



台湾で下痢患者やクラスターが増加：国民は手指衛生と飲食の安全に留意し、飲食業や宿泊業界は環境衛生の強化を

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-04-16

來源：疾病管制署

疾病管制署（以下、**CDC**）は本日（4月27日）、「最近、国内では下痢の診療件数が増加しており、クラスターの報告件数も増加しているが、その中ではノロウイルスが主要な病原体として検出されており、その多くは飲食業や旅行・宿泊業で発生している。ノロウイルスは感染力が強く、集団感染を起こしやすいため、国民は、手指衛生と食品の安全に注意を払い、下痢が生じた場合、症状消失後**48**時間以上待つてから職場や学校に復帰するようにしてウイルス感染のリスクを減らすようにしよう」と発表。

疾管署の監視データによると、台湾では先週（4月7日～13日）、下痢救急外来数が計**13万9,848**人回となったが、これは前週の**12万0,868**人回に比して約**15.7%**増となり、昨年と同等だった；さらに、直近**4**週間（第**12**週～第**15**週）に全国で報告された下痢のクラスター報告件数は計**203**件で、昨年同時期の**54**件を上回った。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**56**件中ノロウイルスが（**45**件、**80%**）主流を占めている。

CDC は、ノロウイルスは糞口感染が多く、良い衛生習慣が保たれていないことや、患者との濃厚接触、患者の嘔吐物や排泄物に汚染された食品との接触或いは食用などが感染経路として挙げられるため、食物調理に際しては安全な食材を使用せねばならず、また衛生条件に合致した食品の調理プロセスが必要になると再提起している。

CDC は、ノロウイルスを治療する特効薬は現時点では存在しないため、吐き気や嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れた場合は、十分な休息をとり、水分や電解質、栄養素を補給し、嘔吐や下痢などの症状が無くなってから**48**時間以上経過してから学校や仕事に復帰し、病原体感染のリスクを軽減するために、患者が汚染した衣服やシーツは直ちに交換し、トイレやドアノブなどの器物表面が汚染された場合は、漂白剤**20cc**を**1**リットルの水に混ぜたものでふき取り；患者の嘔吐物や排泄物を処理する前に手袋とマスクを着用し、**1**リットルの水に漂白剤**100cc**を混ぜたもので消毒・洗浄せねばならないとしている。

CDC は、「トイレに行った後や食事或いは調理の前に手洗いを励行し；調理には新鮮な食材を選び、食材の衛生状態と保存に注意を払い、玉子や肉、生食用の貝類を食べないようにし；完全に加熱されていないものと調理済みの食品は分けて処理せねばならない。疑い症状のある人（特に飲食業界の厨房従事者）は、外出せざるを得ない場合は、他人への感染を避けるためマスクを着用せねばならない。関連情報は、**CDC**のグローバル情報サイト（<https://www.cdc.gov.tw>）または、フリーダイヤルの防疫ホットライン**1922**（**0800-001922**）に電話することで入手可能だ」としている。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/GnNj05z520Zu8fQcLQjT7Q?typeid=9>

The epidemic of diarrhea has increased in Taiwan recently and crowds have increased. People should pay attention to hand hygiene and food safety, and catering, hotel and hotel operators are requested to strengthen environmental hygiene.

Ministry of Health and Welfare
Department

www.mohw.gov.tw

2024-04-16

Source: Disease Control

The Department of Disease Control (hereinafter referred to as the CDC) stated today (April 27), the number of domestic diarrhea treatment visits has increased, and the number of cluster notification cases has increased recently, among them, the main pathogen detected is norovirus, and most of them occur in the catering, tourism and accommodation industry. Since norovirus is highly contagious and can easily cause cluster infections, the citizens are reminded to pay attention to hand hygiene and food safety. If diarrhea occurs, wait at least 48 hours after symptoms

subside before returning to work and school to reduce the risk of virus transmission.

Monitoring data from the CDC shows that Taiwan had a total of 139,848 diarrheal outpatient and emergency visits last week (April 7 to 13), an increase of 15.7% from 120,868 visits in the previous week, which was equivalent to the same period last year; In addition, a total of 203 cluster notification cases of diarrhea were received across the country in the past four weeks (weeks 12 to 15), which was higher than the same period last year (54 cases). The catering and hotel industry was the most common place of occurrence, among which 56 cases were positive for pathogens. Norovirus was mainly detected (45 cases, accounting for 80%).

The CDC reminds that since norovirus is often transmitted through the fecal-oral route, infection routes include failure to maintain good hygiene habits, close contact with patients, contact with or consumption of food contaminated by patients' vomit or excrement. therefore, people should use safe sources of ingredients when cooking food, and the food preparation process should comply with hygienic conditions.

The CDC stated that since there is currently no specific drug to treat norovirus, if people experience symptoms such as nausea, vomiting, diarrhea, abdominal cramps, fever, etc., it is recommended to take adequate rest and replenish fluids, electrolytes, and nutrients, and wait until at least 48 hours after symptoms such as vomiting or diarrhea subside before returning to school or work. In order 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 objects are contaminated, 20cc of bleach and 1 liter of water should be used to wipe them; 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 urges people to wash their hands frequently after going to the toilet and before eating or preparing food; they should choose fresh ingredients when cooking, pay attention to the hygiene and preservation of ingredients, and avoid eating eggs, meat, or raw shellfish that have not been fully heated. Products; raw and cooked foods should be handled separately. People with suspected symptoms (especially kitchen workers in the catering industry) should rest at home. If they need to go out, they should wear a mask to avoid infecting others. Relevant information can be obtained from the CDC's global information website (<https://www.cdc.gov.tw>) or by calling the toll-free epidemic prevention hotline 1922 (0800-001922).

..... 以下是中国語原文

近期國內腹瀉疫情上升，群聚增加，民眾應注意手部衛生與飲食安全，請餐飲旅宿業者加強環境衛生

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-04-16

來源：疾病管制署

疾病管制署(下稱疾管署)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(4月7日至13日)腹瀉門急診就診累計 139,848 人次，較前一週 120,868 人次上升 15.7%，與去年同期相當；另全國近四週(第12至15週)共接獲 203 起腹瀉群聚通報案件，高於去年同期(54起)，發生場所以餐飲旅宿業最多，其中病原體檢出陽性案件計 56 起，以檢出諾羅病毒為主(45 件，佔 80%)。

疾管署提醒，諾羅病毒常透過糞口途徑傳染，傳染途徑包含未保持良好之衛生習慣、和患者密切接觸、接觸或食用患者的嘔吐物或排泄物污染的食品，故民眾在烹製食物時應使用安全的食材來源、食品調理過程應符合衛生條件。

疾管署表示，由於諾羅病毒目前無特效藥可治療，民眾如出現噁心、嘔吐、腹瀉、腹絞痛、發燒等症狀，建議充分休息並補充水分、電解質及營養，至嘔吐或腹瀉等症狀解除至少 48 小時後，再恢復上學或工作，且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，民眾如廁後、進食或準備食物前應落實勤洗手；烹製菜餚應選擇新鮮食材，注意食材衛生與保存，避免食用未充分加熱的蛋、肉類，或生食貝類水產品；生熟食應分開處理。有疑似症狀者（尤其是餐飲業廚工）應在家休息，如需外出者，應配戴口罩，避免傳染給他人。相關資訊可至疾管署全球資訊網 (<https://www.cdc.gov.tw>)，或撥打免付費防疫專線 1922 (0800-001922) 洽詢。

20240416E 台湾で下痢患者やクラスターが増加(衛生福利部)