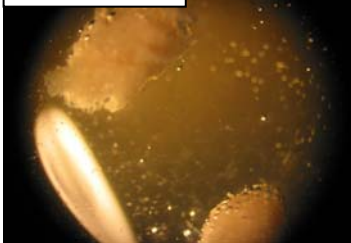


福岡市食肉衛生検査所には、毎年食肉に関係した苦情が数件寄せられます。検査所では、これらの苦情に対して検査機器、知識、技術等を駆使して原因を究明し、検査を依頼した機関等に結果をフィードバックし再発の防止等に役立てています。今回、そのうちの3つの事例をご紹介します。

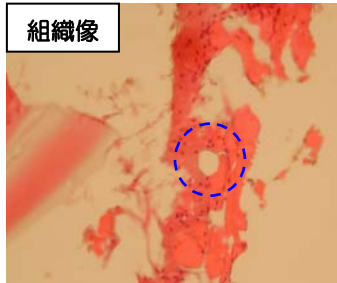
1 ハンバーグの中の異物

実体顕微鏡像



異物に濃塩酸を滴下したところ、気泡が発生。

組織像



骨組織に特有の構造を認める。

【苦情内容】

購入したハンバーグ（加工食品）の中に小さな硬い異物が混入していた。

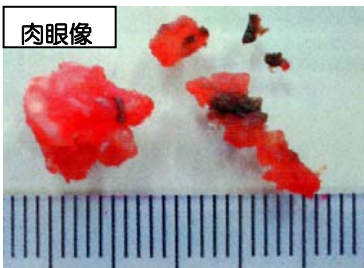
【検査結果】

塩酸の滴下により気泡を生じたこと、組織学的検査により骨組織特有の構造と骨細胞を認めため、苦情品は**動物の骨**であることが判明。

2 ミンチ肉の変色

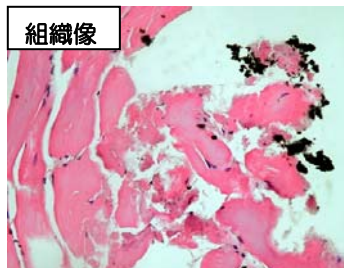
【苦情内容】 精肉店で購入した合挽ミンチ肉の一部が黒く変色していた。

肉眼像



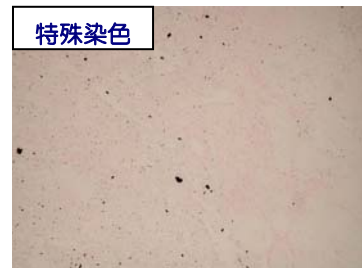
ミンチ肉の一部が黒く変色。

組織像



筋組織に大小不同、不定形、無構造の黒色異物を多数認める。

特殊染色



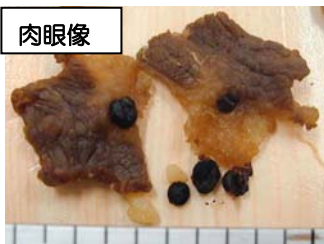
メラニン色素は検出せず。

【検査結果】

黒色異物の形状等および特殊染色の結果、苦情品は肉の変性や生体由来物（メラニン色素）ではなく、人工物の混入であると考えられる。

3 牛スライス肉の黒色異物

肉眼像



参考品



【苦情内容】

スーパーで購入した牛スライス肉を加熱調理したところ、黒色大豆様異物が数個付着していた。

【検査結果】

参考品と比較した結果**血リンパ節**と考えられる。（販売店への聞き取りでリンパ節をつけたまま販売したことを確認。）

今回の苦情事例は、すべて異物の混入として保健所などの行政機関に持ち込まれたものです。

骨などの生体由来のものでも、食品となれば異物と判断されて、苦情として食品への信頼も損ないます。人工物が混入した場合などはいうまでもありません。もし、苦情としてクレームがあった場合には、そのことを真摯に受け止め、その後の業務の改善に生かしましょう。

また、生産農家においても農場から流通、食卓までのいわゆる「Farm to Table」の考えのもと、牛や豚を飼育し、出荷する場合には「安全で安心できる食品を取り扱っている」という高い意識を持ち、細心の注意を払う必要があります。

福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14

TEL.092-651-3404 FAX.092-651-9015