



## 台湾で本年初の国内腸チフス患者を確認：国民は食事と手指衛生に注意するよ うに

衛生福利部

[www.mohw.gov.tw](http://www.mohw.gov.tw)

2024-02-20

來源： 疾病管制署

疾病管制署（以下、**CDC**）は本日（**2月20日**）、台湾で本年（**2024年**）初の腸チフス患者が発生したと報じたが、患者は、北部の**20代**女性で、**2月2日**に嘔吐や下痢が現れ、病院を受診してから自宅に戻り休養をとっていたが、**2月11日**に発熱し、**2月13日**に病院を再受診し、**2月16日**に腸チフス菌が検出され確定診断されたが、今は入院治療中だ。患者には最近の海外渡航歴はなく、潜伏期間中に友人**2人**と北部にある漁港で生牡蠣や刺身を食べており、汚染されている魚介類を食して感染した可能性があると思われる。

疫学的調査の結果、旅行に同行していた友人**2人**にも**2月2日**に嘔吐と下痢症状が出たが、今は既に回復しており；同居家族**2人**や職場での接触者**23人**および関連する漁港の食品調理従事者**2人**はみな無症状であるが、衛生単位は既に便サンプルを採取し検査に出したとともに疫学調査および関連の予防管理措置を起動している。

**CDC**の統計によると、**2019年**以降、台湾で確認された腸チフスの症例は計**49例**、うち本土症例が**18人**、輸入症例が**31人**で、感染者のほとんどが**20~39歳**となっている。輸入症例は近隣のアジア諸国からのものが主であり、インドネシアが**16例**で最多、次いでカンボジアの**3例**となっている。今年の国内および輸入症例数は、**2019年**から**2023年**の同時期のもの（**1、3、1、0、0症例**）と同様だ。

**CDC**は、「腸チフスは腸チフス菌により引き起こされる腸道感染症（宮本注：**厚労省は腸の疾患とせず『全身性疾患』**）としています：<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou11/01-03-04.html>）で、潜伏期間は約**8~14日**（**3~60日**と様々）であり、主に、患者または保菌者の糞便や尿で汚染された食物や飲料水を摂取することにより感染するもので、一般的な症状には、持続する発熱や頭痛、倦怠感、食欲不振、腹痛、下痢、心拍数低下、体幹の紅疹などがある。**CDC**は、国民に食事と手指衛生に注意するよう呼び掛けており、食べ物は十分に加熱調理し、熱いうちに食べねばならず、甲殻類の魚介類は**10分**間煮るか蒸してから食べるように推奨されている。調理中および下ごしらえ中には、生の食品と調理済みの食品の相互汚染を避けねばならず、すぐに食べない食品は、蓋をして冷蔵庫に入れて適切に保管せねばならない。とりわけ、サラダや冷製料理は、特別に注意を払って保管せねばならず、飲料水は、煮沸するか瓶詰の水を使わねばならない；さらに、食事前やトイレ使用后、食べ物を処理する前或いはおむつの交換後には石鹸と清水で手を徹底的に洗い感染を効果的に予防せねばならない。上述の疑い症状が現れた場合、速やかに医療機関を受診し、食事歴を伝えること；また医療機関においては疑い症例を発見した場合、**24時間**以内に通報されたい。関連情報については、疾病管制署のグローバル情報ネットワーク（<https://www.cdc.gov.tw>）を確認するか、流行予防無料ホットライン**1922**（または**0800-001922**）から入手可能だ」と説明している。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/wD0KwnTITAA24-RdnJDYLA?typeid=9>

### The first confirmed local case of typhoid fever this year has appeared in Taiwan, and the public is urged to pay attention to diet and hand hygiene

Ministry of Health and Welfare  
Department

[www.mohw.gov.tw](http://www.mohw.gov.tw)

2024-02-20

Source: Disease Control

The Centers for Disease Control and Prevention announced today (20) Taiwan's first confirmed case of local typhoid fever this year (2024). She was a woman in her 20s from the north. She developed vomiting and diarrhea on February 2 and returned home to recuperate after seeking medical treatment. On February 11 He developed fever symptoms and went to the doctor again for testing on February 13. On February 16, he was diagnosed with typhoid bacilli and is

currently hospitalized. The case has no recent history of overseas travel. During the incubation period, he and two friends went to a northern fishing port to eat oysters and sashimi. It is speculated that he may have been infected by eating contaminated seafood. After epidemic investigation, two friends who traveled with us also experienced vomiting and diarrhea symptoms on February 2 and have recovered. The other two family members who live together, 23 workplace contacts, and two related food preparers at the fishing port are all suspected of being infected. Symptoms, the health unit has arranged to collect stool samples for testing, conduct an epidemic investigation and initiate relevant prevention and control measures.

