

疫情報導

- 187 台中市某飯店引起之連續集體腸炎沙門氏菌食品中毒事件
- 196 民國87年台灣地區法定及報告傳染病發生情形摘要
- 202 國內、外疫情
- 210 台閩地區法定傳染病及報告傳染病

台中市某飯店引起之連續集體腸炎沙門氏菌食品中毒事件

摘 要

民國 88 年 2 月 2~4 日期間，裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰化基督教醫院精神科人員在台中市某飯店舉辦尾牙餐會，餐後陸續有多人發生噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、發燒、寒顫等食品中毒之症狀。本調查採病例對照法，以彰化基督教醫院精神科同仁及其眷屬、所邀賓客為研究對象，目的在探討這起連續集體食品中毒事件發生之原因、找出引起食品中毒之原因食品及致病菌。

分析 112 位(男 47 人，女 65 人)受訪者資料的結果顯示，他(她)們的年齡在 1 到 67 歲之間，中位數為 29 歲。有 94 人自覺有不舒服的症狀，其分佈依續為：腹瀉 84.0%、腹痛 74.5%、畏冷 72.3%、發燒 38℃ 以上 68.1%、頭痛/頭暈 68.1%、全身酸痛 55.3%、四肢無力 45.7%、噁心 37.2% 和嘔吐 26.6%。94 位不舒服者中，77 人符合病例定義，其發病的潛伏期範圍為 4 到 37 小時，中位數 19 小時。

統計分析的結果指出藥膳醉雞與食品中毒有關，食用藥膳醉雞者中毒的危險性是未食用者的 3.83 倍(95%信賴區間為 1.44 ~ 10.16)。另比較裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰化基督教醫院精神科的宴席菜色，都有海蜇皮、羊羔和藥膳醉雞。因此，藥膳醉雞極有可能是食品中毒的原因食品。

其次，從裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰化基督教醫院精神科中毒者的人體肛門拭子檢體檢出沙門氏菌 *Samonella bareilly* 的比率分別為 80.0% (12/15)、76.9% (10/13) 與 78.6% (11/14)。此外，彰化基督教醫院檢驗室對該院精神科中毒者沙門氏菌血清型 O7 的檢出率也高達 68.8% (44/64)。而問卷調查取得的流行病學資料亦顯示中毒者的症狀分佈與潛伏期都符合沙門氏菌的特徵。這些證據說明了沙門氏菌 *Samonella bareilly* 可能是本次連續性集體食品中毒的致病菌。

前 言

民國 88 年 2 月 2 日晚上 6 時 30 分裕隆汽車公司領導級幹部及日籍顧問共 41 人在台中市某飯店四樓華宴廳舉行餐會，其中 35 人於當天晚上 10 時餘開始發生嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒等症狀而至三義鄉附近診所及台中榮民總醫院(台中榮總)就醫。次日中午 12 時 30 分，私立東海大學教務處職員 33 人也在同一飯店聚餐，有 22 人約在下午 5 時起因噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、發燒等症狀至醫院就醫。接著在 2 月 4 日晚上 7 時，彰化基督教醫院(彰基)精神科同仁及其眷屬、所邀賓客 127 人亦前往該飯店享用西式自助餐尾牙，80 餘人於 2 月 5 日凌晨起先後因噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、發燒、寒顫等症狀至彰基急診。這些就診者中，多人且因症狀嚴重必須住院治療。

前述發生食品中毒單位所在地的主管衛生當局於接獲通報後分別至醫院及中毒者工作場所採集他(她)們的肛門拭子檢體送衛生署預防醫學研究所(預研所)中部檢驗站(中檢站)檢驗可能之致病菌，預研所流行病學訓練班(流病班)則前往進行流行病學實地調查。本次調查目的在探討食品中毒發生之原因、找出引起食品中毒之原因食品及致病菌。

材料與方法

流病班於接獲通報後，乃派員會同當地衛生局第七課人員分別前往裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰基精神科進行半結構式問卷調查。問卷內容包括受訪者之人口學資料、發病症狀、發病日期、發病時間、就醫情形和所吃之菜色等。由於有 10 位主管及日籍顧問出國或前往大陸考

