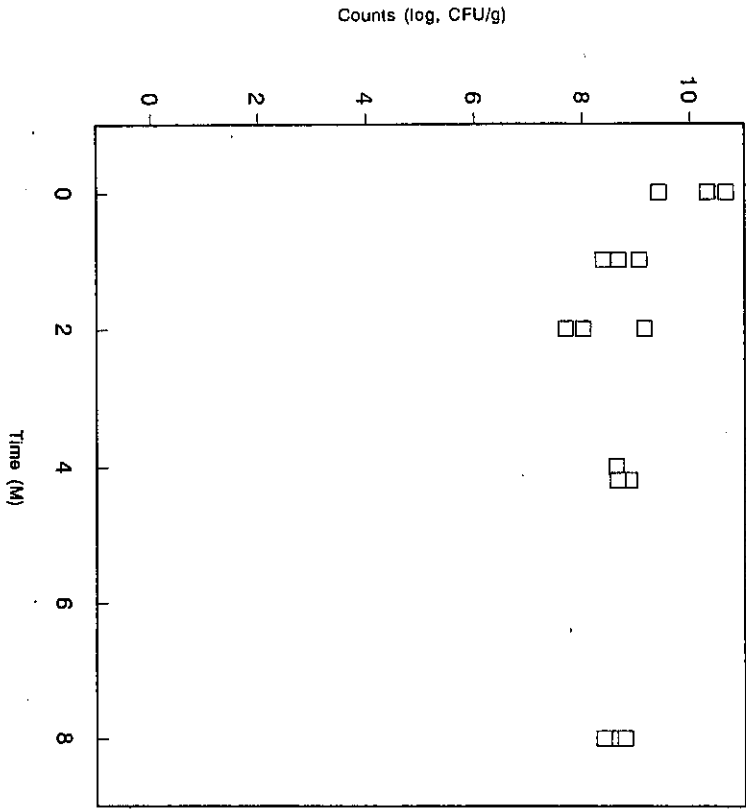
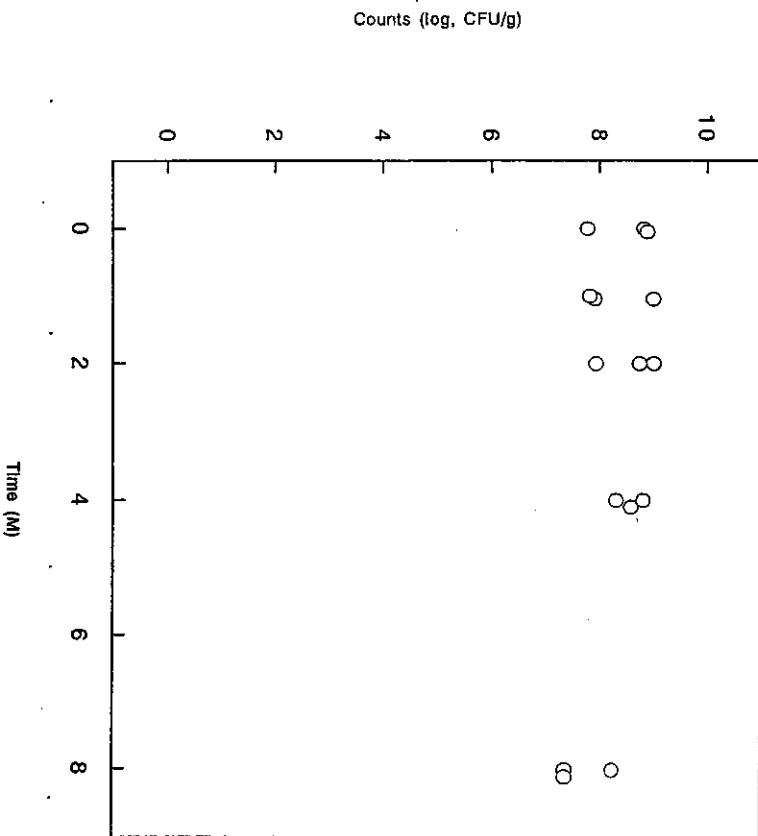


