



## 手指と飲食の衛生、環境の消毒&清掃の実施を； 飲食・宿泊業界は環境衛生と従業員の健康管理を強化し皆で胃腸炎の予防を！

衛生福利部      www.mohw.gov.tw      2025-03-04      來源： 疾病管制署

疾病管制署（以下「疾管署」）は本日（3月4日）「全国の下痢症救急外来受診者数が減少したとはいえ過去5年間の最多となっており、手指と食品の衛生を良好に保つよう注意喚起する。もし下痢や嘔吐などの症状が現れた場合、早急に病院を受診し、腸管感染症の伝染リスクを減らすために、病気のときは自宅で休養するようにし；飲食・宿泊業者は、環境と従業員の衛生管理を強化し、従業員及び人々の健康を確保するように」と発表した。

疾管署の監視データによると、本年第9週（2月23日～3月1日）に台湾で下痢による救急外来受診者数は**275,238**人回で、前週の**308,626**人回から**10.8%**下降しているが、依然として過去5年間（2021～2025年）の同期最多となっている；また、直近の4週間（第6週～第9週）に全国で報告された下痢症のクラスターは計**344**件あり、これも過去5年の同期として最多となった。飲食業と宿泊業で発生したものが最多となっており、このうち病原体検査で陽性となったのは**180**件で、その大半がノロウイルス（**172**件、**95.6%**）だった。

疾管署は「ノロウイルス陽性症例のウイルス型別結果によると、今年（2025年）2月末時点で流行している主なウイルス株は**GII.17**だが、この型は国内で長年流行しておらず、遺伝子組み換え変異もあり、ほとんどの人には免疫がないため、ノロウイルスの拡散を防ぐために、トイレ後や食事前、食事準備の前には石鹸や手指消毒剤できちんと手を洗うこと、調理や保存の際には食品の衛生に注意すること、生の食品と調理済みの食品を分けて処理すること、（特に牡蠣や貝類などの殻付きの魚介類を）食べる前には十分に加熱することに注意せねばならない」と指摘する。

疾管署は「最近、下痢症のクラスターは主にレストランやホテル、キャンパスで発生しているが、レストランや団体ケータリング事業者は、厨房環境の消毒や清掃を実施し、従業員の健康に配慮せねばならない。胃腸炎の症状が疑われる場合、仕事を中断し、症状が治まってから**48**時間以上経って初めて職場復帰すること。さらに、ノロウイルスの感染リスクを減らすため、患者によって汚染された器物（机、椅子、床、ドアノブなど）の表面を処理する前には手袋とマスクを着用し、**1**リットルの清水に**20cc**の漂白剤を混ぜたもの（**1,000 ppm**）で拭く必要がある；患者の嘔吐物や排泄物は、**1**リットルの清水に**100cc**の漂白剤を混ぜたもの（**5,000 ppm**）で消毒洗浄せねばならない。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」と強調している。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/8ULanmkq7RQqdljtjedmXcQ?typeid=9>

## Implement hand & food hygiene and environmental disinfection & cleaning; the catering and accommodation industries are urged to strengthen environmental hygiene and employee health management to jointly prevent gastroenteritis

Ministry of Health and Welfare      www.mohw.gov.tw      2025-03-04      Source: Disease Control Department

The Centers for Disease Control (CDC) said today (March 4) that the number of outpatient and emergency visits for diarrhea has decreased nationwide, but it is still the highest in the past five years, and reminded the public to ensure good hand and food hygiene. If you experience symptoms such as diarrhea, vomiting, etc., seek medical attention as soon as possible and implement the policy of staying at home when you are sick to reduce the risk of transmission of intestinal infectious diseases; catering and accommodation operators must strengthen environmental and employee hygiene management to ensure the health of employees and the public.

Monitoring data from the CDC shows that in the 9th week of this year (February 23 to March 1), there were 275,238 outpatient visits for diarrhea in Taiwan, a 10.8% decrease from the 308,626 visits in the previous week, which is still the highest in the same period in the past five years (2021 to 2025); In addition, a total of 344 cases of diarrhea clusters were reported nationwide in the past four weeks (weeks 6 to 9), which is also the highest in the same period in the past five years. The most cases occurred in the catering and hotel industries. Among them, there were 180 cases with positive pathogen tests, with the majority being norovirus (172 cases, accounting for 95.6%).

