伝えにくく、食品の保存性に優れており、主に即席カップ麺や総菜等の食品に使用されている容器です。

容器が発泡ポリスチレン製の即席カップ麺にMCTオイル、ココナッツオイル、えごま油、アマニ油等の食用油を加えると、容器が変質・破損して、湯が漏れることがあります。そのため「添付以外の食用油等を加えてはならない」などの表示があります。また、食用油の一部には、ポリスチレン製の食品容器に使用しないなどの表示をしているものもあります。

●テスト結果をもとにしたアドバイス

MCTオイルを大さじ1杯(15ml)入れた直後に、沸騰した湯を約550ml注いだ場合の発泡ポリスチレン製容器の状態を調べると、数秒で破損し、湯が漏れ出しました。同様に、ココナッツオイルを入れると、容器内側の表面が全体的に

変質しました。えごま油またはアマニ油を入れて湯を注ぐと、容器の底から湯が滴る程度に漏れることがありました。

漏れ出た湯でやけどをするおそれもあるため、発泡ポリスチレン製容器の即席カップ麺等を調理する際は、添付以外の食用油等は加えないようにしましょう。また、加えたい場合は、即席カップ麺等の中身を発泡ポリスチレン製以外の容器に移してから加えるようにしましょう。

写真 MCTオイルと湯を加えた際の、 発泡ポリスチレン製容器の変化



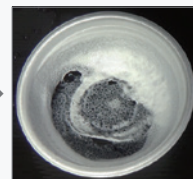
湯を注ぐ前の容器



容器が破損し、湯が漏れ出したようす



テスト前



テスト後

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

参考：国民生活センター「発泡ポリスチレン製容器にMCTオイルやえごま油等を加えるのはやめましょう—容器が変質・破損するおそれがあります—」(2023年4月26日公表) https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20230426_2.html