0157汚染アルファルファ種子の生育時における一般生菌数



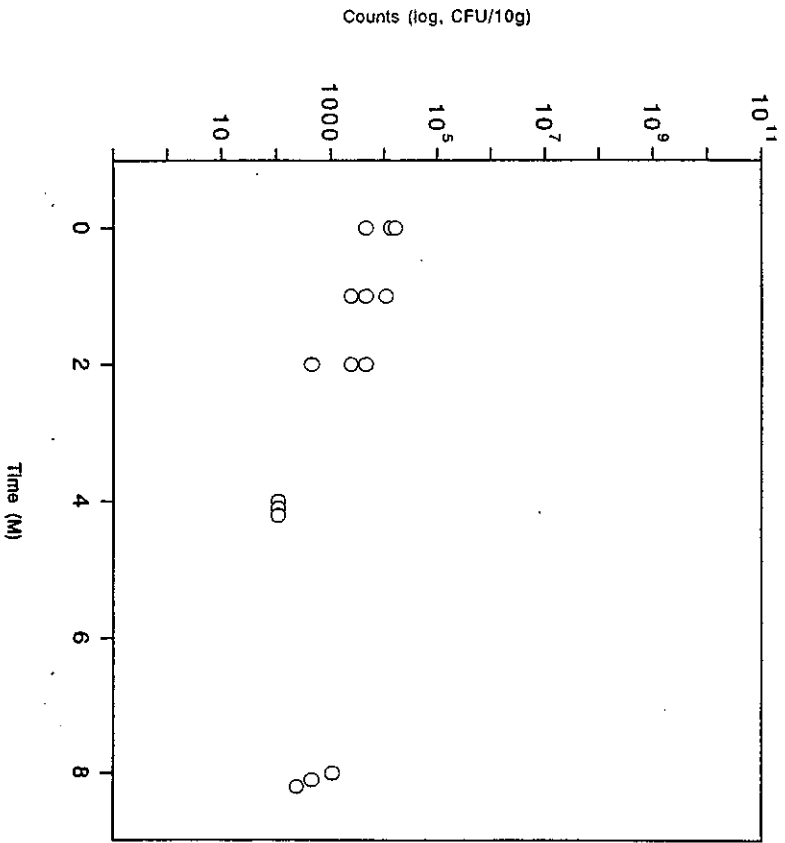
☒ 17

0157汚染アルファルファ種子の生育時における一般生菌数



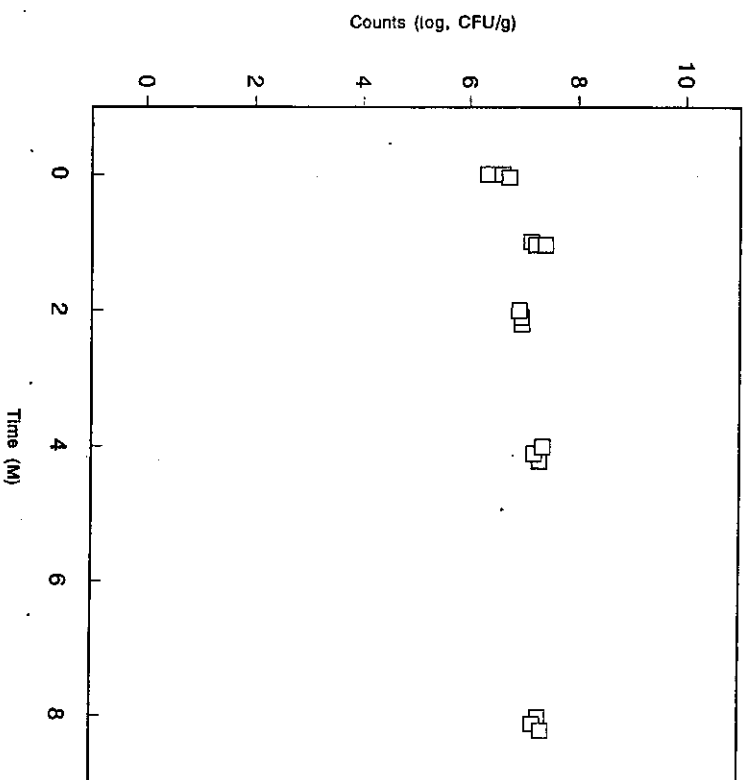
☒ 18

S E汚染カイワレ大根種子の種子中におけるS E菌数



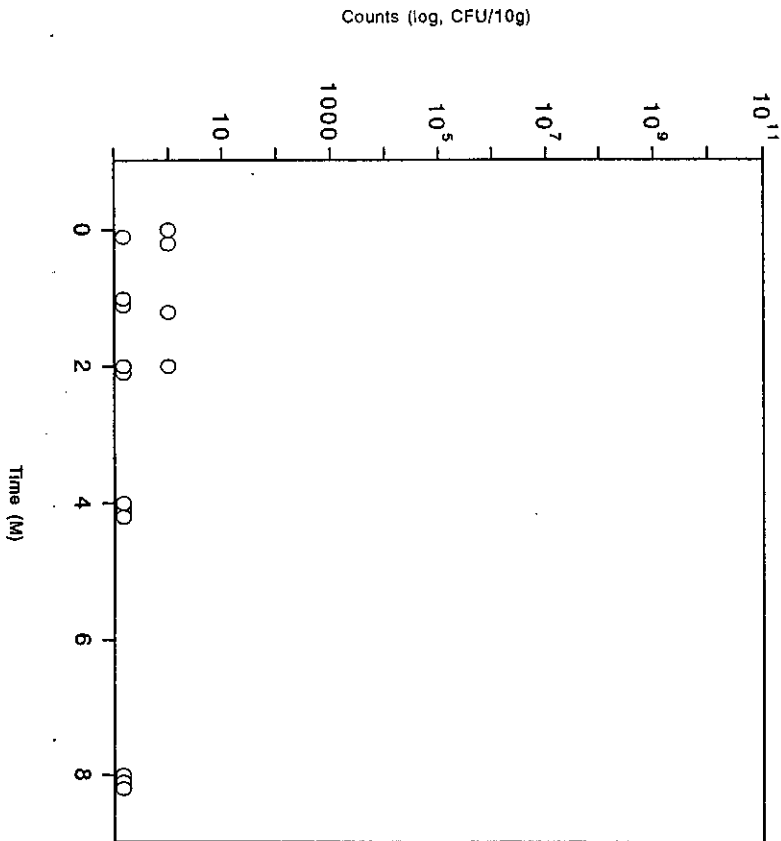
☒ 19

S E汚染カイワレ大根種子の生育時におけるS E菌数



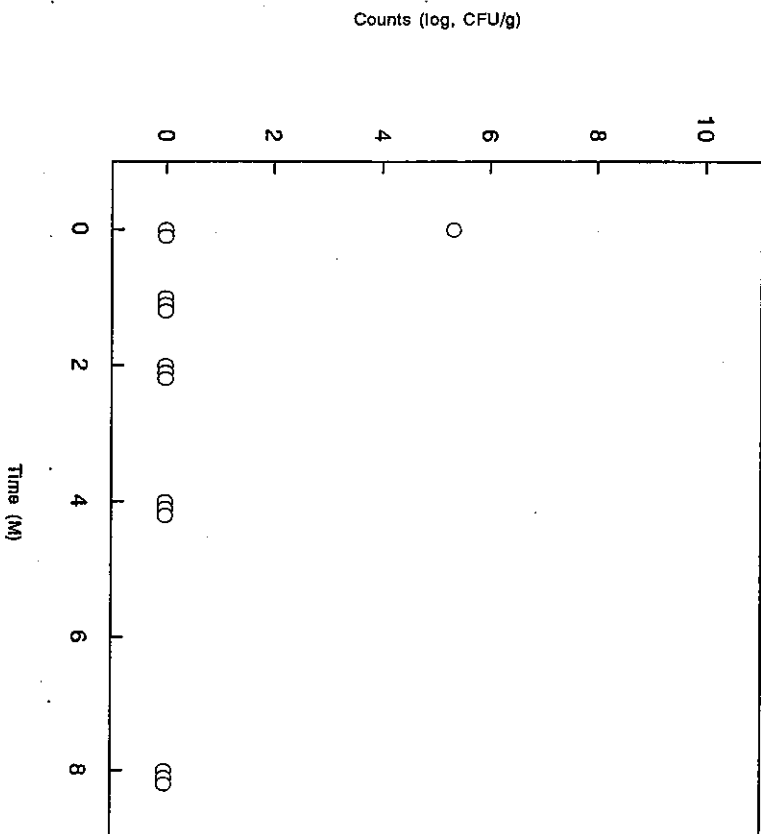
☒ 20

S E汚染カイワレ大根種子の種子中におけるS E菌数



