

消費資（警）訊

急性腸胃炎疫情上升，多為諾羅病毒感染引起，籲請民眾提高警覺，落實手部及飲食衛生

日期：114/02/04

疾病管制署(下稱疾管署)今(4)日表示，今(2025)年春節期間急診腹瀉就診人次為近5年最高，籲請民眾注意手部清潔及飲食衛生，如出現嘔吐、腹瀉等不適症狀，請儘速就醫，同時應落實生病在家休息，以降低腸道傳染病傳播風險。

疾管署監測資料顯示，國內今(2025)年第4週(1月19日至1月25日)腹瀉門急診就診 242,589 人次，高於過去5年(2020至2024年)同期，於第5週(1月26日至2月1日，春節期間)腹瀉門急診就診累計 146,851 人次，較第4週下降39.5%，主要因第5週適逢春節連假，多數門診休診所影響，預期連假結束後就診人次將回升1-2週再逐漸下降；另全國近四週(第2週至第5週)共接獲 336 起腹瀉群聚通報案件，高於2020至2024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126起，以檢出諾羅病毒(125件，占99.2%)為多。

疾管署指出，依諾羅病毒陽性個案病毒分型結果，自去(2024)年起流行病毒株由過去最常流行之GII.4轉變為GII.17，與2015-2016年國內兩波諾羅病毒大流行之型別相同，因該型別已8年未於國內流行，亦有基因重組變異，多數民眾可能無免疫力，如飲食不慎容易造成腹瀉群聚事件發生。

疾管署強調，諾羅病毒傳染力強，潛伏期約10-50小時，主要症狀為噁心、嘔吐、腹瀉、腹絞痛、發燒等，小於5歲的幼兒、老人及免疫力較差者症狀會較嚴重。民眾應落實如廁後、進食或備餐前以肥皂或洗手乳正確洗手，並注意食物貯存或調理過程應符合衛生條件、避免生熟食交叉污染、食物澈底煮熟再食用（尤其是蚵、貝等帶殼水產），以預防諾羅病毒傳播。此外，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，如疑似感染諾羅病毒請暫停工作，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或撥打國內免費防疫專線1922（或0800-001922）洽詢。