



即時 政治 國際 兩岸 產經 證券 科技 生活 社會 地方 文化 運動 娛樂 影音 專題 媒體識讀 評

荷蘭國會通過動議 拒絕中國扭曲聯大第2758號決議

首頁 / 生活

# 諾羅病毒腹瀉群聚今年47起與烤蚵相關 疾管署：開殼後多烤5分鐘

2024/9/10 15:46 ( 9/10 16:35 更新 )

**諾羅病毒** 主要透過糞口途徑傳播，如：食用受病毒污染的食物或水，或接觸到病人嘔吐物、排泄物等。

**今年1-6月諾羅病毒腹瀉群聚通報案件中，有47件為食用烤蚵相關！**

**中秋燒烤要注意**

- ◆ 食材**要新鮮**、留意保存
- ◆ 廁後飯前及料理前後**肥皂洗手**
- ◆ 食材及器具**生熟分開**
- ◆ 水產貝類避免生食，**澈底加熱再食用**

**帶殼水產3步驟**

1. 凸面朝下烤至殼打開
2. 再繼續烤**3-5分鐘**
3. 殼沒開勿食用

2024/09/10 衛生福利部疾病管制署

疾管署提醒，食用未烤熟的海鮮可能感染諾羅病毒，貝類務必等開殼後再多烤3到5分鐘。(疾管署提供)

☐ (中央社記者曾以寧台北10日電) 疾管署今天表示，近期腹瀉就診、群聚均為5年同期最高，且今年上半年已47件諾羅病毒腹瀉群聚與烤蚵相關，又以易侵襲成人的GII.17病毒為主；估中秋後腹瀉就診上看15萬人次。

f 中秋節將至，不少民眾準備烤肉過節，不過衛生福利部疾病管制署示警，烤海鮮要特別小心，貝類務必等開殼後再多烤3到5分鐘，防止感染**諾羅病毒**。



🔗 疾管署疫情中心主任郭宏偉今天在例行疫報指出，監測資料顯示，9月1至7日腹瀉門急診就診累計13萬472人次，較前一週略降1.5%，但為近5年同期最高；且全國近4週共接獲101起腹瀉群聚通報案件，亦為5年同期新高，發生場所以餐飲旅宿業78件最多。

病原體檢驗部分，郭宏偉說，陽性案件計47起，以諾羅病毒26件、占55.3%為多，其次為腸炎弧菌16件、占34%。諾羅病毒基因型別，在今年1月之前都是以過去較常發生流行的GII.4，2月開始則改為以GII.17為主。

疾管署發言人羅一鈞指出，GII.17諾羅病毒在2015到2016年間曾發生過大流行；今年在上半年春節到228連假間也已發生多起群聚，包含陽明山溪山里、初瓦嚮辣腹瀉群聚事件，都檢出此病毒。

#### ● 腹瀉群聚通報增加多人驗出諾羅病毒 症狀、預防方法報你知

羅一鈞說，GII.17多年才會流行一次，且以侵襲成人為多數；近期腹瀉事件也以15到64歲喜歡生食的成人族群為主。中秋將至民眾烤肉多，加上大學陸續開學、大專院校活動也會增加腹瀉群聚風險，預估中秋節後疫情會明顯上升，屆時就診人次上看15萬人。

疾管署防疫醫師林詠青指出，今年1到6月諾羅病毒腹瀉群聚通報案件中，有47件為食用烤蚶相關，其中約6成就是GII.17造成。牡蠣等帶殼海鮮因會過濾海水攝食，導致體內病毒量比周圍海水高數十到數千倍，若沒有烤熟，就可能因此感染。

預防方面，羅一鈞提醒，貝類食材除了要新鮮、注意保存，也要避免生食，開殼後要再烤3到5分鐘，確保中心溫度有加熱到超過攝氏66度；並要避免病患接觸食材，上廁所後和調理食物前，也要洗手。

林詠青提醒，諾羅病毒變異頻繁，不會有終身免疫力，且可能反覆感染。且傳染力很強，除吃到受污染的食物或水，也可能因為接觸病人嘔吐物、排泄物或遭污染物品，再接觸眼口鼻而感染，甚至若吸入嘔吐誤、排泄物造成的飛沫，也可能感染。（編輯：陳政偉）1130910

疾管署疫情中心主任郭宏偉10日在例行疫報指出，監測資料顯示，9月1至7日腹瀉門急診就診累計13萬472人次，為近5年同期最高，病原檢出以諾羅病毒居多。中央社記者曾以寧攝 113年9月10日

#疾管署 #諾羅病毒

#### 延伸閱讀

- 中秋防腸胃炎掃興 醫：烤肉全熟、注意食材保存及潔手
- 天氣濕熱腹瀉疫情估燒到中秋後 醫：濕紙巾擦手恐越擦越髒
- 腸病毒就診創5年同期新高 疾管署估疫情續升至中秋
- 食物中毒諾羅9年蟬聯第1 嘔吐粒子空飄也會感染
- 中秋烤肉選通風處 煙霧增心血管風險



中央社「一手新聞」app

本網站之文字、圖片及影音，非經授權，不得轉載、公開播送或公開傳輸及利用。



國際版網站

Focus Taiwan フォーカス台湾 Fokus Taiwan

關注更多

iOS app 下載 Android app 下載 Focus Taiwan App 全球中央雜誌文化+淨零碳排新聞學院中央社電子報中央社好POD

關於中央社

本社簡介 識別系統 公開資訊 設置條例 摘要新聞 專業倫理 誠信經營 專區 隱私權聲明 聯絡我們

產品與服務

產品總覽 客戶頻道 影像空間 訊息平台 RSS

友善連結

曾虛白新聞獎 基金會 公職人員及關係人 補助交易身分關係 公開及查詢平臺 中央通訊社工會



專線：0800-256-688 | 信箱：services@mail.cna.com.tw

copyright © 2024 中央通訊社版權所有