

スーパー等の激安弁当や単品のとんかつ・魚は危険？ 一括表示不要で前日の余り物も？

異物混入の可能性のある廃棄カツが、安売りスーパーや弁当店で使用されていたとの報道がありました。筆者の新刊『激安食品が30年後の日本を滅ぼす！』（辰巳出版）さながらの事件です。

私たちは食品スーパーで食品を購入するとき、商品の原材料表示欄の細かい字を読み、陳列棚に付けられているポップを読み、商品を選定しています。しかし、スーパー等で、パン粉がついた揚げる前のとんかつ、温めるだけの焼き鳥、切り身の鮭には一括表示はついていません。

今回の廃棄カツ事件も、商品に付けられるべき一括表示（原材料、添加物、商品名、賞味期限、製造者等）がない状態で販売されていました。ポップに「カレーハウス CoCo 壱番屋」の商品であると書いていなければ、発覚することはなかったでしょう。

すなわち、バラ売りされている商品は、スーパーが責任を持って販売している商品なので、製造場所、使用している原料、使用している添加物などは、店舗のスタッフに質問すべきです。質問にきちんと答えられない商品は、訳あり商品と思って間違いありません。

刺身、野菜サラダなどの生鮮品は、産地が明確に記載してあります。しかし、三点盛りの刺身など、1種類の分量が商品全体の50%未満の原料は産地表示が不要です。したがって、産地を公表したくない原料を使用した場合は、使用量を50%未満にすることになります。

刺身は切りたてがおいしいのです。安心しておいしい刺身を食べたいときは、産地表示されているサクを買って、自分で切って刺身にするのがお勧めです。

安い弁当店ではどうしたらいいか

惣菜店、弁当店など、注文を受けてから盛りつける店では、一括表示の必要がありません。つまり、どんな原料、どんな添加物、どんなアレルギーが含まれているかがわかりません。賞味期限が過ぎた原料を使用しているても、法律上は問題ないのです。

たとえば、前日に余ったとんかつを使用して「とんかつ弁当」をつくっても、食中毒事故などを起こさなければいいということになります。店舗の周りがきれいで、弁当をつくっているスタッフの服装が清潔で、揚げ油がいやなにおいを発していなければ、信じて買ってしまいます。

普段食品を購入する店舗では、ぜひ店員と会話をしてください。人間は顔見知りの人に対して悪い物を出すのは気が引けるものです。「昨日の焼き肉弁当おいしかったよ」と話してくれるお客には、廃棄カツは出さないはずですが、原材料等の表示義務のない激安弁当店で安心して弁当を買うためには、店員と顔見知りになるのが一番です。

（文＝河岸宏和／食品安全教育研究所代表）