



台湾では下痢患者が増加中 手指と飲食の衛生に注意し胃腸炎を共同で防ごう

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-09-24

來源: 疾病管制署

疾病管制署(以下、疾管署)は本日(9月24日)、「最近下痢の救急外来受診者数は上昇の趨勢にあり、且つ、直近5年の同期比で最高となっている。国民には手指や飲食の衛生に注意し、疑い症状が現れた場合、すぐに病院を受診するだけでなく、自宅で休息をとり、胃腸炎の感染リスクを減らさねばならない。」と発表した。

疾管署の監視データによると、国内第38週(9月15日~21日)の下痢外来・救急受診者数は合計14万6558人回となり、前週の13万8677人回から5.7%の増加、直近5年の同期では最高となった;さらに、過去4週間(第35週から第38週)に全国で下痢クラスター計123例が報告されており、これも2019年から2023年の同期間の報告数を上回っている。発生場所としては飲食業と宿泊業界が最多となっている。うち、病原体検査で陽性となった症例は47例あり、検出されたのはノロウイルス(28例、60.0%)が最多となり、これに腸炎ビブリオ菌(12例、25.5%)がこれに次いでいる。

疾管署は「最近の集団下痢症例で検出された病原体のほとんどはノロウイルスで、その感染力は強く、潜伏期間は約24~48時間だが;細菌性病原体では腸炎ビブリオ菌とサルモネラ菌が主となり、その潜伏期間は数時間から5日となる。胃腸炎の主な症状は、吐き気や嘔吐、下痢、腹痛、発熱などで、症状が1日~10日続くが、病気期間の長短は感染した病原体の種類と個人の免疫力によって決まり、5歳未満の幼児や高齢者、免疫力の低い人では、より重篤化することがある。汚染された食物や飲料水の摂取、患者との接触(患者との食物や水、食器の共有;患者の嘔吐物や排泄物との接触または患者の飛沫との接触;或いは患者が触っていた物体の表面など)により感染し、学校やレストラン、ホテルなどの場所で大規模な集会につながるがよくある」と説明している。

疾管署は、トイレ後や食事・調理前に石鹸またはハンドソープで適切に手を洗い、衛生条件を遵守して食品を保管・調理し、生の食品と調理済み食品の相互汚染を避け、ノロウイルスの蔓延を防ぐために、食品(特に牡蠣や貝類などの殻を剥いた水産物)は食べる前に十分に加熱せねばならないと強調している。さらに、飲食やケータリング業者は、厨房の環境消毒や清掃の実施とともに、従業員(特に厨房従事者)の衛生状態や健康状態に留意し、もしノロウイルスへの感染が疑われる場合は、暫時作業を中止し待機するとともに、症状が治まってから少なくとも48時間以上経つまで通学してはならない。患者に汚染された器物の表面は、漂白剤20ccを1リットルの清水(1,000ppm)の消毒液で拭き;患者の嘔吐物や排泄物を処理する前には手袋とマスクを着用するとともに漂白剤100ccと清水1リットル(5,000ppm)の消毒液で清掃せねばならない。胃腸炎に感染中は、病原体感染リスクを低減するために、十分な休息、水分と栄養の補給、必要に応じ電解質の補給、適切な手洗いび実践をせねばならない。関連情報については、疾管署グローバル情報サイト(<https://www.cdc.gov.tw>)を参照するか、国内のフリーダイヤル防疫ホットライン1922(または0800-001922)から入手可能だ。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/zmqJxrSbTF-Q-sFitX3ALA?typeid=9>

The epidemic of diarrhea continues to rise in Taiwan, pay attention to hand and food hygiene to prevent gastroenteritis

Ministry of Health and Welfare
Department

www.mohw.gov.tw

2024-09-24

Source: Disease Control

The Department of Disease Control and Prevention (hereinafter referred to as the CDC) stated today (September 24) that the number of visits to emergency departments and emergency rooms for diarrhea has been on the rise recently, reaching the highest level in the same period in the past five years. It called on the public to pay attention to hand hygiene and food hygiene, and if suspected symptoms occur. In addition to seeking medical treatment as soon as possible, you should also rest at home when you are sick to reduce the risk of gastroenteritis infection or spread.

Monitoring data from the CDC show that during the 38th week (September 15 to 21), the number of outpatient emergency department visits for diarrhea in the country totaled 146,558, up 5.7% from 138,677 in the previous week, the highest level compared with the same period in the past five years; In addition, a total of 123 cluster notifications of diarrhea were received across the country in the past four weeks (weeks 35 to 38), which is also higher than the number of notifications in the same period from 2019 to 2023. The largest number of cases occurred in the catering and hotel industry, of which 47 cases were positive for pathogen testing. Norovirus was mostly detected (28 cases, accounting for 60.0%), followed by *Vibrio enteritidis* (12 cases, accounting for 25.5%).