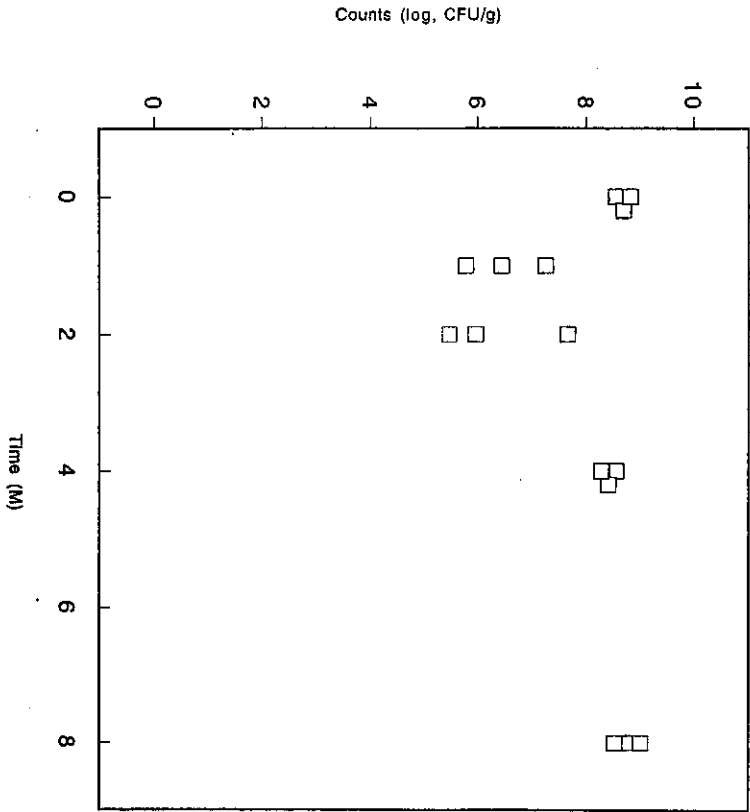
☒ 2 1

S E汚染カイワレ大根種子の生育時におけるS E菌数



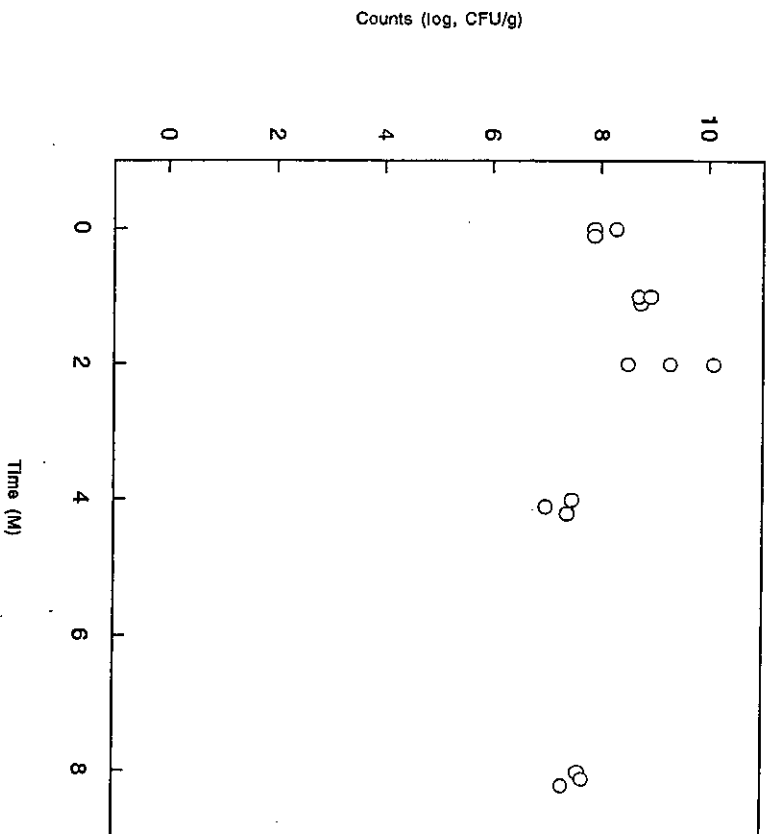
☒ 2 2

SE汚染カイワレ大根種子の生育時における一般生菌数



☒ 2 3

SE汚染カイワレ大根種子の生育時における一般生菌数



☒ 2 4

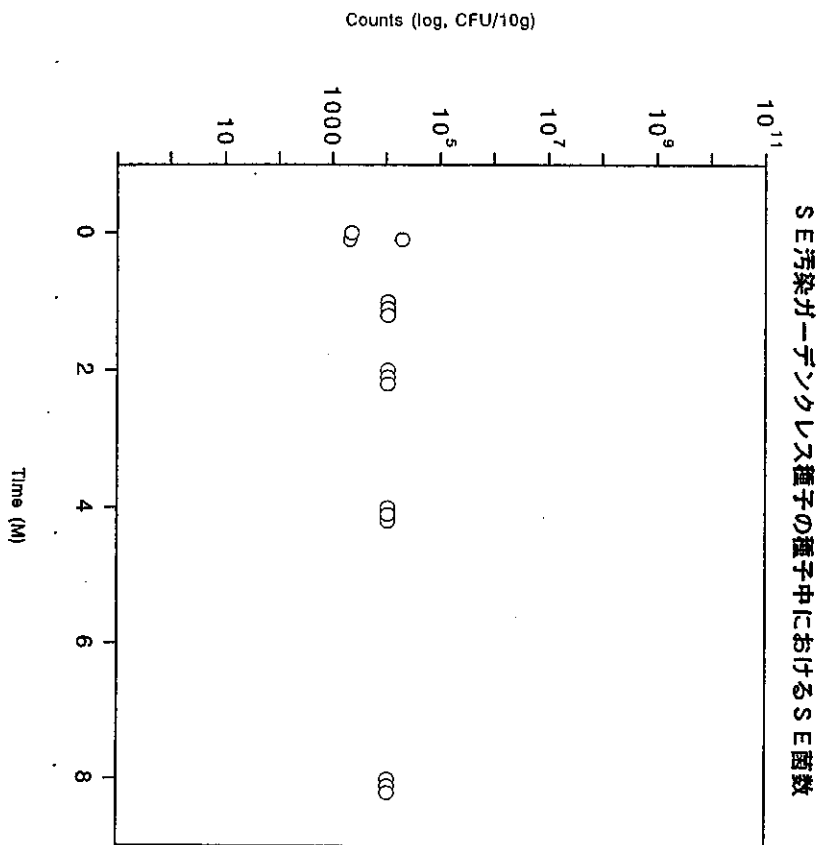


図 25

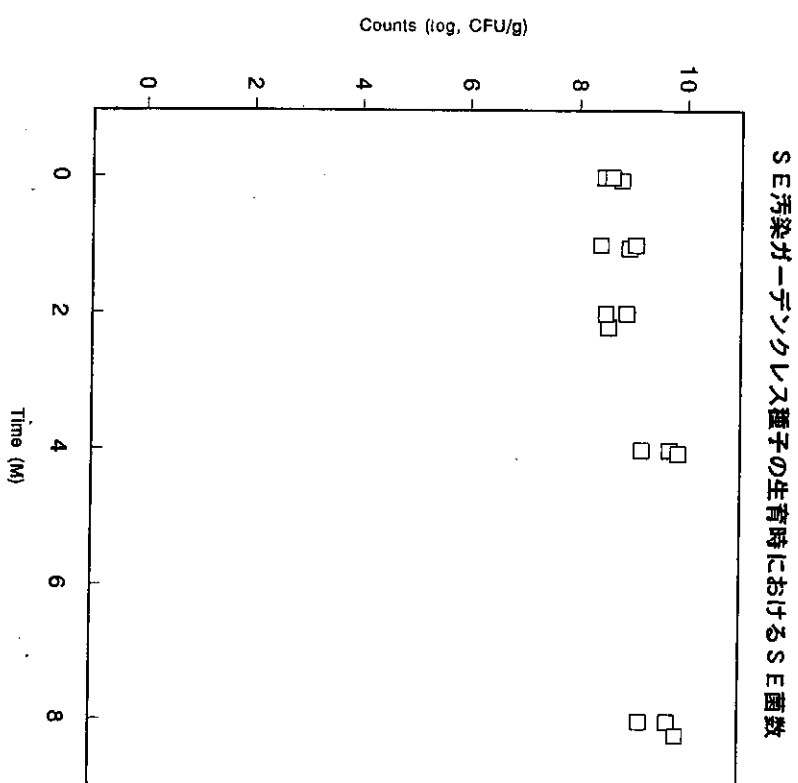
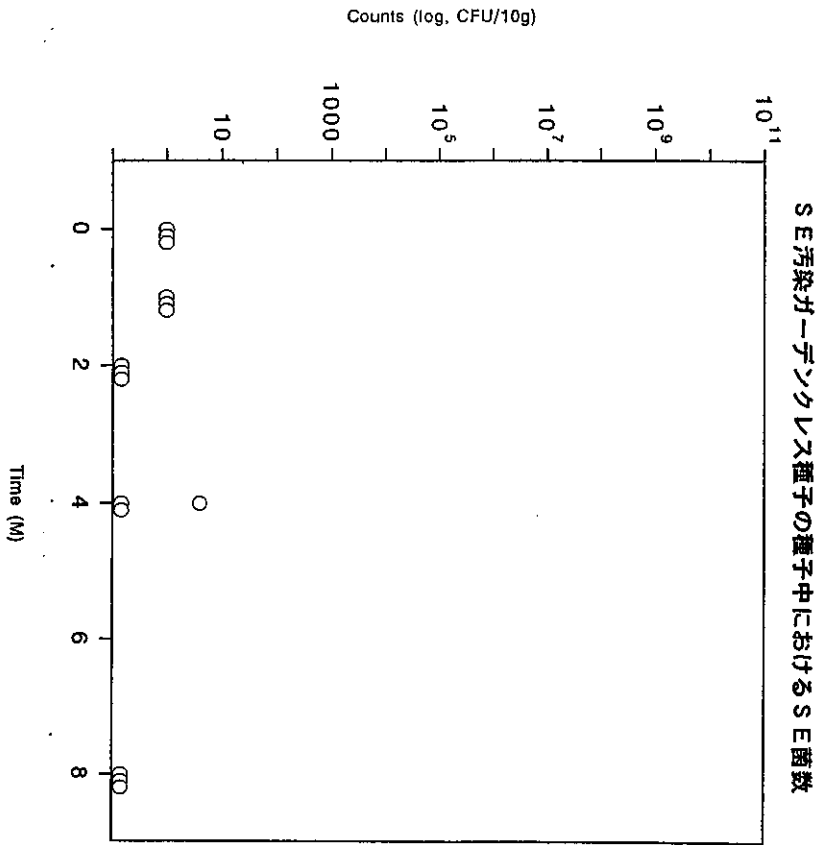
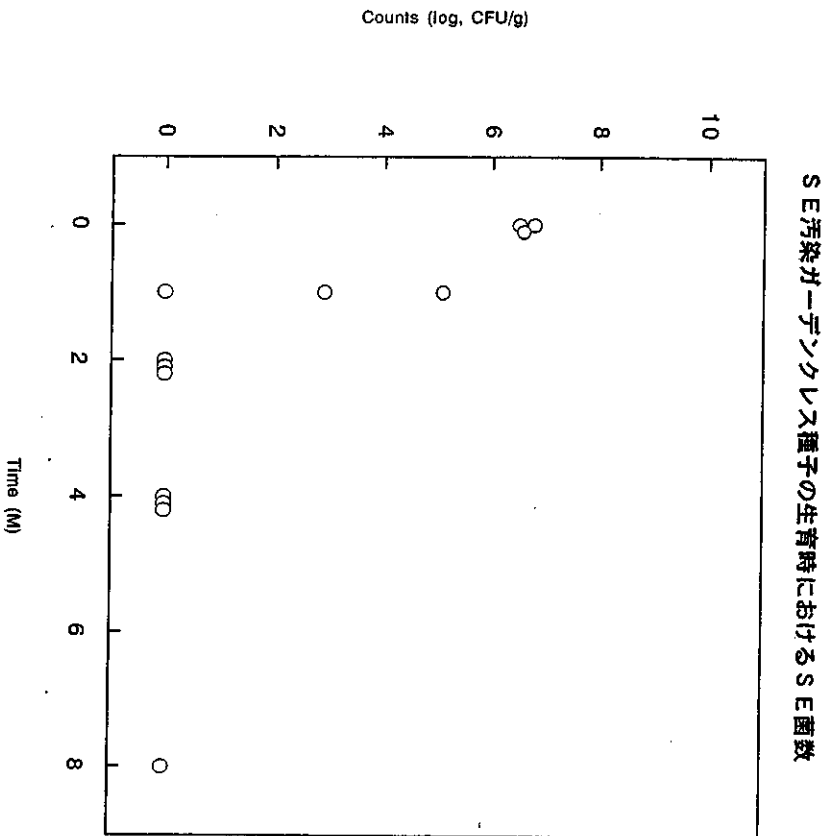


