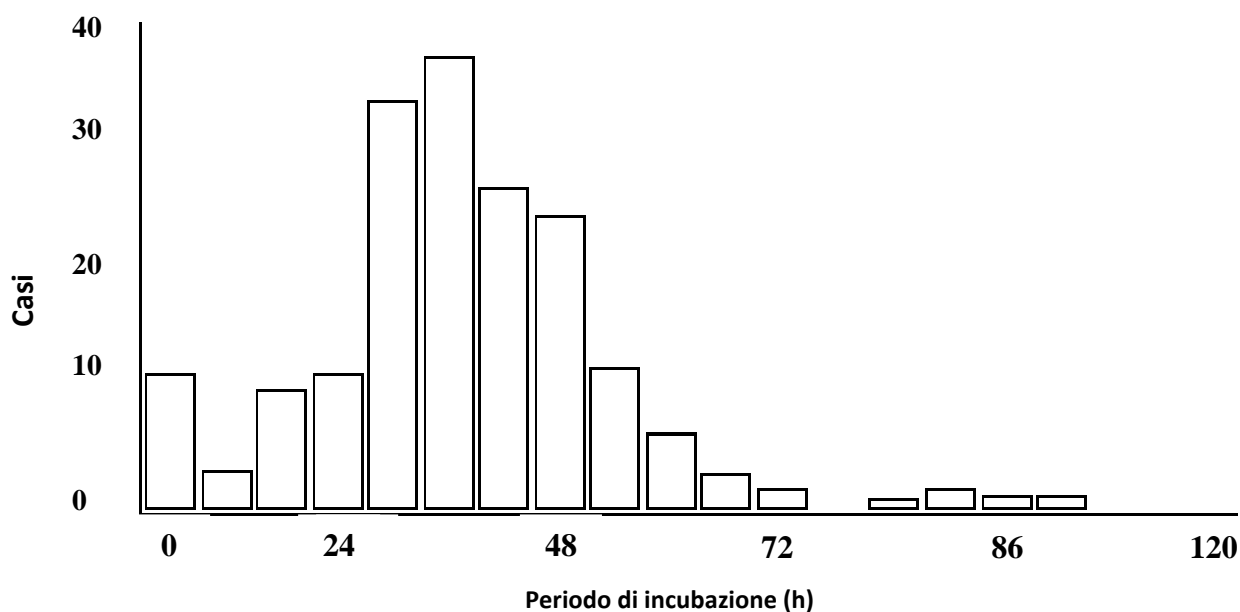


Allegato 7 - RISULTATI INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

Tabella 1: Sintomi riportati dai casi (n= 240)