According to the CDC, most of the pathogens detected in recent diarrhea cluster cases are norovirus, which is highly contagious and has an incubation period of about 24-48 hours; while bacterial pathogens are mainly *Vibrio enteritidis* and *Salmonella*, with an incubation period of several hours to 5 days. The main symptoms of gastroenteritis are nausea, vomiting, diarrhea, abdominal cramps, fever, etc. The symptoms can last from 1 to 10 days. The duration of the disease depends on the type of pathogen infected and the individual's immunity, Children younger than 5 years old, the elderly and those with poor immunity will have more severe symptoms. Consumption of contaminated food or drinking water, contact with patients (such as sharing food, water, utensils with patients); contact with the patient's vomit, excrement or inhalation of droplets produced by the patient's vomit and excrement; or contact with the patient's past Infections caused by contact with surfaces) often lead to large-scale gatherings in schools, restaurants, hotels and other places.

The CDC emphasizes to wash your hands properly with soap or hand soap after using the toilet and before eating or preparing meals. Food storage or preparation processes should comply with hygienic conditions to avoid cross-contamination of raw and cooked foods. Food should be thoroughly cooked before eating (especially oysters, shellfish, etc. in shells aquatic products) to prevent the spread of norovirus. In addition, catering and group catering operators should implement disinfection and cleaning of the meal preparation environment, and pay attention to the hygiene and health of staff (especially kitchen workers). If norovirus infection is suspected, should suspended their work(s), and must wait at least 48 hours after symptoms subside. Use 20cc bleach and 1 liter of water (1,000 ppm) to wipe; before handling the patient's vomitus and excrement, wear gloves and a mask, and disinfect and clean with 100cc of bleach and 1 liter of water (5,000 ppm). During gastroenteritis infection, you should take adequate rest, replenish water and nutrition, replenish electrolytes if necessary, and practice proper hand washing to reduce the risk of pathogen transmission. For related information, please visit the CDC's global information website (<https://www.cdc.gov.tw>) or call the domestic toll-free epidemic prevention hotline 1922 (or 0800-001922) for inquiries.

..... 以下是中国語原文

國內腹瀉疫情持續上升，籲請民眾注意手部清潔及飲食衛生，共同防範腸胃炎

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-09-24

來源：疾病管制署

疾病管制署(下稱疾管署)今(24)日表示，近期全國腹瀉門急診就診人次呈上升趨勢，且為近 5 年同期最高，籲請民眾注意手部清潔及飲食衛生，如出現疑似症狀，除了儘速就醫外也應落實生病在家休息，以降低腸胃炎感染或傳播的風險。

疾管署監測資料顯示，國內第 38 週(9 月 15 日至 21 日)腹瀉門急診就診累計 146,558 人次，較前一週 138,677 人次上升 5.7%，為近 5 年同期最高；另全國近四週(第 35 至 38 週)共接獲 123 起腹瀉群聚通報案件，亦高於 2019 至 2023 年同期通報數，發生場所以餐飲旅宿業最多，其中病原體檢驗陽性案件計 47 起，以檢出諾羅病毒(28 件，占 60%)為多，其次為腸炎弧菌(12 件，占 25.5%)。

疾管署說明，近期腹瀉群聚案件檢出病原以諾羅病毒為多，其傳染力強，潛伏期約 24-48 小時；而細菌性病原檢出腸炎弧菌、沙門氏桿菌為主，潛伏期為數小時至 5 天。腸胃炎主要症狀為噁心、嘔吐、腹瀉、腹絞痛、發燒等，症狀可持續 1 至 10 天，病程長短取決於所感染的病原種類及個人的免疫力，小於 5 歲的幼兒、老人及免疫力較差者症狀會較嚴重。食用受汙染的食物或飲水、與病人接觸(如與病人分享食物、水、器皿；接觸到病人的嘔吐物、排泄物或吸入病人嘔吐物及排泄物所產生的飛沫；或接觸到病人曾接觸的物體表面)而感染，常造成校園、餐飲旅宿場所等大規模群聚事件。

疾管署呼籲，如廁後、進食或備餐前皆應以肥皂或洗手乳正確洗手，食物貯存或調理過程應符合衛生條件、避免生熟食交叉汙染，食物徹底煮熟再食用(尤其是蚶、貝等帶殼水產)，以預防腸胃炎傳播。另外，餐飲、團膳業者應落實廚房環境消毒與清潔，並留意工作人員(尤其是廚工)衛生及健康情形，如疑似腸胃炎感染應暫停工作，

並於症狀解除至少 48 小時後才可上班。受病患污染的器物表面，應用 20cc 漂白水加 1 公升清水 (1,000ppm) 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 (5,000ppm) 消毒清理。腸胃炎感染期間應充分休息並補充水分與營養，必要時補充電解質，並落實正確洗手，降低病原傳播的風險。相關資訊請參閱疾管署全球資訊網 (<https://www.cdc.gov.tw>) 或撥打國內免費防疫專線 1922 (或 0800-001922) 洽詢。

20240924T 台湾では下痢患者が増加中(衛生福利部)