図 26

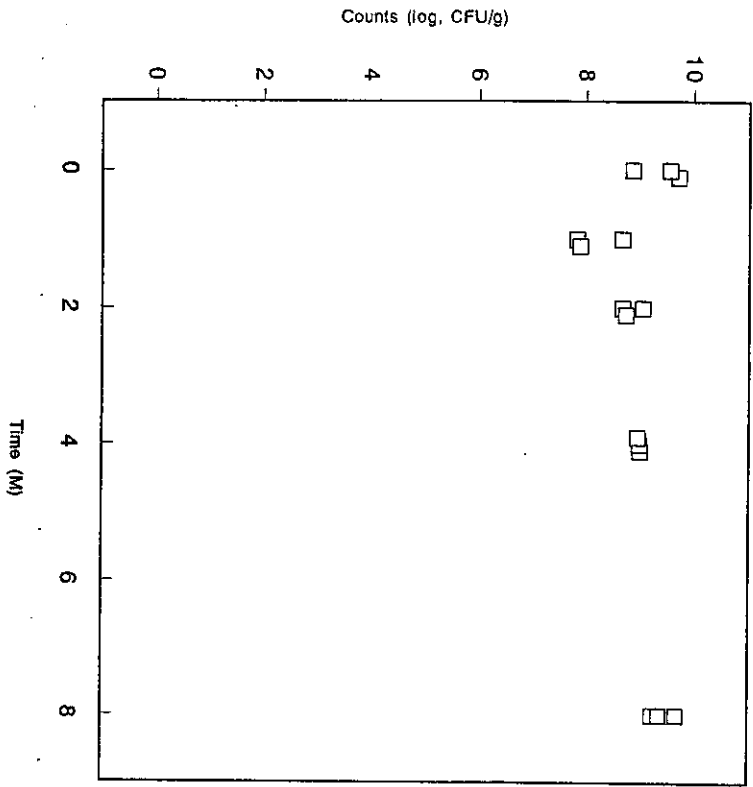


☒ 27



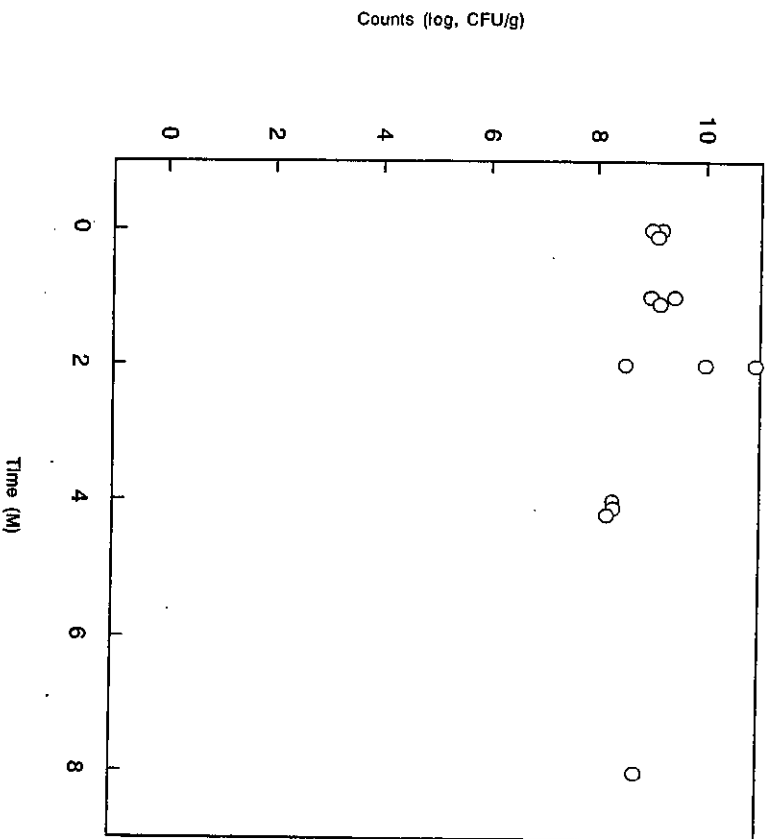
☒ 28

SE汚染ガーデングリス種子の生育時における一般生菌数

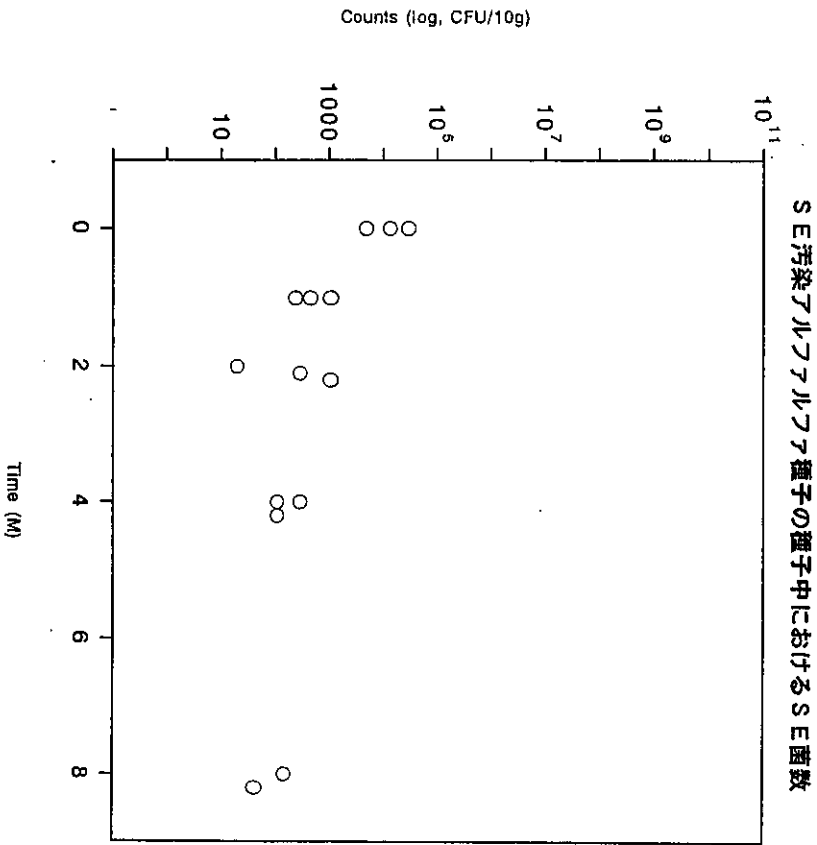


☒ 29

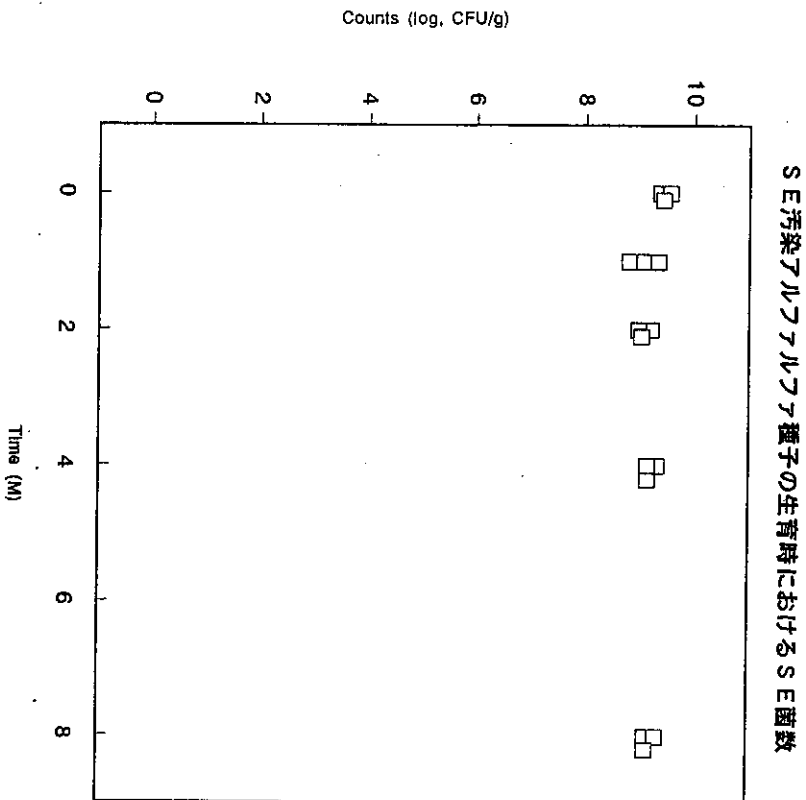
SE汚染ガーデングリス種子の生育時における一般生菌数



☒ 30



☒ 3 1



☒ 3 2

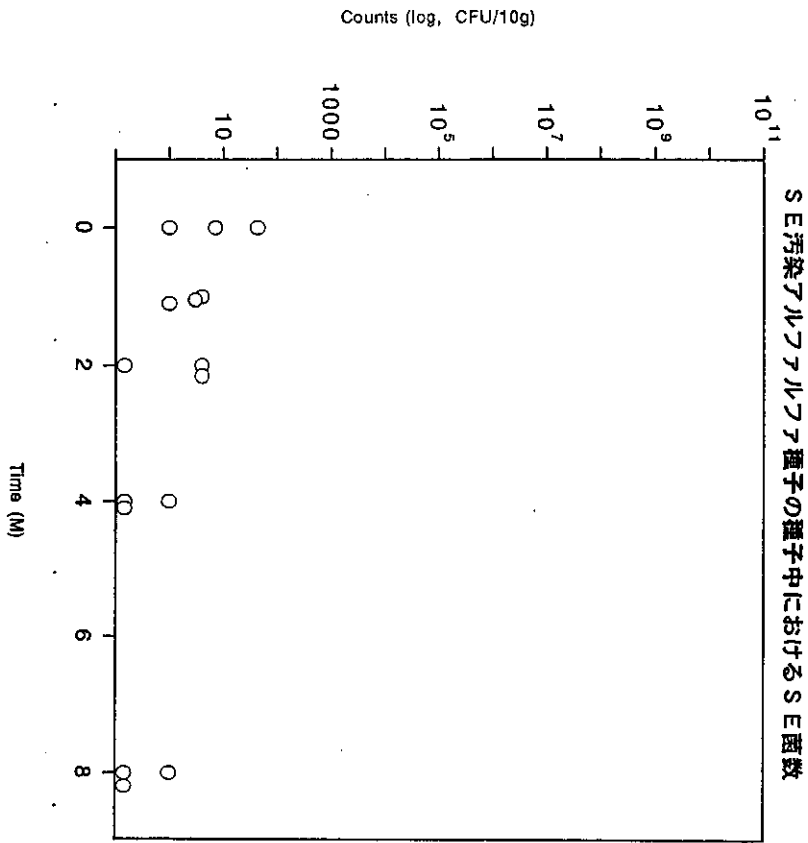


図 3 3

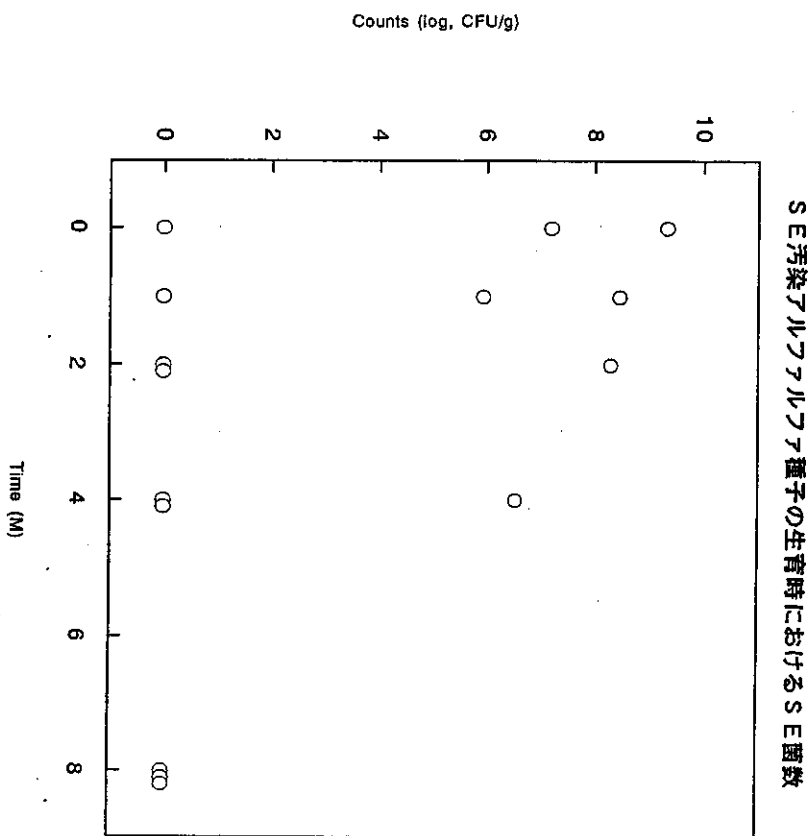
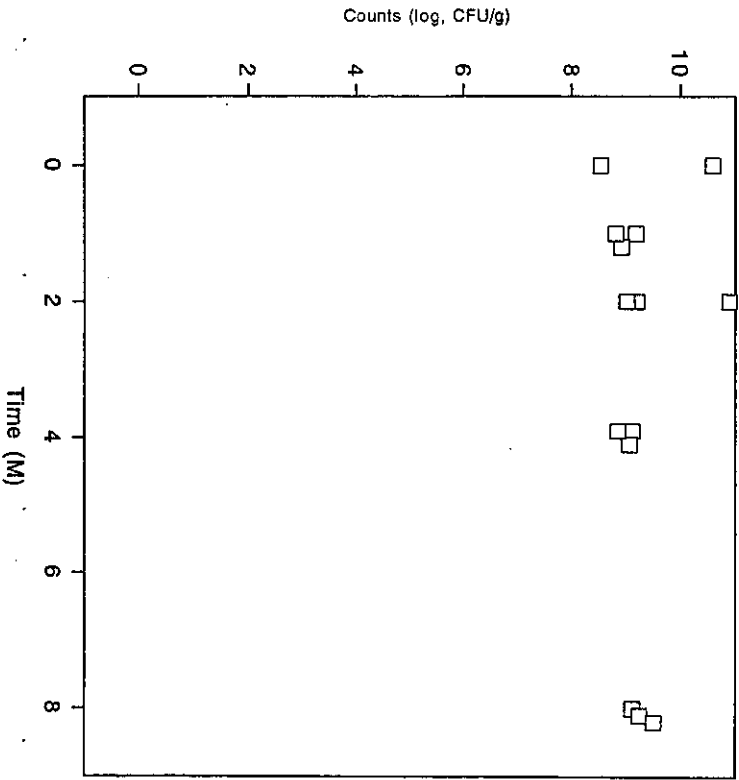


