

表 1

大腸菌O157 (10⁹ CFU/ml) 摂食イエバエに食品を与え、直後および
 一晚保存した各食品から検出された大腸菌O157のコロニー数

菌液摂食後 の時間	食 品	コロニー数 (CFU/排泄物)	
		直 後	保 存 (29°C)
3h	牛肉	(7.1 ± 11.2) × 10 ⁵	(5.8 ± 5.0) × 10 ⁷
	ジャガイモ	(2.0 ± 2.0) × 10 ⁵	(1.1 ± 1.0) × 10 ⁷
24h	牛肉	(4.0 ± 6.9) × 10 ⁴	(1.0 ± 1.7) × 10 ⁷
	ジャガイモ	(2.0 ± 3.5) × 10 ³	(4.4 ± 7.4) × 10 ⁸
48h	牛肉	(2.0 ± 3.5) × 10 ²	(8.0 ± 13.9) × 10 ⁴
	ジャガイモ	(2.0 ± 3.5) × 10 ⁵	(3.3 ± 5.7) × 10 ⁸

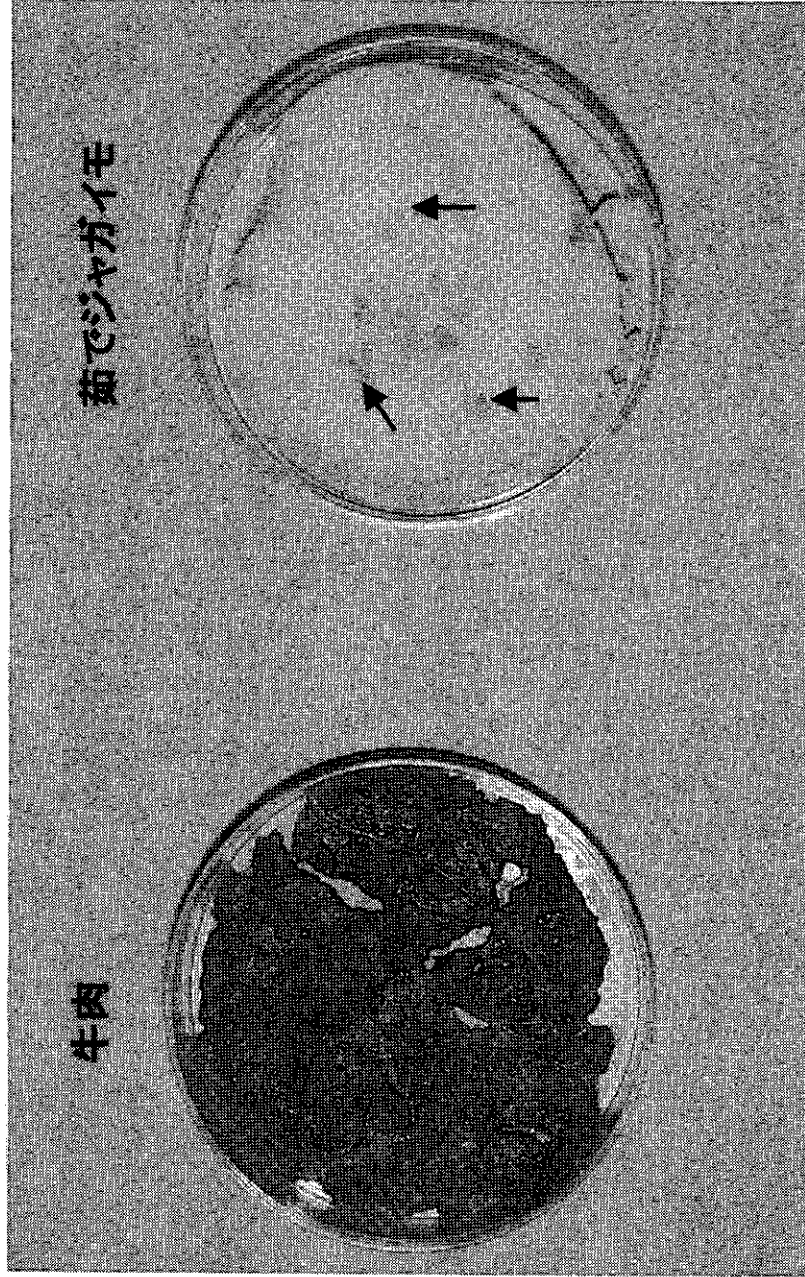
表 2

大腸菌O157 (10⁶ CFU/ml) 摂食イエバエに食品を与え、直後および
 一晚保存した各食品から検出された大腸菌O157のコロニー数

菌液摂食後の時間	食品	コロニー数 (CFU/排泄物)	
		直 後	保 存 (29°C)
3h	牛肉	0	(8.0 ± 13.9) × 10 ²
	ジャガイモ	0	0
	キャベツ	0	(4.0 ± 3.5) × 10 ⁵
24h	牛肉	0	(1.9 ± 1.6) × 10 ⁸
	ジャガイモ	(2.0 ± 3.5) × 10 ²	(8.2 ± 8.9) × 10 ⁶
	キャベツ	0	(2.0 ± 3.5) × 10 ²
48h	牛肉	0	(2.2 ± 3.8) × 10 ⁷
	ジャガイモ	0	0
	キャベツ	0	ND*

*排泄物検出できず

図 1 腸管出血性大腸菌O157:H7を摂食したイエアエに与えられた2種の食品



ジャガイモ上の淡赤色の斑点(矢印)は、排泄物に含まれるエオジン色素。
なお、牛肉上では斑点が見えないが、蛍光下では明瞭に判別できる