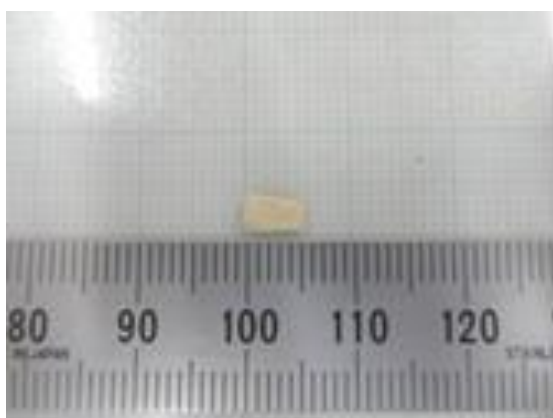


Q. ポークチキンミートボールから白くて硬いものが入っていた。

A. この異物は、大きさ約 $5.5 \times 3.5$  mm、厚さ1.3 mmで、薄茶色を呈した硬質物でした。当該異物をより詳細に調査したところ、表面に小さな孔が複数見受けられ、当該異物を希塩酸に浸すと溶けて気泡を生じたことから、当該異物は原料肉由来の硬骨片でした。

取扱業者のポークチキンミートボールでは、骨やスジ等の夾雑物が除去されたブロック状の冷凍原料肉を購入し、フレークカット処理（手のひらサイズのカット）を行った後、チョップカット処理（ミンチ状のカット）をして使用しております。原材料前処理工程でブロック肉全周に渡る目視検品および金属検出機、X線異物検査機による検査とチョップカット処理時の硬質異物除去装置（ミートチョッパー出口で、直径5 mm以上の硬質物）を除去しております。今回の異物については、ブロック肉の内部に残存していた硬骨片を発見することが出来ず、当該異物の短寸がチョップ目より小さかった為に硬質異物除去装置で除去する事ができなかったと考えられます。また、当該異物の密度が小さかったために、X線異物検査機でも発見できないまま商品として加工に至ったものです。

取扱業者においては、より異物・夾雑物の少ない処理工場のものを選定し購入しておりますが、原料肉由来の夾雑物ですのでご理解いただきますようお願いいたします。



▲実際の写真



▲拡大の写真



▲希塩酸処理後