The CDC pointed out that according to the results of virus typing of norovirus positive cases, the main virus strain prevalent as of the end of February this year (2025) is GII.17. This type has not been prevalent in the country for many years, and there are also genetic recombination mutations. Most people have no immunity, so we remind people to wash their hands properly with soap or hand sanitizer after using the toilet, before eating and preparing meals; pay attention to food hygiene when cooking and storing food, separate raw and cooked food and cook thoroughly before eating (especially shelled seafood such as oysters and shellfish) to prevent the spread of norovirus.

Recently, clusters of diarrhea cases have occurred mostly in restaurants, hotels, and campuses. Catering and group catering operators should implement disinfection and cleaning of the kitchen environment, and pay attention to the health of their staff. If they have suspected symptoms of gastroenteritis, please suspend work and return to work only after the symptoms have resolved for at least 48 hours. In addition, to reduce the risk of norovirus transmission, gloves and masks should be worn before handling surfaces contaminated by patients (such as desks, chairs, floors, door handles, etc.), and wiped with 20 c.c. bleach plus 1 liter of water (1,000 ppm); vomitus and excrement of patients should be disinfected and cleaned with 100 c.c. bleach plus 1 liter of water (5,000 ppm). For related information, please visit the CDC Global Information Network (<https://www.cdc.gov.tw>) or call the toll-free epidemic prevention hotline 1922 (or 0800-001922).

以下は中国語原文

## 籲請民眾落實手部、飲食衛生及環境消毒清理；餐飲旅宿業加強環境衛生及員工健康管理，共同防範腸胃炎

衛生福利部

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

2025-03-04

來源：疾病管制署

疾病管制署(下稱疾管署)今(4)日表示，全國腹瀉門急診就診人次雖有下降惟仍為近 5 年最高，提醒民眾務必落實手部及飲食衛生，如有水瀉、嘔吐等不適症狀，請儘速就醫及落實生病在家休息，以降低腸道傳染病傳播風險；餐飲及旅宿業者務必加強環境衛生及員工健康管理，確保員工及民眾健康。

疾管署監測資料顯示，國內今(2025)年第 9 週(2 月 23 日至 3 月 1 日)腹瀉門急診就診 275,238 人次，較前一週 308,626 人次下降 10.8%，仍為近 5 年(2021 至 2025 年)同期最高；另全國近四週(第 6 週至第 9 週)共接獲 344 起腹瀉群聚通報案件，亦為近 5 年同期最高，發生場所以餐飲旅宿業最多，其中病原體檢驗陽性案件計 180 起，以檢出諾羅病毒(172 件，占 95.6%)為多。

疾管署指出，依諾羅病毒陽性個案病毒分型結果，今(2025)年截至 2 月底流行病毒株以 GII.17 為主，該型別已多年未於國內流行，亦有基因重組變異，多數民眾無免疫力，提醒民眾如廁後、進食及備餐前應以肥皂或洗手乳正確洗手；烹製菜餚及食物貯存應注意食品衛生，生熟食分開處理且徹底煮熟後再食用（尤其是蚶、貝類等帶殼水產），以預防諾羅病毒傳播。

疾管署強調，近期腹瀉群聚案件發生場所以餐飲旅宿場所、校園為多，餐飲、團膳業者應落實廚房環境消毒與清潔，並留意工作人員健康情形，如疑似腸胃炎症狀請暫停工作，並於症狀解除至少 48 小時後才可上班。另外，為降低諾羅病毒傳播風險，處理受病患污染的器物表面(如課桌椅、地面、門把等)前應戴上手套與口罩，並用 20 c.c. 漂白水加 1 公升清水(1,000 ppm)擦拭；患者嘔吐物及排泄物應以 100 c.c. 漂白水加 1 公升清水(5,000 ppm)消毒清理。相關資訊請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(或 0800-001922)洽詢。