查，裕隆汽車公司部份只完成 31 份問卷，回收率為 75.6%(31/41)。私立東海大學教務處職員部份則完成了 32 份問卷，回收率為 97.0%(32/33)。這兩處地方受訪者參加的是逐一上菜之酒席，且幾乎每道菜都有進食，其問卷數量(31 與 32 份)也不足以分析出何種菜色具備統計學上之顯著意義，因而也無法推測何者是食品中毒的原因食品。彰基精神科同仁及其眷屬、所邀賓客 127 人之問卷計完成 112 份，回收率為 88.2% (112/127)。其問卷數量足夠探討可能的原因食品，故本調查統計分析之資料以彰基的問卷為主。

苗栗縣衛生局採集 15 件裕隆汽車公司三義廠主管級職員及日籍顧問之人體肛門拭子檢體。台中市衛生局採集 13 件私立東海大學教務處職員之人體肛門拭子檢體。彰化縣衛生局採集 14 件彰基精神科同仁及其眷屬、所邀賓客之人體肛門拭子檢體。這些人體肛門拭子檢體均送預研所中檢站檢驗。檢驗項目包括金黃色葡萄球菌(含腸毒素)、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌和腸炎弧菌。彰基檢驗室亦針對該院因本事件住院、門診及急診之中毒者進行人體肛門拭子檢體之檢驗。

台中市衛生局另採集鱈魚、海哲皮、花枝肉、醉雞、素鵝、羊羔、草蝦、蟹黃、魚翅、荷葉、鰻魚、孔雀貝、石斑魚、白果/香菇/草菇/竹筴、米糕、雞翅、蟹肉、富貴雞、金華翠白土雞、蘿蔔酥餅、豆干絲等 21 件食品素材及廚房冰塊鏟子用水、廚房石斑魚池水、廚房用水、冷盤盤飾浸泡水、萬花廳白開水、萬花廳小湯碗、華宴廳湯匙叉子等 7 件環境檢體送衛生署藥物食品檢驗局中檢站檢驗。檢驗項目有：金黃色葡萄球菌(含腸毒素)、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌和腸炎弧菌。

問卷所收集到的每一筆資料都先以 Epi-Info 軟體鍵入電腦及逐項確認其輸入之正確性。其次描述受訪者的人口學背景、症狀分佈及計算各個食品之勝算比及其 95%信賴區間⁽¹⁾。最後使用 SAS 軟體進行邏輯斯特多變項迴歸分析(multiple logistic regression analysis)⁽²⁾以判定何種食品為食品中毒之原因食品。

人體檢體檢驗之結果除用以確認致病菌外，並配合問卷所得之症狀分佈情形及發病潛伏期來定義食品中毒之病例。凡食用 88 年 2 月 4 日晚在台中

市某飯店之自助餐，一天腹瀉兩次以上，具備腹痛、噁心、嘔吐、發燒、畏寒、四肢無力、全身酸痛等症狀至少兩項且人體肛門拭子檢體檢出沙門氏桿菌者是為「確定病例」。若定義條件同於「確定病例」，但人體肛門拭子檢體未檢出沙門氏桿菌者則稱之為「疑似病例」。剩餘者視為「非病例」。

結 果

112 份彰基精神科同仁及其眷屬、所邀賓客之問卷中，男 47 人 (42.0%)，女 65 人 (58.0%)。他(她)們的年齡在 1 到 67 歲之間，中位數為 29 歲。94 人 (83.9%)自覺有不舒服的症狀，其中有 73 人 (77.7%)看過醫生。不舒服的症狀依頻率高低分別為：腹瀉 84.0% (79/94)、腹痛 74.5% (70/94)、畏冷 72.3% (68/94)、發燒 38 °C 以上 68.1% (64/94)、頭痛/頭暈 68.1% (64/94)、全身酸痛 55.3% (52/94)、噁心 37.2% (35/94)、嘔吐 26.6% (25/94)和四肢無力 45.7% (43/94)。這 94 位不舒服者中，44 人為確定病例，33 人為疑似病例，合計 77 人符合病例定義。若計算 74 位記得發病日期與時間者的潛伏期並將其分佈繪成流行病學曲線圖(圖一)，則可看出病例發病的潛伏期範圍為 4 到 37 小時，中位數是 19 小時。