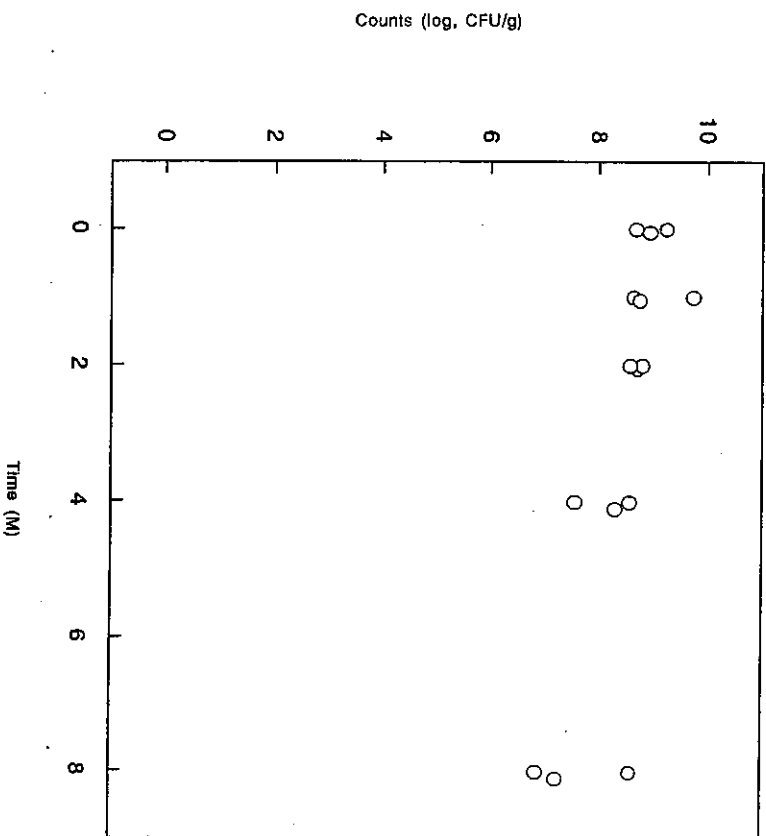
図 3 4

SE汚染アルファルファ種子の生育時における一般生菌数



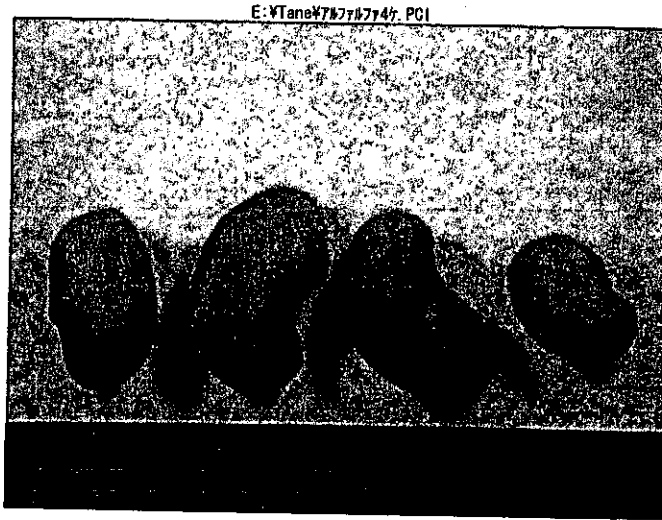
☒ 35

SE汚染アルファルファ種子の生育時における一般生菌数



☒ 36

アルファルファ



ガーデンクレス



カイワレ

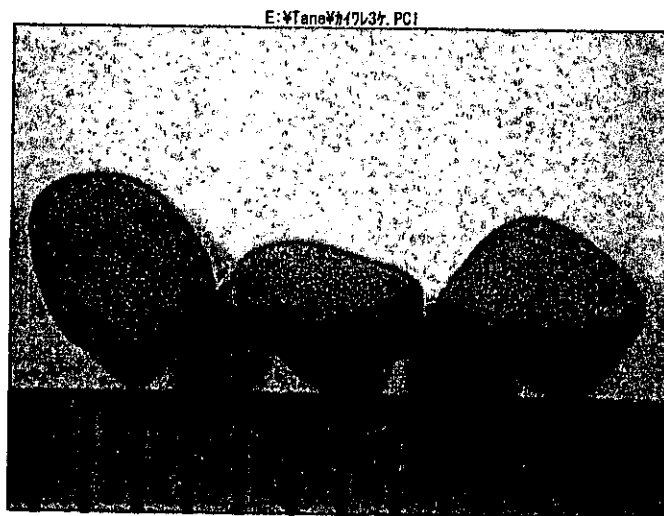
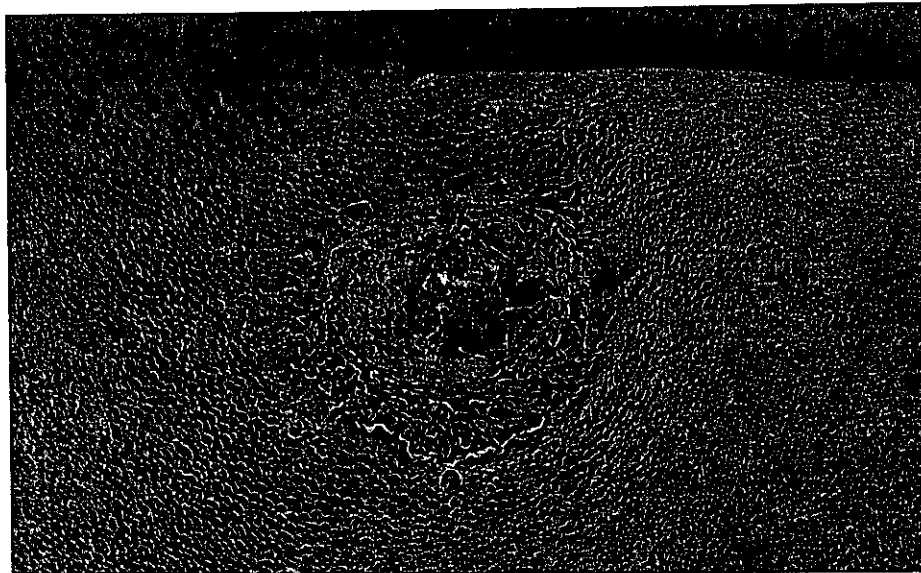
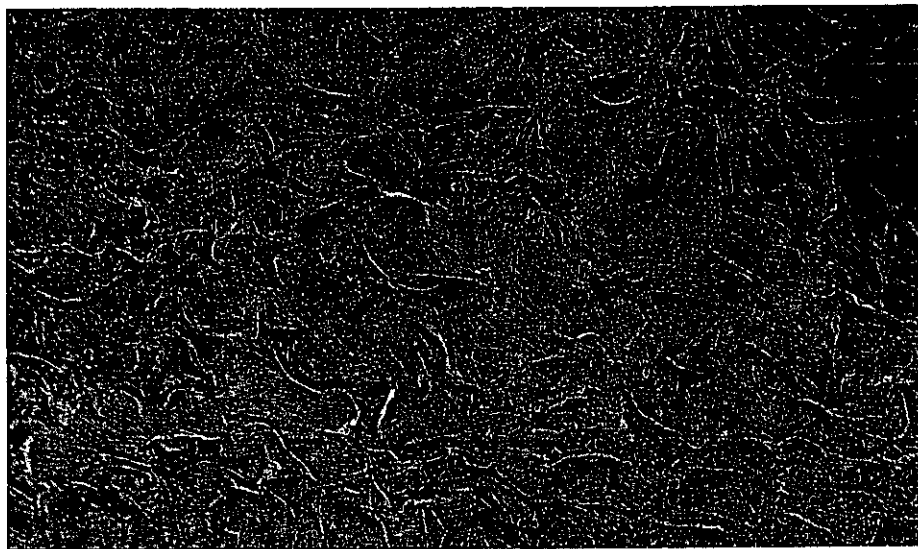


図 37 実体顕微鏡像 (固定前)