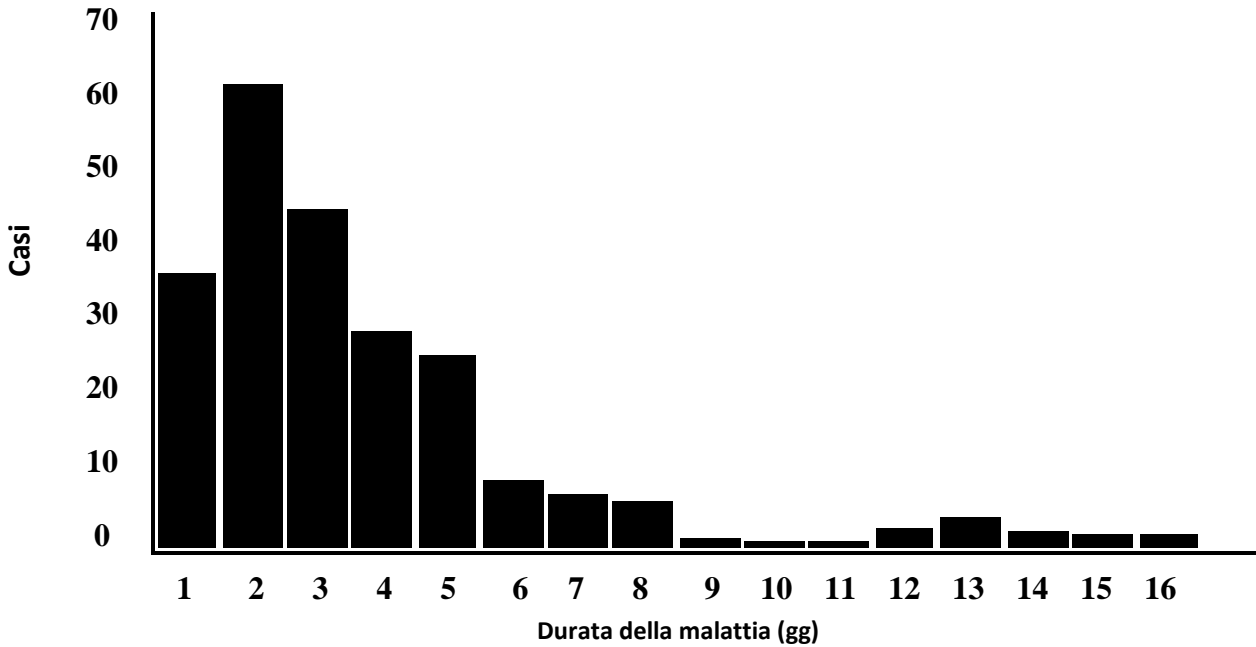
Sintomi	Numero di segnalazioni	%
Diarrea (tre scariche o più in 24 h)	197	83
Nausea	188	79
Vomito	175	74
Feci molli (una o più volte in 24 h)	68	29
Mal di testa	103	43
Febbre	102	43
Dolori addominali	155	65
Dolori muscolari/sintomi simil-influenzali	114	48
Perdita di peso	75	32
Sangue nelle feci	5	2

Figura 1: Periodo di incubazione (commensali malati che hanno mangiato presso il ristorante tra il 6/01 ed il 23/02)



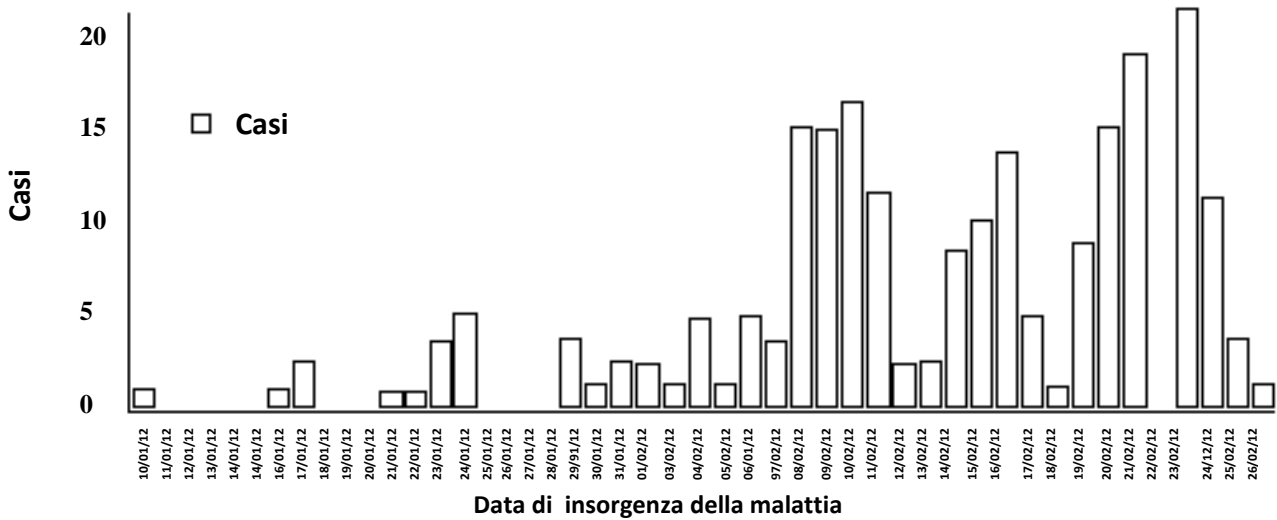
Il periodo di incubazione medio è di 33 h.