各樣食品分析的結果(表一)顯示：煙燻目魚肉、芝香烤鰻魚、藥膳醉雞、烤鮮孔雀貝、咖啡等的勝算比及其 95%信賴區間分別為 3.46 (1.29~9.52)、2.91 (1.16~7.40)、5.11 (2.00~13.29)、3.12 (1.26~7.78)和 0.32 (0.13~0.82)。因這些食品的 95%信賴區間均未包含 1.00，所以它們都具備統計學上的顯著意義。煙燻目魚肉、芝香烤鰻魚、藥膳醉雞和烤鮮孔雀貝的勝算比都大於 1.00，它們可視為與食品中毒有關的危險因子。而咖啡的勝算比小於 1.00，它則是保護因子。其他食品如：三色生魚片、通心海宮沙拉、太卷壽司/花壽司、鎮江肴肉、五香燻魚、西芹蜆頭、玫瑰羊羔、雪花腰果、芝炸冬菇、脆酥薯條、椰奶明蝦球、玉桂旭子蟹、蔥烤柳玉排、豆酥龍利魚、陳皮羊小排、蠔皇燜雙冬、髮菜羅漢齋、揚州炒飯、台式米粉、芙蓉海鮮羹、羅宋牛腩湯、蕃茄、西芹、小黃瓜、紅蘿蔔、生菜葉、玉米粒、千島汁、糖醋汁、五味醬、花生醬醋汁、培根、麵包丁、酸豆、橄欖、洋蔥、全麥麵包、奶油麵包、蟹殼黃、皮蛋蓮蓉酥、棗泥鬆糕、法式小點、小豆苗、什錦果凍、應時水果、咖啡、

紅茶、雞尾酒等都因其 95%信賴區間包含 1.00 而不具備統計學上的顯著意義，也就是說它們可能與食品中毒無關。

其次，因考慮到參與晚宴者的年齡差異會對食品中毒產生不同程度的症狀反應，故在進行多項食品分析時加入年齡一項，其結果列於表二。該表顯示經調整受訪者的年齡差異後，藥膳醉雞(勝算比 3.83，95%信賴區間 1.44~10.16)與咖啡(勝算比 0.28，95%信賴區間 0.10 ~ 0.75)仍具備統計學上的顯著意義。前者為食品中毒的危險因子，而後者為保護因子。

預研所中檢站檢驗結果顯示：15 件裕隆汽車公司三義廠主管級職員及日籍顧問之人體肛門拭子檢體檢出 12 件沙門氏菌 *Samonella bareilly*。13 件私立東海大學教務處職員人體肛門拭子檢體也檢出 10 件沙門氏菌 *Samonella bareilly*。14 件彰基精神科同仁及其眷屬、所邀賓客人體肛門拭子檢體亦檢出 11 件沙門氏菌 *Samonella bareilly*。彰基檢驗室由其 64 位中毒員工及眷屬中檢出 44 件沙門氏菌血清型 O7。負責供應前述宴席之台中市某飯店的 15 位廚工人體肛門拭子檢體都未檢出沙門氏菌。此外，21 件食品檢體與 7 件廚房之環境檢體也都沒檢出沙門氏菌。

結論與討論

沙門氏桿菌可分為傷寒 (*Samonella typhi*) / 副傷寒菌 (*Samonella paratyphi*)、豬霍亂菌 (*Samonella choleraesuis*) 和腸炎菌 (*Samonella enteritidis*) 三種。再依照 O 和 H 抗原分為不同的血清型。傷寒及豬霍亂沙門氏桿菌各只有一種血清型，副傷寒沙門氏桿菌有三種血清型，腸炎沙門氏桿菌則有一千五百種以上之血清型^(3,4)。鑑於裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰基精神科中毒者的人體肛門拭子檢體檢出沙門氏菌 *Samonella bareilly* 的比例甚高，分別為 80.0% (12/15)、76.9% (10/13) 與 78.6% (11/14)。此外，彰基檢驗室對該院精神科中毒者沙門氏菌血清型 O7 的檢出率也高達 68.8% (44/64)。而問卷調查取得的流病資料亦顯示中毒者腹瀉、腹痛、發燒、畏冷、頭痛/頭暈等症狀的分佈與潛伏期也符合腸炎沙門氏菌的特徵⁽⁵⁾。綜合前述證據，沙門氏菌 *Samonella bareilly* 最有可能是本系列集體食品中毒的致病菌。

