



台湾で下痢が流行しクラスターが増加：国民は手指衛生と食の安全に留意し、飲食業や宿泊業界は環境衛生を強化せねばならない

衛生福利部 www.mohw.gov.tw 2024-02-27 来源：疾病管制署

疾管署は本日（2月27日）、最近台湾国内では下痢の診療件数が増加しており、クラスターの通報件数も増加しているが、中でも主に検出されている病原体はノロウイルスであり、主に飲食業や宿泊業で発生していると発表した。ノロウイルスは感染力が強く、クラスター感染を引き起こしやすいため、国民には手指衛生と食品の安全に注意するよう呼び掛けているが、もし下痢をした場合は、ウイルスの感染リスクを減らすために、症状が治まるまで**48時間以上**待ってから職場や学校に戻るようにはせねばならない。

疾管署の監視データによると、台湾では先週（2月18日～2月24日）、下痢救急外来の診療数が計**14万2,682人回**となったが、これは前の2週間（第7週と第6週がそれぞれ**11万4,185人**、**12万1,315人**だった）に比して約2割増となり、過去5年の同期と比べると、**2023年の同時期の16万1,114人**に次いでおり；さらに、過去4週間（第5週～第8週）に全国で報告された下痢のクラスター報告件数は計**127件**、昨年同時期の**93件**から増加している。最も多くの症例が発生したのは飲食業界とホテル業界で、病原体陽性症例**67件**中ノロウイルスが（**63件**、**94%**）主流を占めており；最近の下痢流行は、例年連休明けに下痢により受診する人が増加傾向にあったのと似ている。

疾管署は、ノロウイルスには多くの種類があり、ウイルスに汚染されている食べ物を食べたり水を飲む、汚染されたものを手で触った後に自分の口や鼻を触ったりする、患者の嘔吐物や排泄物から生じる飛沫への濃厚接触或いは吸入による感染など、あらゆる年齢層の人に感染の恐れがあるのだと指摘している。通常、感染後**1～3日**で水様性の下痢や嘔吐などの消化器症状が現れるが、悪心や発熱、頭痛、腹部のけいれん、胃痛、筋肉痛などを伴うこともあり、症状は**1～10日間**続くことがある。

CDC は、病原体感染リスク軽減のため、患者により汚染された衣服やシーツは直ちに交換せねばならず、トイレやドアノブなどの器具表面が汚染されている場合、**20cc**の漂白剤に水**1リットル**を加えたもので拭きとらねばならず；患者の嘔吐物や排泄物を扱う前に手袋とマスクを着用するとともに、漂白剤**100cc**を水**1リットル**加えたもので消毒・洗浄することと注意喚起をした。

CDC は、国民に対し、常日頃頻繁に手を洗い、調理済みの食べ物を主に食べることで、他の人と食事を共にする際には、共用の取り箸や匙を使用し、症状が疑われる人や生の貝類などの水産品（牡蠣など）などの高リスク食品の摂取を避けるよう呼び掛けており；疑い症状がある場合、食材調理を避け、早急に病院を受診し、自宅で休息をとるようにせねばならないと呼び掛けている。更に、ホテルや飲食業者は、厨房やトイレなどの環境の消毒・清掃を徹底するとともに、従業員（特に厨房作業員）の衛生と健康に留意せねばならず、不快な症状がある場合には、仕事を中断し、症状が治まるまで最低**48時間**待ってから仕事に復帰するようにし、他の従業員や顧客の健康を確保せねばならない。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/KRErhfVgPVgE46aJaHoyg?typeid=9>

Domestic diarrhea epidemics are on the rise in Taiwan: As crowd gatherings are increasing, people are asked to pay attention to hand hygiene and food safety. The catering, tourism and accommodation industry should strengthen environmental hygiene.

Ministry of Health and Welfare www.mohw.gov.tw 2024-02-27 Source: Disease Control Department

The Centers for Disease Control and Prevention stated today (February 27) that the number of domestic diarrhea consultations has increased recently, and the number of cluster notification cases has increased. Among them, the main

pathogen detected is norovirus, and most of them occur in the catering, hotel and hotel industry. Since norovirus is highly contagious and can easily cause cluster infections, the public is reminded to pay attention to hand hygiene and food safety. If you have diarrhea, wait at least 48 hours until symptoms subside before returning to work or school to reduce the risk of virus transmission.

