

## 事例 17：豚肉の中の毛様異物

品 名：豚肩スライス肉

苦情概要：スーパーで購入した黒豚スライス肉に黒い毛様異物が多数付着していた。

検査方法：肉眼および実体顕微鏡による観察。

組織標本を作製し顕微鏡で観察。

強アルカリ液による反応を観察。

肉眼像

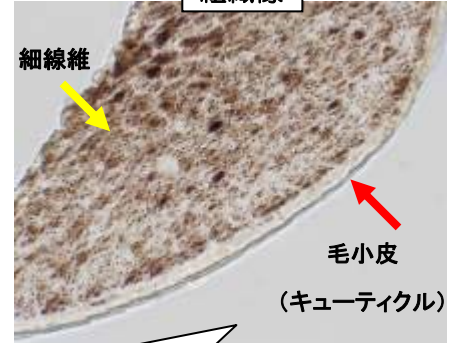


肉の表面に黒色毛様異物が多数付着。長さ 3～25mm。

実体顕微鏡像



組織像



動物毛にみられる毛小皮と細線維の束を認める。

強アルカリ液作用前



異物

洗浄用ブラシ毛  
（人工物）

黒豚毛  
（対照品）

異物は形状から動物毛が疑われ、その主成分であるケラチン（タンパク質）が強アルカリに溶解することを確認。

強アルカリ液作用後



異物

洗浄用ブラシ毛  
（人工物）

黒豚毛  
（対照品）

異物と黒豚の毛は溶解してバラバラになったが、対照品のナイロン製ブラシ毛に変化はみられない。

検査結果：組織検査およびアルカリ反応の結果から、異物は**動物の毛**であることが判明。