

事例24：加熱前ハンバーグの変色・異臭

品 名：ハンバーグ（生肉ミンチ）

苦情概要：スーパーで購入した生ハンバーグから茶色のドリップが出て、異臭がした。

検査方法：ホルマリン固定後、組織標本を作製し、HE 染色後顕微鏡で観察。

肉眼像

カット断面

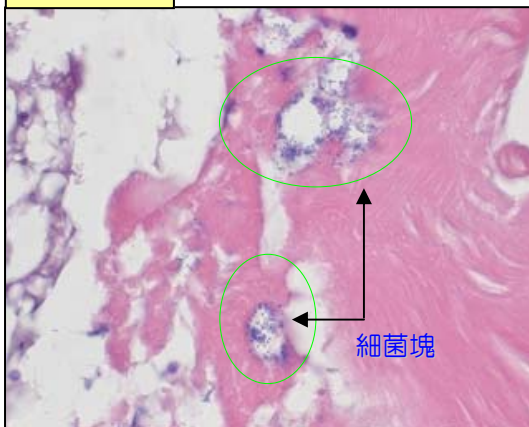


冷蔵時のドリップ

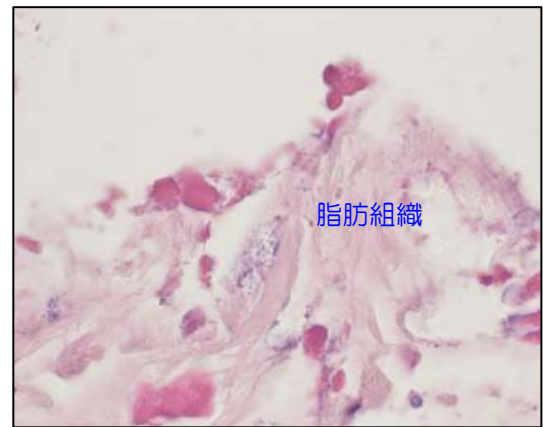


組織所見

HE 染色



HE 染色



検査結果：脂肪組織や筋肉の間に細菌塊（球菌）が確認されたが、炎症細胞等がないことから、生体時の炎症、変性等ではないと考えられます。

以上の結果より、ハンバーグは加工過程の細菌汚染等による腐敗が原因と思われました。