比較裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰基精神科的宴席菜

色，都有海蜇皮、羊羔和藥膳醉雞。海蜇皮為每餐前製作，費時不多，其成為連續食品中毒之原因食品的機會甚低。羊羔是將整塊羊肉清洗後煮熟，再予冷卻撕成小塊或條狀加做料冷凍成果凍狀，需要時再拿出供應。藥膳醉雞則是將送來的雞腿予以清洗煮熟，再加酒與中藥材浸泡入味，至少需兩日才能完成。羊羔和藥膳醉雞都需事前製作，每次都做 2~3 日的量，且都置於冷藏櫃。若處理、製作或貯存的過程受到腸炎沙門氏菌之污染，則可能引發食品中毒。統計分析的結果指出藥膳醉雞與食品中毒有關，食用藥膳醉雞者中毒的危險性是未食用者的 3.83 倍(表二)。因此，藥膳醉雞極有可能是食品中毒的原因食品。本次引起一系列集體食品中毒的藥膳醉雞是在 2 月 1 日製做的。

一些研究⁽⁶⁻⁹⁾證實腸炎沙門氏菌可以從生雞肉中分離出來，它也可以從鴨、火雞等家禽肉類分離出來^(10,11)。若處理受到腸炎沙門氏菌污染的家禽肉類不當則會引發食品中毒^(10,11)，本次食品中毒的發生就是個不幸的例子。為避免沙門氏菌再度引起食品中毒，飯店之廚房工作人員需經常給予相關之講習與訓練，使其能正確地運送、貯存及處理食品素材。此外，飯店應儘可能地購買有 CAS 認證的素材，因為 CAS 認證制度可以對食品素材做一品質保證。瑞典在 1963 年發生大規模之腸炎沙門氏菌食品中毒後，政府立法抽驗養雞場的雞隻⁽¹²⁾。若抽驗的雞隻檢驗出(腸炎)沙門氏菌，則銷燬整群的雞隻。1994 年起，此種檢驗已成為雞隻屠宰上市場前必備的手續，而雞隻(包含蛋雞與肉雞)也未再檢驗出腸炎沙門氏菌。

隨著經濟的發展及旅遊的方便，台灣居民的步調與型態日漸西化。在歐美國家，腸炎沙門氏菌引起的食品中毒事件有日益增多之趨勢^(13,14)。而在台灣，與腸炎沙門氏菌有關的食品中毒事件亦迭有所聞^(15,16)，地方衛生主管機關對此應有警覺並做處置以避免再發生。