アルファルファ



ガーデンクレス



カイワレ

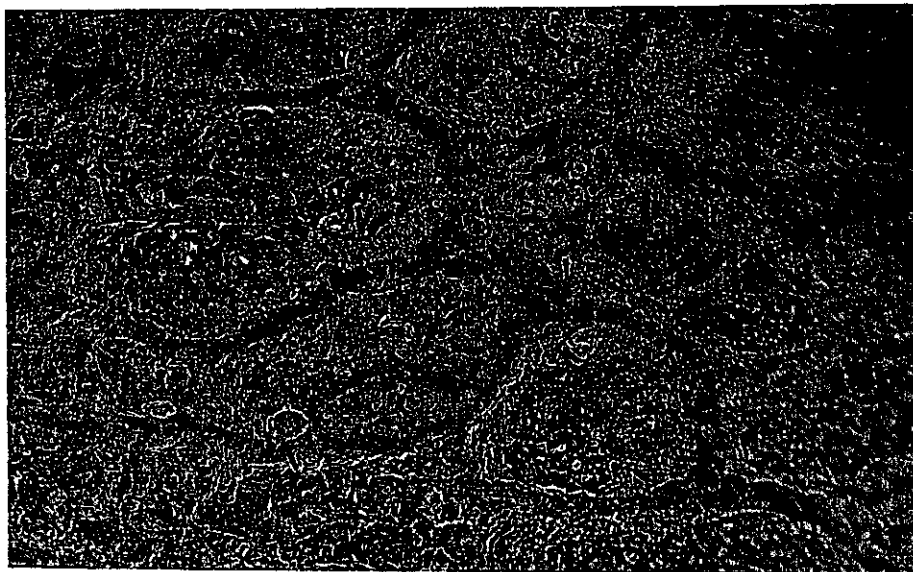
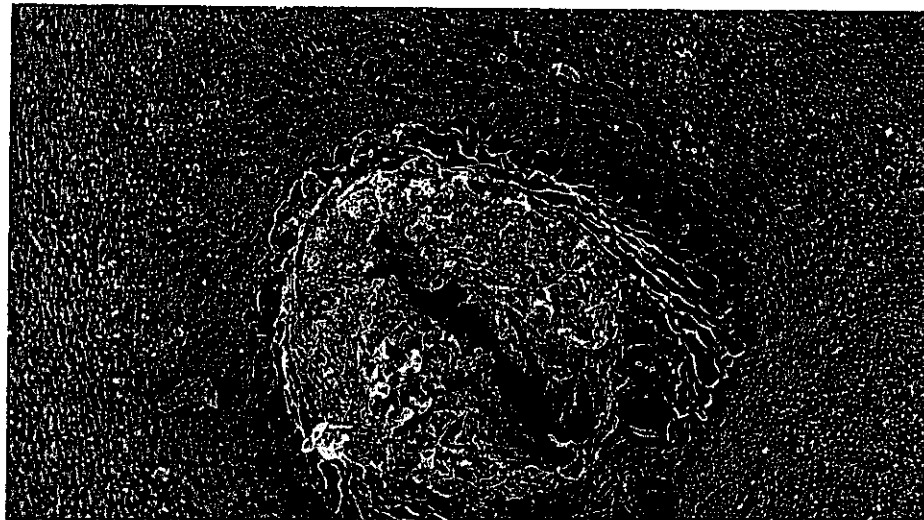
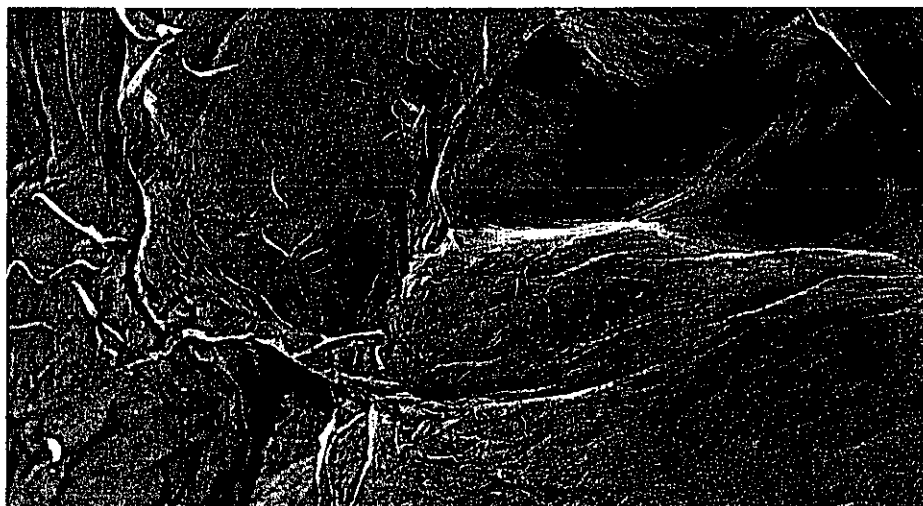


図 38 電子顕微鏡像 (オスニウム固定)
(x 250)

アルファルファ



ガーデンクレス



カイワレ

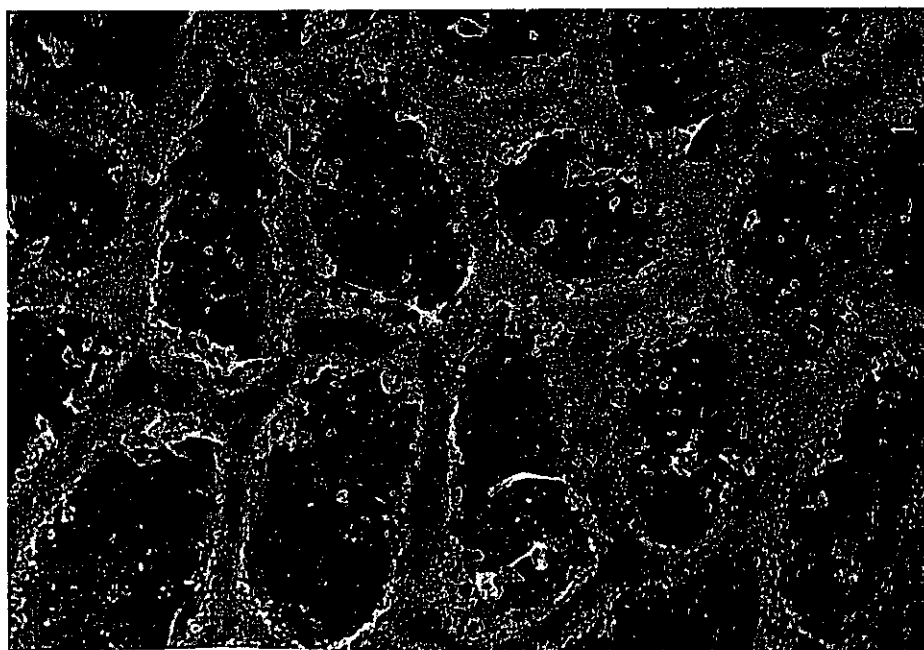
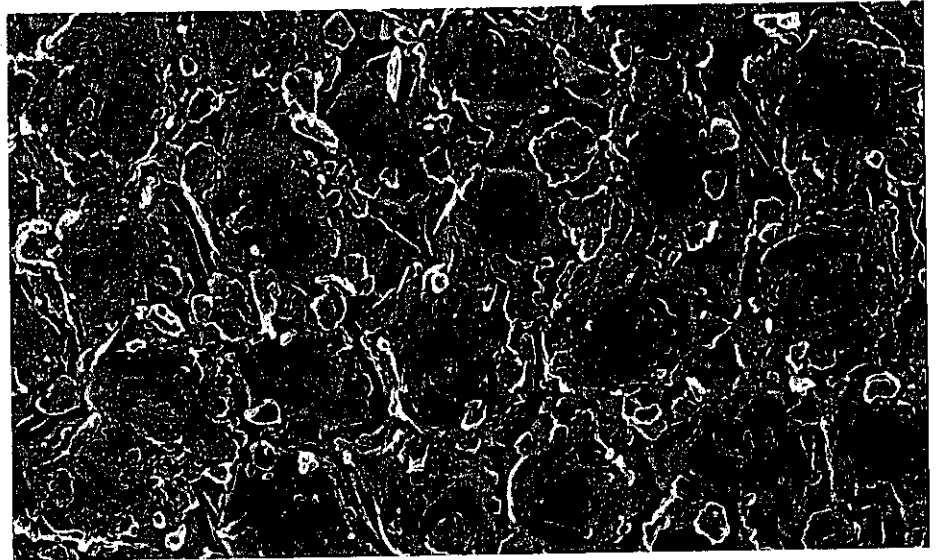
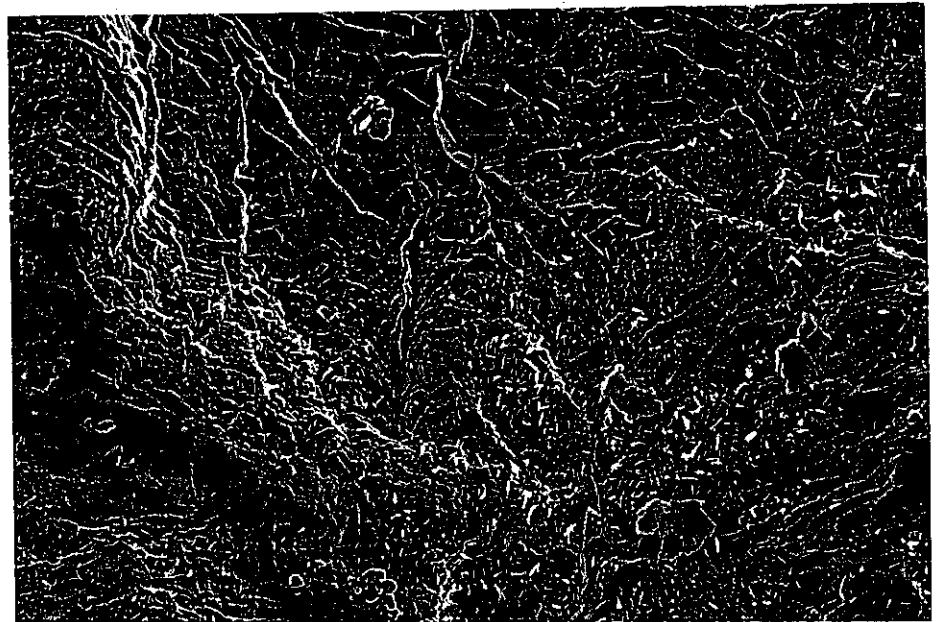


