



台湾では最近、下痢患者が増加しており、国民は飲食と手指衛生の確保を

衛生福利部 www.mohw.gov.tw 2024-09-03 來源： 疾病管制署

疾病管制署（以下、疾管署）は本日（9月03日）、「最近、全国の下痢症救急外来の受診者数は衰えておらず、下痢の集団発生例も増加している。国民には、飲食や手指の衛生に注意するよう求められており、疑い症状が現れた場合は、流行拡大リスク軽減のため、早急に病院を受診するだけでなく、病気の場合は自宅で休息を」と発表した。

疾管署の監視データによると、国内第35週（8月25日～31日）の下痢外来・救急受診者数は合計12万9,536人回となり、前週の12万7,876人回から1.3%の増加、2019年から2022年の同期を上回っているが、昨年（2023年）同期より低い；全体として、過去5週間で上昇傾向が見られており；さらに、過去4週間（第32週から第35週）に全国で下痢クラスター計98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48例あり、ノロウイルス（29例、60.4%）が最多となり、これに腸炎ビブリオ菌（14例、29.2%）がこれに次いでいる。

疾管署は、最近の集団下痢症で最も検出される病原体はノロウイルスが最も多いが、細菌性の病原体が増加傾向にあり、腸炎ビブリオやサルモネラ菌及び黄色ブドウ球菌が検出される病原体の主なものであると述べた。ウイルス性胃腸炎と細菌性胃腸炎の主な症状は、悪心や嘔吐、下痢、腹痛、発熱などだが、細菌性の胃腸炎は血便や粘液便を伴う場合があり、症状は1～10日間続き、病気の経過の長短は感染する病原体の種類や個人の免疫力により決定され、5歳未満の幼児や高齢者、免疫力の低い人では症状がより重くなる。汚染された食物或いは飲料水や患者との濃厚接触（食品、水、器具を患者と共有する；患者の嘔吐物や排泄物との接触、または患者の嘔吐物や排泄物から生じる飛沫の吸入；或いは患者が接触した表面）ことで感染し、学校やレストラン、ホテルなどで大規模な下痢クラスターを引き起こすことがよくある。疾管署は人々に対し、トイレの後や食事準備の前に、石鹼や手指消毒剤を使い適切に手を洗うよう呼びかけている。食事の準備環境と食品の調理過程では衛生条件を遵守し、生の食品と調理済み食品の相互汚染を避けねばならない。食物は、室温下で長時間放置しないように慎重に保管し、ウイルスや細菌性胃腸炎の蔓延を防ぐために、（特に卵や肉類、魚介類などを）食べる前には十分に加熱せねばならない。

疾管署は、ウイルス性および細菌性胃腸炎に感染している間は、十分な休息をとり、水分と栄養素を補給し、必要に応じて電解質を補充するとともに、正確な手洗いに注意し、病原体感染のリスクを軽減せねばならないと強調している。患者により汚染された器物の表面は、患者の嘔吐物や排泄物を扱う前に漂白剤20ccを1リットルの清水（1,000 ppm）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（5,000 ppm）の消毒液で清掃せねばならない。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、もし下痢や発熱などの症状がある場合は、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。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/9hBFSgVz-64w_PezFsRFrg?typeid=9

The epidemic of diarrhea has increased in Taiwan recently, and the public is urged to implement dietary and hand hygiene

Ministry of Health and Welfare www.mohw.gov.tw 2024-09-03 Source: Disease Control Department

The Centers for Disease Control (CDC) announced today (September 03) that the number of visits to diarrhea

departments and emergency departments across the country has not slowed down recently, and cluster cases of diarrhea are on the rise. The public is urged to pay attention to diet and hand hygiene. If suspected symptoms occur, in addition to seeking medical treatment as soon as possible, they should also rest at home when sick to reduce the risk of epidemic transmission.

Monitoring data from the CDC show that during the 35th week (August 25 to 31), the number of outpatient emergency department visits for diarrhea in the country totaled 129,536, up 1.3% from 127,876 in the previous week, higher than the same period from 2019 to 2022, but lower than the same period last year (2023), showing an overall upward trend in the past five weeks; In addition, a total of 98 cases of diarrhea clusters were reported nationwide in the past four weeks (weeks 32 to 35), which is also higher than the number of reports in the same period from 2019 to 2023. The most common places of occurrence were the catering and accommodation industries. Among them, 48 cases tested positive for pathogens, with the majority of them being Norovirus (29 cases, accounting for 60.4%), followed by Vibrio enteritidis (14 cases, accounting for 29.2%).