誌 謝

感謝彰化縣衛生局、台中市衛生局、苗栗縣衛生局、裕隆汽車公司三義廠、私立東海大學教務處及彰化基督教醫院精神科等單位之配合與協助，本調查得以順利完成。

撰稿者：江大雄¹、許家蕙¹、盧幼琴¹、羅財樟¹、王添貴²、邱乾順³、
陳國東¹、王躬仁⁴

1. 衛生署預防醫學研究所流行病學專業人員訓練班
2. 衛生署預防醫學研究所細菌組
3. 衛生署預防醫學研究所中部檢驗站
4. 衛生署預防醫學研究所

聯絡作者：江大雄

參考文獻

1. Schlesselman JJ. Case-Control Study, Design, Conduct, Analysis, Oxford: Oxford University Press, Inc. 1982; 171-206.
2. Hosmer DW, Lemeshow S. Applied Logistic Regression, New York: John Wiley & Sons, Inc. 1989.
3. Brooks GF, Butel JS, Ornston LN, et al. Melnick & Adelberg's Medical Microbiology. 20th ed. Connecticut: Appleton & Lange Co. 1995; 214-217.
4. 王添貴, 曾燦璋, 李日興等：以相誘導法分析臺灣地區沙門氏菌之血清型。中華微免雜誌。1994; 27: 13-24。
5. Benenson AS. Control of Communicable Diseases Manual, 16th ed. Washington DC: the American Public Health Association 1995; 410-415.
6. Wilson IG, Wilson TS, Weatherup ST. Salmonella in retail poultry in Northern Ireland. Commun Dis Rep CDR Rev 1996; 6(4): R64-R66.
7. Tavechio AT, Fernandes SA, Neves BC, et al. Changing patterns of Salmonella serovars: increase of *Salmonella enteritidis* in Sao Paulo, Brazil. Rev Inst Med Trop Sao Paulo 1996; 38(5): 315-322.
8. Boonmar S, Bangtrakulnonth A, Pornrunangwong S, et al. Predominant serovars of Salmonella in humans and foods from Thailand. J Vet Med Sci 1998; 60(7): 877-880.
9. Boonmar S, Bangtrakulnonth A, Pornrunangwong S, et al. Epidemiological analysis of Salmonella enteritidis isolates from humans and broiler chickens in Thailand by phage typing and pulsed-field gel electrophoresis. J Clin Microbiol 1998; 36(4): 971-974.
10. Nastasi A, Mammina C, Piersante GP, et al. A foodborne outbreak of Salmonella enteritidis vehicled by duck and hen eggs in southern Italy. New Microbiol 1998; 21(1): 93-96.
11. Centers for Disease Control and Prevention. Salmonellosis associated with a Thanksgiving dinner--Nevada, 1995. Morb Mortal Wkly Rep 1996; 45(46): 1016-1017.
12. Wierup M, Engstrom B, Engvall A, et al. Control of Salmonella enteritidis in Sweden. Int J Food Microbiol 1995; 25(3): 219-226.
13. Altekruze SF, Swerdlow DL, Cohen ML. Emerging Food Borne Diseases. Emerg Infect Dis 1997; 3(3): 285-293.

14. Todd EC. Epidemiology of Foodborne Diseases: A Worldwide Review. World Health Stat Q 1997; 50(1-2): 30-50.
15. 江大雄, 陳美香: 腸炎沙門氏桿菌污染之三明治引起的集體食品中毒事件。公共衛生 1998; 25: 1-11。
16. 王添貴, 蔡金來, 林建生等: 近年食品中毒沙門氏菌血清型之新趨勢。行政院衛生署疫情報導 1997; 15: 1-7。

表一 88年2月4日彰化基督教醫院精神科於台中市某飯店晚宴之單一菜色分析結果

食品名稱	病 例			非 病 例			勝算比 (95%信賴區間) (3)/(6)
	有吃 (1)	沒吃 (2)	暴露比 (3)=(1)/(2)	有吃 (4)	沒吃 (5)	暴露比 (6)=(4)/(5)	
煙燻目魚肉	39	38	1.03	8	27	0.29	3.46 (1.29~9.52)*
三色生魚片	30	47	0.64	11	24	0.46	1.39 (0.55~3.55)
芝香烤鰻魚	44	33	1.33	11	24	0.46	2.91 (1.16~7.40)*
通心海宮沙拉	19	58	0.33	5	30	0.17	1.97 (0.62~7.37)
太卷壽司花壽司	42	35	1.20	14	21	0.67	1.80 (0.74~4.39)
鎮江肴肉	20	57	0.35	6	29	0.21	1.70 (0.57~5.71)
五香燻魚	23	54	0.43	6	29	0.21	2.06 (0.70~6.85)
藥膳醉雞	56	21	2.67	12	23	0.52	5.11 (2.00~13.29)*
西芹蜆頭	29	48	0.60	7	28	0.25	2.42 (0.86~6.99)
玫瑰羊羔	29	48	0.60	7	28	0.25	2.47 (0.86~6.99)
雪花腰果	24	53	0.45	9	26	0.35	1.31 (0.49~3.55)
芝炸冬菇	41	36	1.14	17	18	0.94	1.21 (0.50~2.90)
脆酥薯條	23	54	0.43	13	22	0.59	0.72 (0.29~1.82)
椰奶明蝦球	51	26	1.96	21	14	1.50	1.31 (0.53~3.23)
玉桂旭子蟹	27	50	0.54	12	23	0.52	1.04 (0.41~2.61)
蔥烤柳玉排	29	48	0.60	12	23	0.52	1.16 (0.46~2.91)
烤鮮孔雀貝	52	25	2.08	14	21	0.67	3.12 (1.26~7.78)*
豆酥龍利魚	31	46	0.67	16	19	0.84	0.80 (0.33~1.94)
陳皮羊小排	44	33	1.33	13	22	0.59	2.26 (0.92~5.58)
蟻皇燻雙冬	17	60	0.28	9	26	0.35	0.82 (0.29~2.30)
髮菜羅漢齋	13	64	0.20	7	28	0.25	0.82 (0.26~2.55)
揚州炒飯	37	40	0.93	18	17	1.06	0.87 (0.36~2.09)
台式米粉	35	42	0.83	14	21	0.67	1.25 (0.52~3.05)
芙蓉海鮮羹	26	51	0.51	10	25	0.40	1.27 (0.49~3.35)
羅宋牛腩湯	23	54	0.43	8	27	0.29	1.44 (0.52~4.04)
蕃茄	15	62	0.24	10	25	0.40	0.60 (0.22~1.68)
西芹	10	67	0.15	6	29	0.21	0.72 (0.21~2.66)
小黃瓜	7	70	0.10	6	29	0.21	0.48 (0.13~1.92)
紅蘿蔔	4	74	0.05	4	31	0.13	0.42 (0.07~2.42)
生菜葉	12	65	0.18	6	29	0.21	0.89 (0.28~3.20)

