

見守り
新鮮情報

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オイルやえごま油等を 加えないで！



即席カップめん**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」との注意表示があったが、目立たない表示だった。(70歳代)

ひとこと助言

添付以外の食用油等は
加えないで！



- 主に即席カップめんや総菜等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(中鎖脂肪酸油)等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、添付以外の食用油等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おそれもあります。
- 添付以外の食用油等を加えたい場合は、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容器に移してから加えるようにしましょう。

本文イラスト：黒崎 玄

見守り新鮮情報 第469号 (2023年12月5日) 発行：独立行政法人国民生活センター

長崎市消費者センター (長崎市築町3番18号メルカつきまち4階)

相談専用電話 **829-1234** または 消費者ホットライン **188**

時間 **10時~17時** (土日祝も可 月曜定休)