図 39 電子顕微鏡像 (ホルマリン固定)
(x 250)

アルファルファ



ガーデンクレス



カイワレ

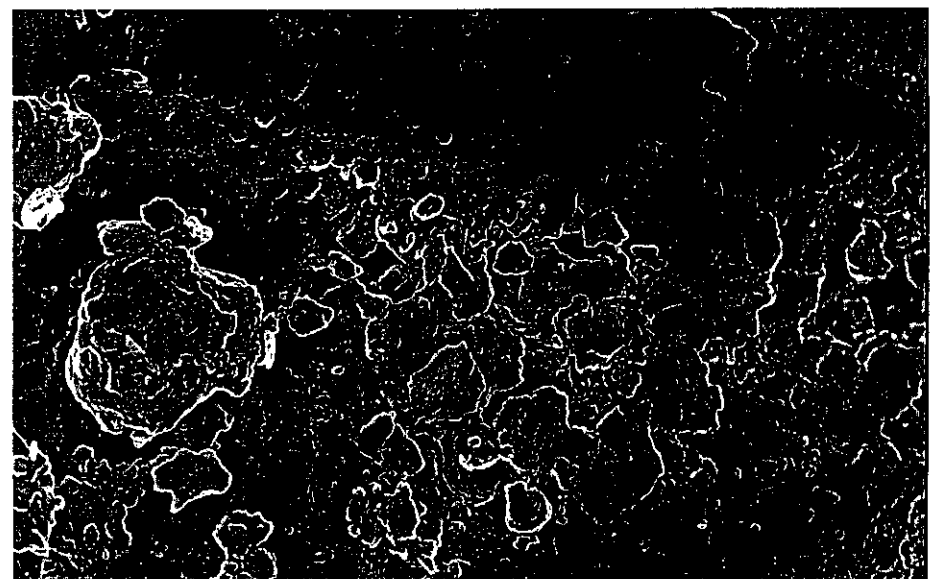
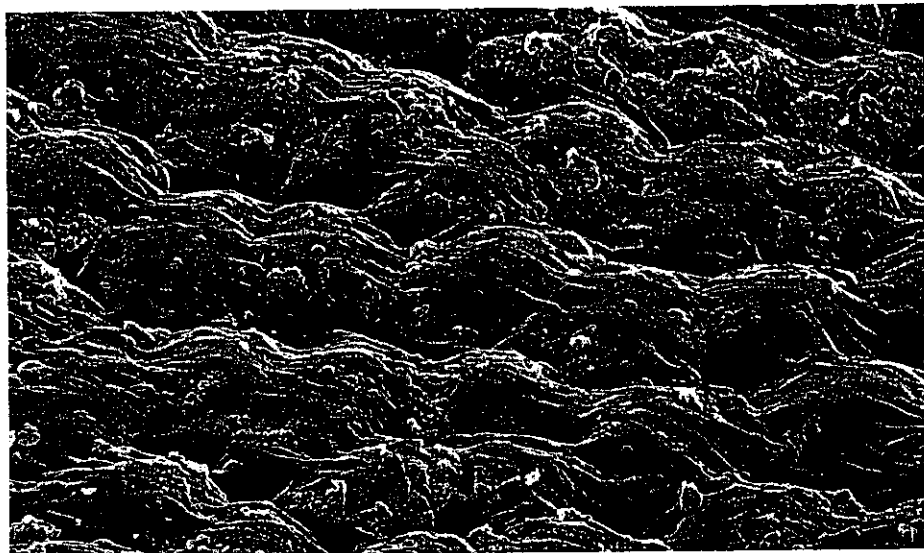
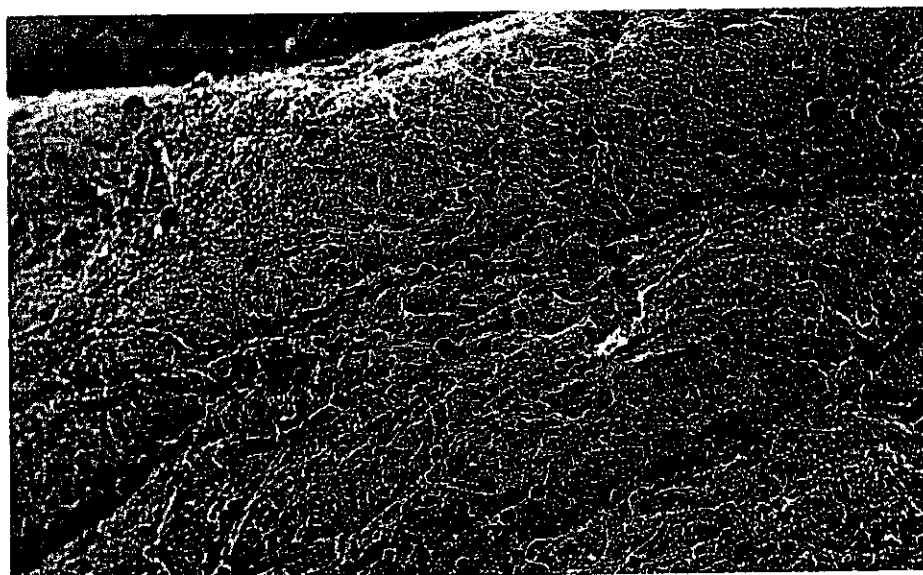


図 40 電子顕微鏡像 (オスニウム固定)
(x 3000)

アルファアルファ



ガーデンクレス



カイワレ

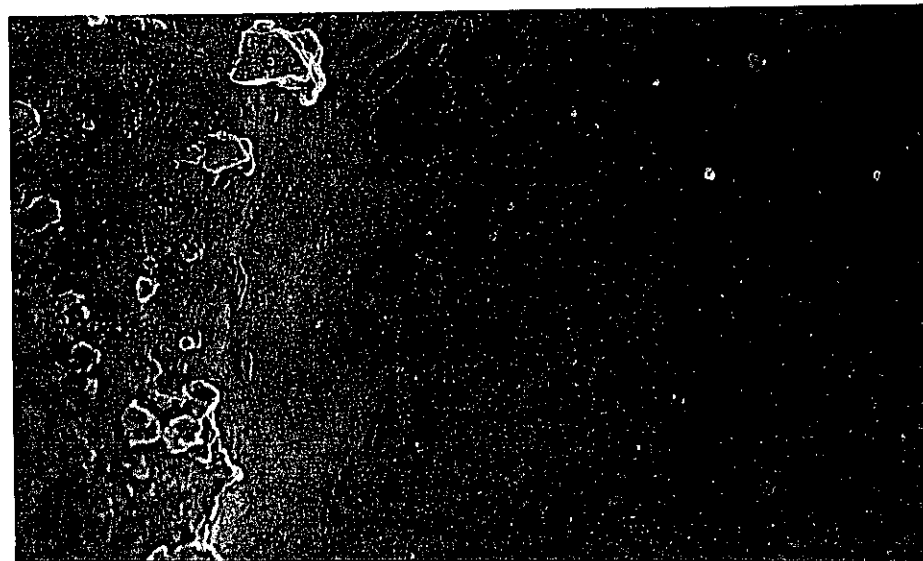


図 41 電子顕微鏡像 (ホルマリン固定)
(x 3000)

表42 *Salmonella*を接種した野菜の温度別増殖態度(CFU/g,ml)(1)

試料の種類	0hr	2hr	4hr	6hr	8hr
ﾚﾀｽ1 (25℃)	3.6E+03	3.1E+03	5.4E+03	6.3E+04	6.9E+04
ﾚﾀｽ2	2.1E+03	1.2E+03	1.7E+03	5.8E+03	2.7E+04
ﾚﾀｽ3	1.2E+03	8.3E+02	1.2E+03	8.1E+03	2.8E+04
ﾚﾀｽ4	4.7E+03	5.2E+02	6.0E+02	2.2E+03	4.1E+04
ﾚﾀｽ5	3.2E+03	1.6E+03	5.4E+03	2.0E+04	4.6E+04
ﾚﾀｽ6	3.0E+03	4.1E+03	7.5E+03	4.3E+04	2.0E+05
ﾚﾀｽ7	1.6E+02	3.8E+02	1.1E+03	3.4E+03	1.7E+04
ﾚﾀｽ1 (30℃)	3.6E+03	4.7E+03	1.7E+04	1.1E+05	6.7E+05
ﾚﾀｽ2	2.1E+03	1.0E+03	2.8E+03	2.5E+04	2.2E+05
ﾚﾀｽ3	1.2E+03	9.4E+02	4.8E+03	3.5E+04	2.8E+05
ﾚﾀｽ4	4.7E+03	4.4E+03	1.1E+04	6.7E+04	1.5E+06
ﾚﾀｽ5	3.2E+03	2.6E+03	1.1E+04	7.9E+04	5.1E+05
ﾚﾀｽ6	3.0E+03	1.2E+04	3.9E+04	1.6E+06	1.6E+07
ﾚﾀｽ7	1.6E+02	1.2E+03	9.3E+03	5.4E+04	3.5E+05
ﾚﾀｽ1 (35℃)	3.6E+03	1.7E+04	6.1E+05	9.8E+06	7.2E+07
ﾚﾀｽ2	2.1E+03	3.3E+03	2.8E+04	1.9E+05	5.0E+06
ﾚﾀｽ3	1.2E+03	1.3E+03	4.7E+03	2.0E+05	4.3E+06
ﾚﾀｽ4	4.7E+03	7.8E+02	8.6E+03	5.8E+05	2.0E+06
ﾚﾀｽ5	3.2E+03	5.5E+03	4.0E+04	4.0E+05	3.5E+06
ﾚﾀｽ6	3.0E+03	4.9E+04	4.5E+05	6.5E+06	6.1E+07
ﾚﾀｽ7	1.6E+02	2.8E+03	2.5E+04	1.3E+05	1.6E+06