表一 88年2月4日彰化基督教醫院精神科於台中市某飯店晚宴之單一菜色分析結果(續)

食品名稱	病 例			非 病 例			勝算比 (95%信賴區間) (3)/(6)
	有吃 (1)	沒吃 (2)	暴露比 (3)=(1)/(2)	有吃 (4)	沒吃 (5)	暴露比 (6)=(4)/(5)	
玉米粒	8	69	0.12	7	28	0.25	0.46 (0.14~1.59)
小豆苗	6	71	0.08	6	29	0.21	0.41 (0.10~1.68)
千島汁	14	63	0.22	5	30	0.17	1.33 (0.40~5.16)
糖醋汁	1	76	0.01	1	34	0.03	0.45 (0.01~36.14)
五味醬	2	75	0.03	2	33	0.06	0.44 (0.03~6.36)
花生醬醋汁	2	75	0.03	2	33	0.06	0.44 (0.03~6.36)
培根	2	75	0.03	1	34	0.03	0.91 (0.05~55.04)
麵包丁	1	76	0.01	3	32	0.09	0.14 (0.00~1.86)
酸豆	1	76	0.01	1	34	0.03	0.45 (0.01~36.14)
橄欖	1	76	0.01	1	34	0.03	0.45 (0.01~36.14)
洋蔥	1	76	0.01	1	34	0.03	0.45 (0.01~36.14)
全麥麵包	6	71	0.08	4	31	0.13	0.65 (0.14~3.40)
奶油麵包	9	68	0.13	5	30	0.17	0.79 (0.22~3.29)
蟹殼黃	7	70	0.10	8	27	0.30	0.34 (0.10~1.15)
皮蛋蓮蓉酥	7	70	0.10	7	28	0.25	0.40 (0.11~1.42)
棗泥鬆糕	11	66	0.17	5	30	0.17	1.00 (0.29~4.00)
法式小點	43	34	1.26	16	19	0.84	1.51 (0.62~3.62)
什錦果凍	18	59	0.31	12	23	0.52	0.58 (0.22~1.53)
應時水果盤	47	30	1.57	16	19	0.84	1.86 (0.77~4.52)
咖啡	18	59	0.31	17	18	0.94	0.32 (0.13~0.82)*
紅茶	15	62	0.24	4	31	0.13	1.88 (0.53~8.38)
雞尾酒	53	24	2.21	28	7	4.00	0.55 (0.19~1.57)

*具有統計顯著意義，p 值<0.01。

表二 88年2月4日彰化基督教醫院精神科於台中市某飯店晚宴之多項菜色分析結果

食 品 名 稱	勝算比 (95% 信賴區間)
年齡	0.99 (0.96 ~ 1.02)
煙燻目魚肉	1.73 (0.60 ~ 4.99)
芝香烤鰻魚	2.07 (0.77 ~ 5.58)
藥膳醉雞	3.83 (1.44 ~ 10.16)*
烤鮮孔雀貝	2.56 (0.98 ~ 6.66)
咖啡	0.28 (0.10 ~ 0.75)**

* p 值<0.01 ; ** p 值<0.05 ; 具有統計顯著意義。

圖一 彰化基督教醫院精神科食品中毒者潛伏期分佈曲線圖 (N=74)

