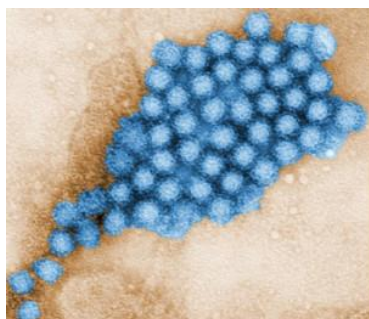


## 諾羅病毒 (Norovirus)

諾羅病毒是在 1968 年美國俄亥俄州的諾沃克 (Norwalk) 發生的流行性腸胃炎事件中發現，是最常引起病毒性腸胃炎的病毒之一。它的傳染力及散播力非常快速廣泛，而且病毒顆粒非常少量即可致病，諾羅病毒的感染經常在每年的 11 月至 3 月間達到高峰。



圖片來源：

Public Health Image Library (PHIL),  
Center for Disease Control and  
Prevention (CDC), U.S.A.

### 特性

諾羅病毒是一種沒有外殼的，直徑約為 27~32 nm 大小的單鏈核糖核酸 (RNA) 病毒，屬於杯狀病毒 (Caliciviridae) 家族中的一員。

### 發生原因

1. 人是唯一的帶病毒者，主要透過糞口途徑傳染，如：透過與病患分享食物、水、器皿、接觸到病患的嘔吐物、排泄物或病患曾接觸的物體表面、吃到或喝到污染的食物或飲料。

2. 依據美國疾病管制局 (CDC) 的評估，諾羅病毒 57% 經由食物傳播、16% 為人傳人、3% 藉由被病毒污染的水傳播。
3. 易受污染的食品有即食食品、沙拉、三明治、冰品、水果及生鮮魚貝類。
4. 最易發生的場所包括飯店、長期養護機構及學校等人口密集場所。

#### 潛伏期

一般為 24 至 48 小時。

#### 發病症狀

5. 主要症狀有噁心、嘔吐、腹部絞痛和水樣不帶血腹瀉。全身性的症狀有頭痛、肌肉酸痛、倦怠等，部分病患會有輕微發燒的現象，症狀通常持續 24 到 72 小時。
6. 對於嬰幼兒、身心障礙者或是有生理障礙的老人，由於這些人缺乏足夠的自我照顧能力，可能因體液流失而導致脫水，電解質不足進而抽搐甚至死亡。

## 治療方法

只要適時、適切的補充水分及電解質，給予支持性治療，病患多會自然康復且少有後遺症發生。

## 如何預防

嚴格的遵守個人和食品衛生習慣，才能預防諾羅病毒：

1. 勤洗手，特別是在如廁後、進食或者準備食物之前。為嬰幼兒或老年人更換尿布 或處理排泄物之後，也應洗手。
2. 飲水要先煮沸再飲用，所有食物都應清洗乾淨並澈底煮熟，絕不生食。
3. 外食要選擇乾淨衛生的餐飲場所。
4. 不需烹煮的食物應該儘快吃完。
5. 食物需要封上保鮮膜以預防污染，吃剩的食物應該放在溫度適中的冰箱中儲存。
6. 被污染的食物或者懷疑被污染的食物必須被丟棄。
7. 注意居家環境衛生，必要時可用漂白水消毒。

8. 新生兒餵哺母乳可提高嬰幼兒的免疫力。
9. 為了預防把疾病傳染給其他人，尤其是餐飲業工作者，應於症狀解除至少 48 小時後才可上班。

## 台灣病例概況

本署官網 >業務專區 >食品>餐飲衛生 > 防治食品中毒專區 > 歷年食品中毒資料

(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=323#.VfYIO7kViUk>)

## 實際病例

1. 109 年民眾 400 餘人攝食宜蘭縣某業者自助餐後，出現噁心、嘔吐、腹痛、發燒及腹瀉等症狀，部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性，食餘檢體為陰性；經流行病學調查，此案件研判為有多項菜色之製作過程或製備環境受到諾羅病毒污染而造成傳播。
2. 110 年雲林縣某國小師生食用學校自設廚房提供之餐點後，隔日陸續出現嘔吐、發燒等症狀，部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性，食餘檢體為陰性；經流行病學調查，此案件研判為環境與人員交叉污染導致病毒傳播之食品中毒案件。

## 參考資料

1. 防治諾羅病毒宣導單張

(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=5655#.V75lCLnr2Uk>)

2. 衛生福利部疾病管制署全球資訊網，病毒性腸胃炎。

(<http://www.cdc.gov.tw/Disease/SubIndex/j1rqZjBCeR9vtCRUHefN3g>)

3. 陳樹功等 (2007)，藥物食品檢驗局，藥物食品安全週報，72。

4. CDC, USA : Norovirus. (<https://www.cdc.gov/norovirus/index.html>)