表43 *Salmonella*を接種した野菜の温度別増殖態度(CFU/g,ml)(1)

試料の種類	0hr	2hr	4hr	6hr	8hr
キュウリ(25°C)	6.5E+03	5.7E+03	7.1E+03	3.1E+04	1.2E+05
キュウリ2	2.0E+03	1.2E+03	3.5E+03	6.7E+03	3.0E+04
キュウリ3	7.5E+02	9.6E+02	6.5E+02	3.3E+03	1.3E+04
キュウリ4	3.1E+03	2.3E+03	1.7E+03	6.2E+03	1.7E+04
キュウリ5	3.3E+03	2.1E+03	2.3E+03	7.9E+03	1.8E+04
キュウリ6	4.7E+03	1.3E+04	1.9E+04	4.7E+04	8.1E+04
キュウリ7	7.9E+02	1.5E+03	1.4E+03	2.2E+04	7.1E+04
キュウリ(30°C)	6.5E+03	5.6E+03	2.7E+04	1.9E+05	7.0E+05
キュウリ2	2.0E+03	1.3E+03	1.6E+04	3.1E+04	2.5E+05
キュウリ3	7.5E+02	9.6E+02	2.0E+03	1.8E+04	1.1E+05
キュウリ4	3.1E+03	2.1E+03	5.7E+03	5.9E+04	4.1E+05
キュウリ5	3.3E+03	2.1E+03	6.1E+03	1.7E+04	1.0E+05
キュウリ6	4.7E+03	1.8E+04	1.7E+05	1.8E+06	3.5E+06
キュウリ7	7.9E+02	2.5E+03	1.9E+04	7.7E+04	3.7E+05
キュウリ(35°C)	6.5E+03	8.0E+03	1.1E+04	1.0E+06	3.3E+06
キュウリ2	2.0E+03	1.2E+03	2.9E+04	2.2E+05	5.3E+06
キュウリ3	7.5E+02	1.3E+03	1.3E+04	1.1E+05	6.6E+05
キュウリ4	3.1E+03	4.0E+03	2.2E+04	8.3E+05	3.6E+06
キュウリ5	3.3E+03	4.0E+03	1.4E+04	1.1E+05	3.8E+06
キュウリ6	4.7E+03	5.1E+04	6.5E+05	7.7E+06	5.7E+07
キュウリ7	7.9E+02	7.7E+03	1.5E+05	3.8E+06	9.7E+07

表4.4 Salmonellaを接種した野菜の温度別増殖態度(CFU/g.ml)(1)

試料の種類	0hr	2hr	4hr	6hr	8hr
キャベツ1(25°C)	6.0E+03	3.9E+03	1.8E+03	6.6E+02	9.6E+02
キャベツ2	1.1E+03	1.0E+03	9.0E+02	1.0E+02	8.0E+01
キャベツ3	3.2E+02	3.0E+02	7.0E+01	5.0E+01	1.0E+01
キャベツ4	3.0E+03	2.6E+03	1.0E+03	6.6E+03	6.5E+03
キャベツ5	2.6E+03	1.0E+03	1.7E+02	1.2E+02	4.0E+01
キャベツ6	2.2E+03	1.3E+03	6.1E+02	2.0E+02	<200
キャベツ7	7.7E+02	2.6E+02	8.1E+02	<200	<200
キャベツ1(30°C)	6.0E+03	2.9E+03	9.5E+02	5.0E+02	9.0E+02
キャベツ2	1.1E+03	1.2E+03	2.0E+02	1.0E+02	1.3E+01
キャベツ3	3.2E+02	1.1E+02	4.0E+01	1.0E+02	2.0E+02
キャベツ4	3.0E+03	9.5E+02	3.0E+03	9.2E+03	9.5E+04
キャベツ5	2.6E+03	2.7E+02	1.4E+02	1.0E+02	1.0E+02
キャベツ6	2.2E+03	8.5E+02	6.1E+02	<200	<200
キャベツ7	7.7E+02	4.0E+03	2.0E+02	<200	<200
キャベツ1(35°C)	6.0E+03	1.6E+04	7.8E+02	7.0E+02	8.0E+02
キャベツ2	1.1E+03	1.2E+03	2.0E+03	1.0E+04	1.0E+05
キャベツ3	3.2E+02	9.0E+01	3.0E+01	6.0E+02	9.0E+02
キャベツ4	3.0E+03	8.6E+02	7.7E+03	3.5E+05	5.2E+06
キャベツ5	2.6E+03	6.0E+02	5.6E+02	3.8E+03	1.1E+04
キャベツ6	2.2E+03	7.1E+02	4.1E+02	<200	<200
キャベツ7	7.7E+02	6.0E+02	<200	<200	<200

表45 Salmonellaを接種した野菜の温度別増殖態度(CFU/g,m)(1)

試料の種類	0hr	2hr	4hr	6hr	8hr
ホウレン草1(25℃)	5.9E+03	4.1E+03	8.9E+03	1.1E+04	4.5E+04
ホウレン草2	1.6E+03	1.2E+03	3.3E+03	3.0E+04	7.0E+03
ホウレン草3	3.7E+02	3.0E+02	3.9E+03	8.1E+03	5.6E+04
ホウレン草4	2.3E+03	5.0E+02	1.5E+03	7.0E+03	1.3E+04
ホウレン草5	2.0E+03	3.0E+02	1.0E+03	1.0E+03	1.0E+04
ホウレン草6	1.0E+03	1.8E+03	2.6E+03	3.1E+04	8.1E+04
ホウレン草7	6.1E+02	1.4E+03	2.5E+03	3.9E+04	9.8E+04
ホウレン草1(30℃)	5.9E+03	4.7E+03	1.5E+04	1.1E+05	2.9E+06
ホウレン草2	1.6E+03	2.3E+03	3.7E+04	2.5E+05	1.1E+06
ホウレン草3	3.7E+02	2.5E+03	8.2E+03	5.3E+04	5.5E+05
ホウレン草4	2.3E+03	1.9E+03	5.6E+03	4.4E+04	1.4E+06
ホウレン草5	2.0E+03	3.0E+03	5.0E+03	6.0E+03	3.0E+05
ホウレン草6	1.0E+03	3.5E+03	2.6E+04	4.7E+05	5.5E+06
ホウレン草7	6.1E+02	9.3E+03	4.5E+04	4.7E+05	4.3E+05
ホウレン草1(35℃)	5.9E+03	8.2E+03	1.6E+05	8.6E+06	1.5E+07
ホウレン草2	1.6E+03	4.7E+03	2.4E+04	1.9E+05	3.4E+06
ホウレン草3	3.7E+02	1.0E+04	1.7E+05	5.4E+06	2.7E+07
ホウレン草4	2.3E+03	3.3E+03	5.9E+04	1.4E+06	1.7E+07
ホウレン草5	2.0E+03	2.0E+03	3.0E+02	6.0E+04	6.0E+05
ホウレン草6	1.0E+03	3.5E+03	6.1E+04	2.5E+06	2.4E+07
ホウレン草7	6.1E+02	8.3E+04	1.4E+05	2.7E+06	3.2E+06

表46 *Salmonella*を接種した野菜の温度別増殖態度(CFU/g.ml)(1)

試料の種類	0hr	2hr	4hr	6hr	8hr
ダイコン1(25°C)	4.3E+03	2.5E+03	8.4E+02	1.2E+03	6.9E+03
ダイコン2	4.0E+02	1.5E+03	1.1E+03	3.0E+02	7.0E+03
ダイコン3	1.2E+03	1.1E+03	5.9E+02	7.4E+02	4.0E+03
ダイコン4	2.5E+03	1.7E+03	1.3E+03	1.9E+03	1.5E+03
ダイコン5	1.2E+03	5.6E+02	5.5E+02	4.0E+02	8.2E+02
ダイコン6	1.6E+03	1.2E+03	1.0E+03	1.6E+03	5.9E+03
ダイコン7	4.2E+02	6.1E+02	7.2E+02	1.5E+03	1.6E+03
ダイコン1(30°C)	4.3E+03	1.3E+03	1.3E+03	4.6E+04	6.0E+05
ダイコン2	4.0E+02	1.6E+03	1.1E+04	2.0E+04	6.0E+05
ダイコン3	1.2E+03	6.4E+02	5.2E+02	9.5E+03	8.0E+04
ダイコン4	2.5E+03	2.7E+03	4.1E+03	3.5E+04	5.8E+05
ダイコン5	1.2E+03	5.0E+02	6.0E+02	7.7E+03	5.5E+04
ダイコン6	1.6E+03	1.1E+03	5.5E+03	5.3E+04	9.6E+05
ダイコン7	4.2E+02	6.1E+02	3.2E+03	3.8E+04	2.4E+05
ダイコン1(35°C)	4.3E+03	1.0E+03	2.1E+04	9.6E+05	1.7E+06
ダイコン2	4.0E+02	2.2E+03	1.2E+04	1.2E+05	1.0E+06
ダイコン3	1.2E+03	2.3E+02	3.8E+03	3.4E+05	3.7E+06
ダイコン4	2.5E+03	1.0E+03	7.6E+03	1.4E+06	8.5E+06
ダイコン5	1.2E+03	4.0E+02	3.4E+03	2.4E+05	1.8E+06
ダイコン6	1.6E+03	1.0E+03	3.9E+04	1.1E+06	2.6E+07
ダイコン7	4.2E+02	9.7E+02	1.4E+04	3.6E+05	1.3E+06