Figura 2: Durata della malattia tra i casi che hanno mangiato presso il ristorante tra il 6/01 ed il 23/02

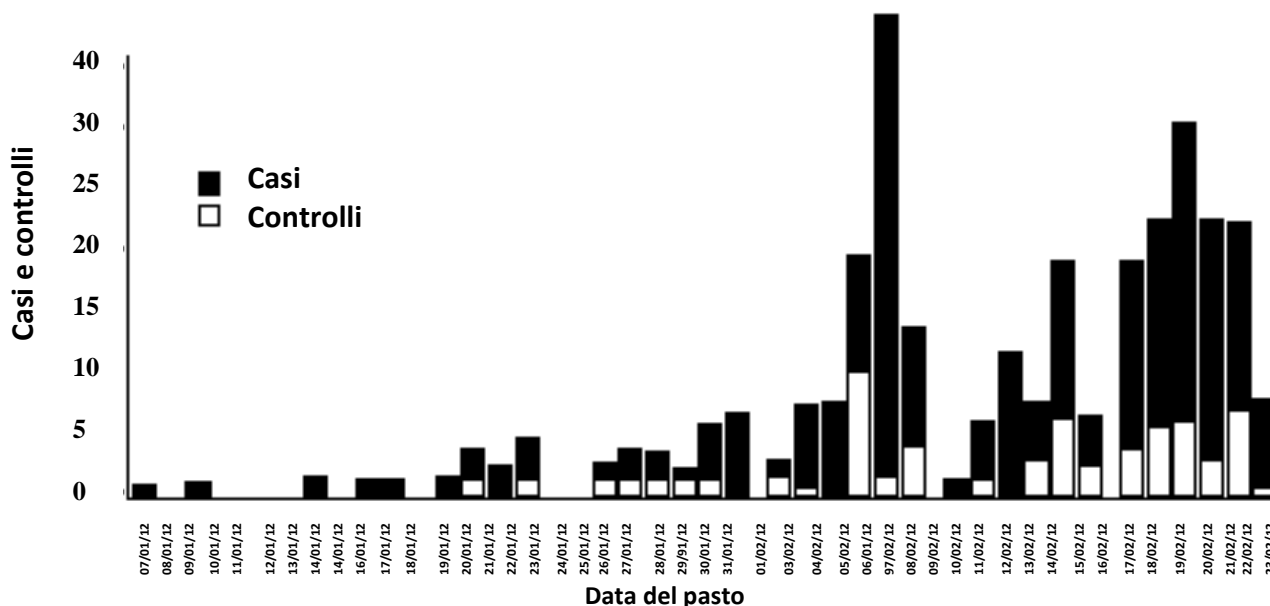


Il periodo medio riportato di durata della malattia è di 3 giorni.

Figura 3: Data di insorgenza dei sintomi tra i casi hanno mangiato presso il ristorante tra il 6/01 ed il 23/02



La curva epidemica mostra il numero delle segnalazioni di malattia tra i commensali tra il 6/01 ed il 23/02.

Figura 4: Casi e controlli in base alla data del pasto presso il ristorante tra il 6/01 ed il 23/02


Sebbene i casi aumentino durante tutto il periodo dell'epidemia, ciò potrebbe essere dovuto sia al tasso di attacco della malattia sia all'aumento delle denunce in seguito alla pubblicità sul focolaio. Tra i gruppi studiati non c'è una forte evidenza dell'aumento dei tassi di attacco lungo tutto il periodo studiato ($p > 0.5$ e figura 4).

