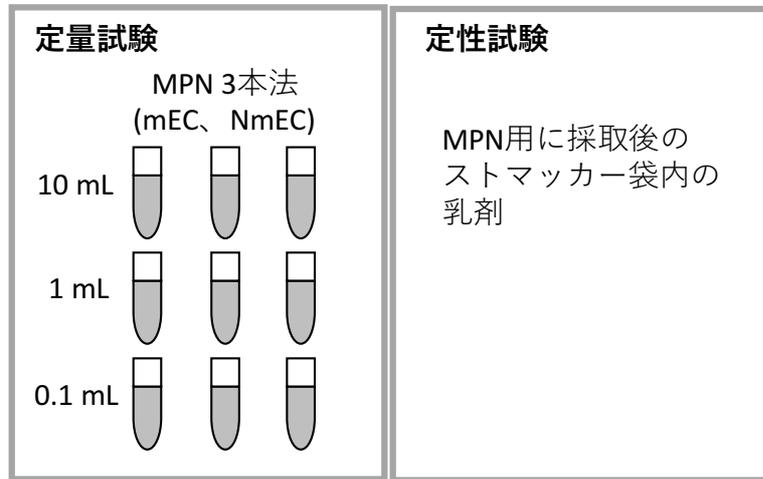


1日目 食品 X g + 9倍量mEC、NmECを加える、
1分間ストマッカー



42 °C、22 ± 2h

2日目 アルカリ熱抽出、PCR
陽性のみ次へ進む

3日目 DHL各2枚へ画線培養
37 °C、18h

4日目 乳糖非分解コロニー（無色）をDHLへ画線
37 °C、18h

*E. albertii*の生化学的性状と一致する株を

T S I				L I M		
乳・白糖	ブドウ糖	H ₂ S	ガス	リジン	インドール	運動性
-	+	-	d	d*	d	-

1%キシロース加アンドレイドペプトン水へ接種

37 °C、20 ± 2h

5日目 *E. albertii*と性状が一致する株をカジトン培地等に保存、
DNA抽出、PCRにて同定

図6. 食中毒原因食品中の*E. albertii*の菌数測定のプロフローチャート