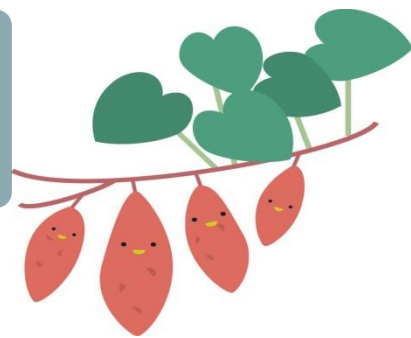


広島市食検だより

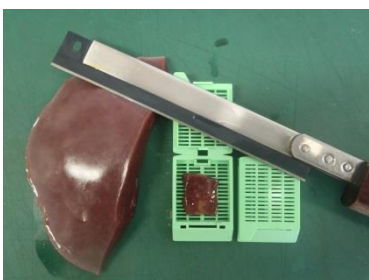
2015年10月 第21号



病理組織検査について

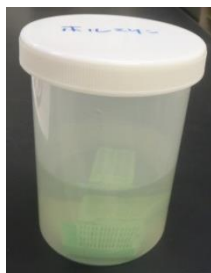
広島市食肉衛生検査所では、牛や豚などの安全なお肉を消費者のみなさんにお届けするために、様々な検査を行っています。その中の1つに、**病理組織検査**があります。と畜検査の際に、そのお肉や内臓を食用にしてもよいか否かを即座には判定できない時に、臓器・筋肉・皮膚・リンパ節などの病変を、顕微鏡を使って観察し、合否を判定する精密検査のことを**病理組織検査**といいます。検査の流れは次のとおりです。

1 採材



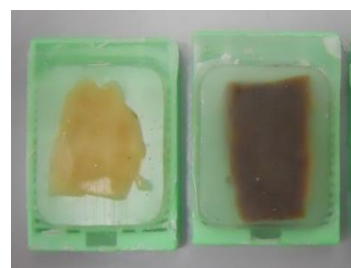
検体を観察しやすい大きさにカットする。

2 固定



組織が腐らないようにホルマリンで固定する。

3 包埋 (ほうまい)



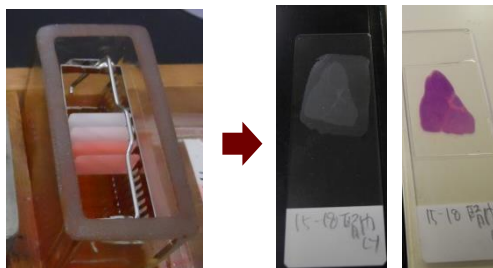
パラフィン (ロウのようなもの) に埋め込む。

4 薄切



3/1000mmの薄さにスライススライドグラスに貼り付ける。

5 染色



観察しやすいように染色する。

6 顕微鏡観察



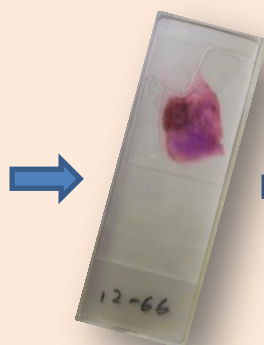
いろいろな倍率で組織を観察する。

これ何だ？

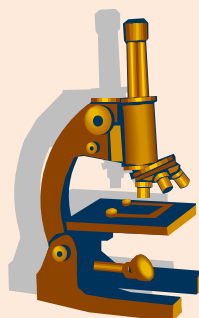


豚の皮膚に4×3cm大のホクロのような病変？

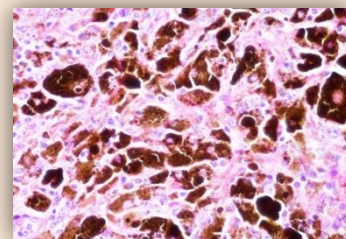
病理組織検査では、病変の中で何が起きているかを、顕微鏡を使って細胞レベルで観察することができ、病気の診断に役立っています。



標本を作って…



顕微鏡で観察すると…



シミで有名なメラニン色素 (茶色部分) を含んだメラニン細胞が腫瘍化して増殖していることが分かりました。