



## 台湾で下痢の集団発生が多発：飲食業やホテル経営者には予防管理の強化を：国民も手指衛生や食品の安全に注意を

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-04-30

來源：疾病管制署

疾病管制署（以下、疾管署）は本日（4月30日）、「最近、飲食業界やホテル業界で下痢のクラスターが多発している中でノロウイルスが主に検出されている。疾管署の監視データによると、先週（4月21日～27日）、台湾における下痢の救急外来受診者は合計11万2108人回で、前週の12万3309人回から9%減少したことが示されたが、直近の2週間では減少傾向にあり、昨年の同期よりも低い；また、過去4週間（第14週～第17週）に全国で寄せられた下痢のクラスター届出件数は計189件で、前年同期（67件）を上回ったが飲食店とホテルにおけるものが多く、うち、病原体陽性反応は103件、ノロウイルスが中心となっている（91件、88%）」と発表した。

疾管署は「ノロウイルスは感染力が強いため、ごく少量のウイルスで伝播することができ、多くの場合糞口感染するので、良好な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で汚染された食品との接触や摂取などが挙げられ、容易に集団感染が引き起こされる。国民は、手指衛生と食品の安全に注意を払うようにせねばならない。たとえば、食品調理時には、安全な材料を使用する必要があり、食品の調理過程は衛生条件に準拠せねばならず、食品（特に貝類などの水産物）は消費する前に徹底的に調理せねばならない。もし悪心や嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れた場合、十分な休息、水分や電解質および栄養素を補給することを推奨するが、嘔吐や下痢などの症状が治まった後、48時間以上待ってから学校や職場に復帰されたい。病原体の伝播リスク軽減のため、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、20ccの漂白剤を1リットルの水で薄めたもので拭わねばならず；患者の嘔吐物や排泄物を扱う前に手袋とマスクを着用し、水1リットルに漂白剤100ccを加えたもので消毒・洗浄せねばならない」と述べている。

疾管署は、ノロウイルスは感染力が非常に強く、現時点では治療の特効薬はないと訴えている。人々は、食事の準備や食事前、トイレの使用後、患者の世話をした後は、石鹸或いはハンドローションで適切に手を洗わねばならない。料理をするときは、新鮮な食材を選び、食材の衛生状態や保存に注意を払い、十分に加熱していない卵や肉類、生の貝類は避け；生ものと調理済みの食材は分けて扱うようにせねばならない。症状が疑われる人（特に飲食業界の厨房従業員）は、他の人に感染させないよう自宅で休まねばならない。関連情報は、疾管署のグローバル情報サイト（<https://www.cdc.gov.tw>）から或いはフリーダイヤルの防疫ホットライン1922（0800-001922）に電話すれば入手が可能だ。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/WoeXAe-NOuJFsnuG35glOQ?typeid=9>

### There have been frequent cases of diarrhea clusters recently. Catering and hotel operators are requested to strengthen prevention and control, and the public needs to pay attention to hand hygiene and food safety.

Ministry of Health and Welfare  
Department

www.mohw.gov.tw

2024-04-30

Source: Disease Control

The Department of Disease Control and Prevention (hereinafter referred to as the CDC) stated today (April 30) that there have been frequent cases of diarrhea clusters in the catering and hotel industry recently, with norovirus being the main pathogen detected. According to monitoring data from the Centers for Disease Control and Prevention, there were a total of 112,108 diarrheal outpatient and emergency visits in Taiwan last week (April 21 to 27), a 9% decrease from 123,309 visits the previous week. It has shown a downward trend in the past two weeks and is lower than the same period last year; In addition, a total of 189 cluster notification cases of diarrhea were received across the country in the past four weeks (weeks 14 to 17), which was higher than the same period last year (67 cases). The largest number of cases occurred in the catering and hotel industry. Among them, 103 cases were positive for pathogens, mainly norovirus (91 cases, accounting for 88%).

The CDC stated that since norovirus is highly contagious, it only requires a very small amount of virus to spread, and is often transmitted through the fecal-oral route, the routes of infection include failure to maintain good hygiene habits, close contact with patients, contact with or consumption of food contaminated by patients' vomit or excrement, so it is easy to cause cluster infections. The public is reminded to pay attention to hand hygiene and food safety. For example, when cooking food, safe ingredients should be used, the food preparation process should comply with hygienic conditions, and food should be thoroughly cooked before consumption (especially aquatic products such as shellfish). 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, wait at least 48 hours after symptoms such as vomiting or diarrhea have subsided before returning to school or work. In order to reduce the risk of pathogen transmission, clothes and sheets contaminated by the patient should be replaced immediately. If the surfaces of toilets, door handles and other utensils are contaminated, use 20cc of bleach and 1 liter of water to wipe; 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. 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 appeals that norovirus is highly contagious and there is currently no specific drug to treat it. People should wash their hands properly with soap or hand lotion before preparing meals, eating, using the toilet and taking care of patients. When cooking dishes, you should choose fresh ingredients, pay attention to the hygiene and preservation of the ingredients, and avoid eating eggs, meat, or raw shellfish and aquatic products that are not fully heated; raw and cooked foods should be handled separately. People with suspected symptoms (especially kitchen workers in the catering industry) should rest at home 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 .....

## 近期腹瀉群聚事件頻傳，請餐飲旅宿業者加強防治，民眾需留意手部衛生與飲食安全

衛生福利部

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

2024-04-30

來源：疾病管制署

疾病管制署(下稱疾管署)今(30)日表示，近期餐飲、旅宿業腹瀉群聚事件頻傳，其中檢出病原以諾羅病毒為主。依據疾管署監測資料顯示，國內上週(4月21日至27日)腹瀉門急診就診累計112,108人次，較前一週123,309人次下降9%，近二週呈下降趨勢且低於去年同期；另全國近四週(第14至17週)共接獲189起腹瀉群聚通報案件，高於去年同期(67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103起，以檢出諾羅病毒為主(91件，佔88%)。

疾管署表示，由於諾羅病毒傳染力強，只需極少的病毒量便可傳播，且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，食物澈底煮熟再食用(尤其是貝類等水產品)。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，諾羅病毒傳染力強，目前並無特效藥可治療。民眾備餐前、進食前、如廁後及照顧病人後，皆應以肥皂或洗手乳正確洗手。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，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。