Monitoring data from the Centers for Disease Control and Prevention shows that, last week (February 18 to February 24) in Taiwan, there were a total of 142,682 diarrheal emergency department visits, which is an increase of about 20% from the previous two weeks (114,185 and 121,315 in weeks 7 and 6 respectively), and compared with the same period in the past five years, it is second only to the 161,114 people in the same period in 2023; In addition, a total of 127 cluster notification cases of diarrhea were received across the country in the past four weeks (weeks 5 to 8), an increase from the same period last year (93 cases). The largest number of cases occurred in the catering and hotel industry, with 67 positive cases of pathogens, mainly norovirus (63 cases, accounting for 94%); The recent diarrhea epidemic is similar to the rising trend in the number of doctor visits for diarrhea after consecutive holidays in previous years.

The Centers for Disease Control and Prevention points out that there are many types of norovirus, and people of all ages may be infected by eating food or drinking water contaminated with the virus, touching contaminated items with their hands and then touching their own mouth, nose or eye mucosa, and contacting patients. Infection caused by close contact or inhalation of droplets produced by patients' vomit and excrement. Gastrointestinal symptoms such as watery diarrhea and vomiting usually appear 1 to 3 days after infection. Nausea, fever, headache, abdominal cramps, stomach pain, muscle aches, etc. may also occur. Symptoms can last from 1 to 10 days.

The CDC reminds: To reduce the risk of pathogen transmission, clothes and bedsheets contaminated by patients should be replaced immediately. If the surfaces of toilets, door handles and other utensils are contaminated, wipe them with 20cc of bleach and 1 liter of water; Before handling the patient's vomitus and excrement, you should wear gloves and a mask, and disinfect and clean with 100cc of bleach and 1 liter of water.

The CDC calls on the public to wash their hands frequently, eat mainly cooked food, use public chopsticks and female spoons when sharing meals with others, and avoid eating high-risk foods such as raw shellfish (such as oysters); those with suspected symptoms should Avoid handling food, seek medical advice as soon as possible and rest at home. In addition, hoteliers and catering operators should implement disinfection and cleaning of kitchens, toilets and other environments, and pay attention to the hygiene and health of their staff (especially kitchen workers). If you have symptoms of discomfort, please suspend work and wait at least 48 hours before symptoms subside before returning to work to ensure the health of other employees and customers.

..... 以下是中国語原文

國內腹瀉疫情上升，群聚增加，請民眾留意手部衛生與飲食安全，餐飲旅宿業加強環境衛生

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-02-27

來源： 疾病管制署

疾管署今(27)日表示，近期國內腹瀉就診人次上升，群聚通報案件數增加，其中檢出病原以諾羅病毒為主，且多發生在餐飲旅宿業。由於諾羅病毒傳染力強，且容易引發群聚感染，提醒民眾務必留意手部衛生與飲食安全，如有腹瀉情形，待症狀解除至少 48 小時以後再恢復上班上學，以降低病毒傳播的風險。

疾管署監測資料顯示，國內上週(2月18日至2月24日)腹瀉門急診就診累計 142,682 人次，較前兩週(第7週及第6週分別為 114,185、121,315)增加約 2 成，與近 5 年同期比較僅次於 2023 年同期 161,114 人次；另全國近四週(第5至8週)共接獲 127 起腹瀉群聚通報案件，較去年同期(93 起)增加，發生場所以餐飲旅宿業最多，其中病原體檢出陽性案件計 67 起，以檢出諾羅病毒為主(63 件，佔 94%)；近期腹瀉疫情與往年連假後易出現腹瀉就診人次上升趨勢類似。

疾管署指出，諾羅病毒具多種型別，任何年齡層都可能因食入被病毒污染的食物或飲水、手部接觸受污染的物品再碰觸自己的口鼻或眼睛黏膜、與病人密切接觸或吸入病人嘔吐物及排泄物所產生的飛沫而感染。通常感染後 1 至 3 天出現水瀉及嘔吐等腸胃道症狀，也可能有噁心、發燒、頭痛、腹部痙攣、胃痛、肌肉酸痛等情形，症狀可持續 1 至 10 天。

疾管署提醒，為降低病原傳播的風險，受病患污染的衣物、床單應立即更換，馬桶、門把等器物表面如被污染，應用 20cc 漂白水加 1 公升清水擦拭；處理患者嘔吐物及排泄物前應戴上手套與口罩，並用 100cc 漂白水加 1 公升

清水消毒清理。

疾管署呼籲，民眾平時應落實勤洗手，用餐時應以熟食為主，與他人共食使用公筷母匙，避免生食貝類水產品(如生蠔)等高風險食物；有疑似症狀者應避免處理食材，並儘速就醫及在家休息。此外，旅宿及餐飲業者應落實廚房及廁所等環境的消毒與清潔，並留意工作人員(尤其是廚工)衛生及健康情形，如有不適症狀請暫停工作，並於症狀解除至少 48 小時後才可上班，以確保其他員工及顧客健康。

20240227E 台灣で下痢が流行しクラスターが増加(衛生福利部)