The CDC stated that norovirus is the most common pathogen detected in recent diarrhea clusters, and bacterial pathogens are on the rise. The main pathogens detected are Vibrio parahaemolyticus, Salmonella enteritidis, and Staphylococcus aureus. The main symptoms of viral and bacterial gastroenteritis are nausea, vomiting, diarrhea, abdominal cramps, fever, etc. Bacterial gastroenteritis is sometimes accompanied by bloody or purulent stools. The symptoms can last from 1 to 10 days, and the length of the disease depends on the pathogen infected. Depending on the type and individual immunity, symptoms will be more severe in children younger than 5 years old, the elderly and those with poor immunity. Consumption of contaminated food or drinking water, close contact with patients (such as sharing food, water, utensils with patients; Contact with the patient's vomitus and excrement or inhalation of droplets produced by the patient's vomitus and excrement; or surfaces that patients have come into contact with), often causing large-scale diarrhea clusters in schools, restaurants, hotels and other places. The CDC urges people to wash their hands properly with soap or hand sanitizer after going to the toilet and before eating or preparing food. The meal preparation environment and food preparation process should comply with hygienic conditions and avoid cross-contamination of raw and cooked food. Food should be stored carefully to avoid leaving it at room temperature for too long and must be thoroughly cooked before eating (especially eggs, meat, fish and shellfish, etc.) to prevent the spread of viruses and bacterial gastroenteritis.

The CDC emphasizes that during viral and bacterial gastroenteritis infections, people should get enough rest, replenish fluids and nutrients, replenish electrolytes if necessary, and pay attention to proper hand washing to reduce the risk of pathogen transmission. Surfaces of utensils contaminated by patients should be wiped with 20cc bleach and 1 liter of water (1,000 ppm); gloves and masks should be worn before handling the patient's vomitus and excrement, and disinfected with 100cc bleach and 1 liter of water (5,000 ppm) Clean up. 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 symptoms such as vomiting, diarrhea or fever occur, suspend work and wait for at least 48 days until the symptoms subside. Then you can go to work after hours. 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

近期國內腹瀉疫情上升，籲請民眾落實飲食與手部衛生

衛生福利部 www.mohw.gov.tw 2024-09-03 來源：疾病管制署

疾病管制署(下稱疾管署)今(3)日表示，近期全國腹瀉門急診就診人次仍未趨緩，且腹瀉群聚通報案件呈上升趨勢，籲請民眾留意飲食及手部衛生，如出現疑似症狀，除儘速就醫外也應落實生病在家休息，以降低疫情傳播風險。

疾管署監測資料顯示，國內第 35 週 8 月 25 日至 31 日) 腹瀉門急診就診累計 129,536 人次，較前一週 127,876 人次上升 1.3%，高於 2019 至 2022 年同期，惟低於去(2023)年同期，近 5 週整體而言呈上升趨勢；另全國近四週(第 32 至 35 週)共接獲 98 起腹瀉群聚通報案件，亦高於 2019 至 2023 年同期通報數，發生場所以餐飲住宿業最多，其中病原體檢驗陽性案件計 48 起，以檢出諾羅病毒(29 件，占 60.4%)為多，其次為腸炎弧菌(14 件，占 29.2%)。

疾管署說明，近期腹瀉群聚檢出病原以諾羅病毒為多，而細菌性病原有增加的趨勢，檢出病原以腸炎弧菌、沙門氏桿菌及金黃色葡萄球菌為主。病毒與細菌性腸胃炎主要症狀為噁心、嘔吐、腹瀉、腹絞痛、發燒等，細菌性

腸胃炎有時會伴隨血便或膿便，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、與病人密切接觸(例如與病人分享食物、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腹瀉群聚事件。疾管署呼籲，如廁後、進食或準備食物前皆應以肥皂或洗手乳正確洗手，備餐環境及烹製食物調理過程應符合衛生條件、避免生熟食交叉汙染，且食物應注意保存避免於室溫下放置過久且須徹底煮熟再食用（尤其是蛋、肉類及魚貝類等），以預防病毒與細菌性腸胃炎傳播。

疾管署強調，病毒與細菌性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，並且注意正確洗手，降低病原傳播的風險。受病患汙染的器物表面，應用 20cc 漂白水加 1 公升清水(1,000 ppm)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(5,000 ppm)消毒清理。此外，餐飲、團膳業者應落實備餐環境消毒與清潔，並留意工作人員(尤其是廚工)衛生及健康情形，如出現嘔吐、腹瀉或發燒等症狀請暫停工作，並於症狀解除至少 48 小時後才可上班。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。

20240903S 下痢患者が増加 飲食と手指衛生の確保を(衛生福利部)