According to statistics from the Centers for Disease Control and Prevention, there have been a total of 49 confirmed cases of typhoid fever in Taiwan since 2019, including 18 local cases and 31 imported cases. Most cases are between 20-39 years old. Most of the imported cases are from neighboring Asian countries. Mainly, Indonesia has the most cases with 16 cases, followed by Cambodia with 3 cases. The number of local and imported cases this year is similar to the same period from 2019 to 2023 (1, 3, 1, 0, 0 cases).

The Department of Disease Control and Prevention explains that Typhoid fever is an intestinal infectious disease caused by *Salmonella typhi*. The incubation period is about 8 to 14 days (ranging from 3 to 60 days), which is mainly infected through the consumption of food or drinking water contaminated by the feces and urine of patients or carriers. Common symptoms include persistent fever, headache, malaise, anorexia, abdominal pain, diarrhea, relative slowed heart rate or rash on the trunk wait. The CDC urges the public to pay attention to diet and hand hygiene. Food should be fully cooked and eaten hot. It is recommended to boil or steam crustacean seafood for 10 minutes before eating, Cross-contamination of raw and cooked food should be avoided during food cooking and preparation. Food not to be eaten immediately should be covered and stored in the refrigerator for proper storage. Salads and cold dishes should be stored with special caution. Drinking water should be boiled or bottled water should be used; In addition, implement good personal hygiene habits. You should clean your hands thoroughly with soap and water before eating, after using the toilet, before handling food, or after changing diapers to effectively prevent infection. If the above suspected symptoms occur, please seek medical treatment as soon as possible and inform your dietary history; if a suspected case is discovered by a medical institution, please report it within 24 hours. For relevant information, you can check the Global Information Network of the Department of Disease Control (<https://www.cdc.gov.tw>), or call the toll-free epidemic prevention hotline 1922 (or 0800-001922).

..... 以下は中国語原文 .....

## 國內出現今年首例本土傷寒確定病例，籲請民眾注意飲食及手部衛生

衛生福利部      [www.mohw.gov.tw](http://www.mohw.gov.tw)      2024-02-19      來源： 疾病管制署

疾病管制署今(20)日公布我國今(2024)年首例本土傷寒確定病例，為北部 20 多歲女性，2 月 2 日出現嘔吐、腹瀉，並於就醫後返家休養，2 月 11 日出現發燒症狀，2 月 13 日再次就醫及採檢，2 月 16 日檢出傷寒桿菌確診，目前住院治療中。個案近期無國外旅遊史，潛伏期期間曾與 2 位友人至北部漁港食用生蠔及生魚片，推測可能因食用遭受汙染之海鮮而感染。經疫調，同行 2 名友人亦曾於 2 月 2 日曾出現嘔吐及腹瀉症狀，目前已康復；另 2 名同住家人、23 名職場接觸者及 2 名漁港之相關食品製備者皆無疑似症狀，衛生單位已安排採集糞便檢體送驗，並已進行疫情調查及啟動相關防治措施。

依疾管署統計資料顯示，我國自 2019 年起迄今累計傷寒確定病例 49 例，其中本土病例 18 例及境外移入病例 31 例，以 20-39 歲個案為多，境外移入個案以鄰近亞洲國家為主，以印尼 16 例為多，其次為柬埔寨 3 例。今年本土及境外移入病例數與 2019-2023 年同期(1、3、1、0、0 例)相當。

疾管署說明，傷寒是由傷寒桿菌引起之腸道傳染病，潛伏期約 8 至 14 天(可由 3 至 60 天不等)，主要透過食用受病患或帶菌者糞便及尿液污染的食物或飲水而感染，常見的症狀有持續性發燒、頭痛、不適、厭食、腹痛、腹瀉、相對性心律減慢或軀幹出現紅疹等。疾管署呼籲民眾注意飲食及手部衛生，食物應充分煮熟並以熟食為宜，甲殼類海鮮建議煮沸或蒸煮 10 分鐘再食用，食物烹調及製備過程應避免生熟食交叉污染，非立即食用的食物應加蓋後置入冰箱妥善保存，尤其沙拉及冷盤之保存應特別謹慎，飲用水應煮沸或使用瓶裝水；此外，落實良好個人衛生習慣，飯前、便後、處理食物前或更換尿片後，應正確使用肥皂及清水澈底清潔雙手，才能有效防範感染。如出現上述疑似症狀，請儘速就醫並告知飲食史；醫療院所如發現疑似個案，請於 24 小時內通報。相關資訊可至疾病管制署全球資訊網(<https://www.cdc.gov.tw>)查詢，或撥打免付費防疫專線 1922(或 0800-001922)洽詢。