Tabella 2: Menu ordinati dai casi e dai controlli tra il 6/01 ed il 23/02

Menu ordinato	Casi	Controlli	Totale
Degustazione	215	66	281
Alla carta	12	11	23
Entrambi	13	2	15
Totale	240	79	319

Non c'è nessuna evidenza di variazione della malattia tra pranzo o cena, ma un sostanziale aumento del rischio tra chi ha mangiato il menù degustazione rispetto a chi ha mangiato il menù alla Carta (**Tabella 2 e $p = 0.037$**). La maggior parte dei commensali ha ordinato il Menù degustazione. Nessun singolo alimento sul menù alla Carta ha mostrato un'associazione statisticamente significativa con la malattia riportata.

Tabella 3: Alimenti del Menu degustazione consumati dai casi e dai controlli presso il ristorante dal 6/01 al 23/02

ALIMENTI	CASI			CONTROLLI		
	Ha mangiato	Ha mangiato in parte	Non ha mangiato	Ha mangiato	Ha mangiato in parte	Non ha mangiato
Ostriche, gelatina del frutto della passione, lavanda	222	4	2	57	3	11
Zuppa di lumache	215	6	5	60	6	3
Salmone affogato in gel di liquirizia	217	7	2	60	5	3
Cereali di Pastinaca sativa	217	2	5	63	1	5
Arrosto di foie gras in benzaldeide	209	8	8	56	3	8
Nitro-uova strapazzate e gelato alla pancetta	215	7	4	59	3	7
Gelatina di quaglia, crema di scampi, semifreddo di foie gras	211	11	4	54	8	7
Armonia di mare	209	15	2	54	8	7
Nitro-mousse al te verde e lime	225	1	0	69	0	0
Gelato di granella di senape e champagne con gazpacho di cavolo rosso	225	1	0	70	0	0
Toast di tartufo e muschio di quercia	225	1	2	67	2	0
Coscette di colombo d'Anjou	217	3	6	62	3	3
The caldo e ghiacciato	221	3	0	68	0	1
Il cornetto della signora Margharet Marshall	228	0	0	69	1	0
Sorbetto di pino	226	0	0	67	1	0
Purea di mango e abete di Douglas	223	1	0	66	1	1
Piccoli al forno	214	5	7	61	2	5

Tabella 4: Alimenti del Menu degustazione associati a malattia con $p < 0.1$. Analisi univariata.

ALIMENTI	Conditional odds ratio	95% CI	Valore-P
Gelatina di quaglia, crema di scampi, semifreddo di foie gras	9.7	1.04-90.2	0.046
Armonia di mare	13.8	1.4-133.9	0.023
Nitro-uova strapazzate e gelato alla pancetta	9.1	0.98-84.6	0.053

Tabella 5: Alimenti del Menu degustazione associati a malattia con $p < 0.1$. Analisi multivariata.

ALIMENTI	Conditional odds ratio	95% CI	Valore-P
Gelatina di quaglia, crema di scampi, semifreddo di foie gras	1.7	0.10-27.8	0.704
Armonia di mare	7.7	0.57-103.18	0.123
Nitro-uova strapazzate e gelato alla pancetta	4.2	0.26-68.8	0.321

Sono state analizzate una serie di domande aperte e chiuse sui menu e gli alimenti specifici consumati presso il ristorante utilizzando l'analisi univariata e multivariata.

Per l'analisi univariata, è stato dato valore 0.5 quando veniva riportato di aver mangiato solo metà del piatto, rispetto al valore 1 corrispondente al piatto intero e 0 se non lo si era consumato.

L'analisi multivariata è stata effettuata per quelle esposizioni indicanti $p < 0.1$ nell'analisi univariata con un approccio di graduale esclusione utilizzando un cut-off di $p < 0.05$. Tutte le analisi sono state eseguite con Stata 10.0 (Stata Corporation, USA).