Norovirus

諾羅病毒

諾羅病毒好發於季節交替時，主要透過糞口途徑傳染，或食入受諾羅病毒污染之貝類水產品。臺灣常於人口密集機構引起大規模感染，如學校、餐飲旅宿業者或長期養護機構等。

預防食品中毒5要原則

1.要洗手

調理時手部要清潔，傷口要包紮

2.要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生

3.要生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染

4.要徹底加熱

食品中心溫度應超過70℃

5.要注意保存溫度

保存低於7℃，室溫下不宜久置

FDA

衛生福利部食品藥物管理署

115-61台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02)2787-8000

(02)2787-8099

諮詢服務專線：(02)2787-8200

諾羅病毒

Norovirus

認識疾病

1. 認識諾羅病毒

諾羅病毒屬杯狀病毒家族一員，為沒有外套膜之單鏈核糖核酸 (RNA) 病毒，具高度穩定性及傳染力，病毒顆粒極少量 (1~10個) 即可致病。

2. 臨床症狀

發病潛伏期為24~48小時，主要症狀為噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛，也可能合併發燒、倦怠、頭痛及肌肉痠痛，任何年齡層皆可能受到感染，以嬰幼兒及老年人為高風險群。

3. 中毒原因

(1) 諾羅病毒主要透過糞口途徑傳播，經由接觸病患的嘔吐物或排泄物污染的水或食品，也可能因與病患密切接觸，或吸入嘔吐物產生之飛沫而感染。

(2) 生食受污染水域生產的生蠔及文蛤等貝類水產品。

預防方法

1 勤洗手

諾羅病毒對酒精無抗性，調理餐食前後、如廁後及餐食前應確實以肥皂洗淨雙手。

2 不生食

食材應充分加熱，避免食用未充分加熱的蛋、肉類，或生食貝類水產品。

3 不生飲

飲水要先煮沸再飲用，且避免使用未煮沸之生水調理食品。

4 餐飲人員的健康

餐飲從業人員有噁心、嘔吐、水瀉或發燒等症狀，應儘速就醫，並禁止從事接觸食品之工作，且應於症狀解除後至少48小時才可復工。

5 注意餐飲環境衛生

注意餐飲環境衛生，必要時可用漂白水消毒。