

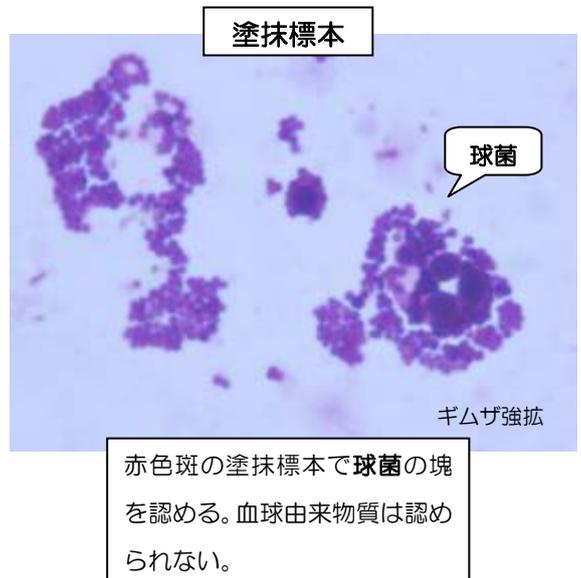
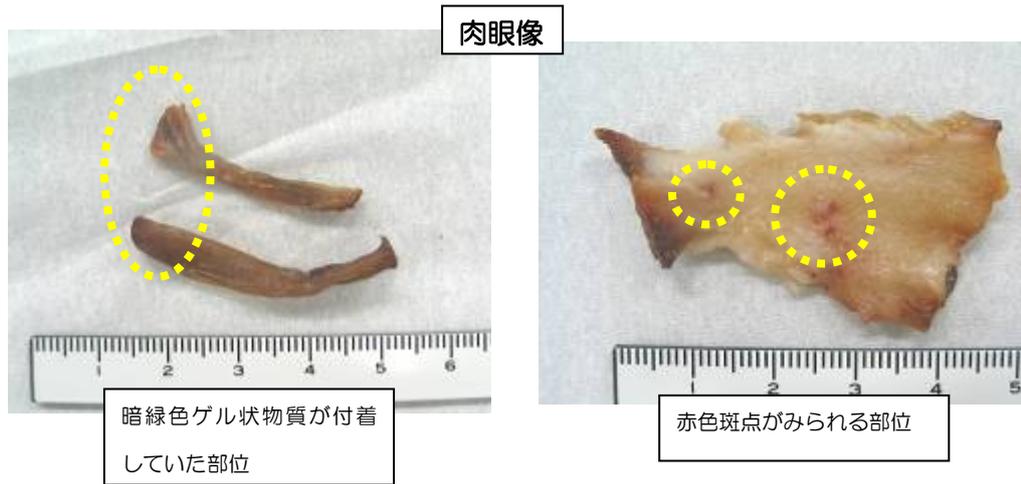
事例10：豚ロース肉の中の異物

品名：豚肩ロース肉（豚角煮）

苦情概要：加熱調理後の豚ロースブロック肉（豚角煮）の中から暗緑色のゲル状物質がでてきた（現物なし）。また、脂肪の部分に赤色斑点が数カ所みられた。

検査方法：肉眼による観察。

塗抹標本および組織標本を作製し、各種染色後、顕微鏡で観察。



検査結果：苦情品からでてきたゲル状物質については現物がなく、何であったかは不明。組織検査等の結果から、苦情品にみられた球菌・真菌様微生物は、調理後に付着して増えたものだと考えられる。