

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

| 發布日期：2025-02-04

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(尤其是蚶、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。



資料來源：衛生福利部疾病管制署

<https://www.mohw.gov.tw/cp-16-81407-1.html>