

高雄縣鳳山市腸炎弧菌所致食物中毒調查報告

本報告係報導有關於民國 75 年 4 月 9 日至 10 日間，在高雄縣鳳山市某結婚喜宴，所發生之集體食物中毒事件。該喜宴於 4 月 9 日中午至下午 2 時間進行，共有 400-450 人出席。雖無法取得所有參加宴會者名單，但我們在鳳山市經逐戶訪視後，共訪得 114 名曾參加喜宴者或曾食用該次喜宴之剩餘菜餚者，其中 76 名(佔 67%)生病。症狀包括腹瀉(99%)、腹痛(90%)、嘔吐(63%)、及發燒(29%)。病例發生的時間是 9 日晚上 8 時至翌日早上 8 時之間的 12 個小時中(圖 1)。其平均潛伏期是 14 小時(最短是 8 小時，最長是 20 小時)。從其中 17 例病人所採集的糞便檢體經檢驗，有 15 例(88%)為腸炎弧菌(*Vibrio parvolyticus*)陽性，其中 13 例是 K-8 血清型、2 例是 K-13 血清型。該喜宴之剩餘菜餚看因無法取得，故並未檢驗。

在這次喜宴中，共備有 13 道菜，其中 8 道菜含有海產食品，但僅其中兩道某與疾病在統計學上有顯著的相關性：龍蝦(食用者 104 名有 75 名生病，未食用者 10 名僅 1 名生病，卡方值=13.2)及紅蟳(食用者 87 名有 65 名生病，未食用者 27 名有 11 名生病，卡方值=9.2)。有無吃龍蝦及有無吃紅蟳之間侵襲率的比較如表 2。雖然未吃龍蝦且未吃紅蟳的人數相當少，但資料已顯示龍蝦是兩者之中較為重要的傳染媒介。因為若不考慮吃紅蟳與否，單獨就龍蝦而言，吃與未吃兩者的侵襲率有很大的差別；若不考慮吃龍蝦與否，單獨就紅蟳而言，吃與未吃兩者的侵襲率雖也有所差別，然而，此種差別並不如吃龍蝦與否的差別大。因龍蝦與紅蟳兩道菜均未吃的人數很少，這些資料在解釋時必須極為小心，但在尋找兩個變項間的相互作用時，此種分析方式仍不失為一有用的方法。

為了解造成本次中毒事件的關鍵所在，我們曾訪問廚師，以對食物處理步驟進行了解。據廚師透露，龍蝦是於喜宴當天早上在當地市場購買的進口冷凍蝦，購回後未先解凍，即直接置入沸水中，僅煮約 5 分鐘即撈起、去殼、切片、及上桌。其中一位廚師且