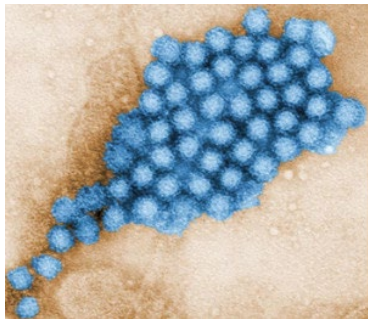


諾羅病毒 (Norovirus)

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

1. 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。
2. 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. 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。
2. 111 年屏東縣有數名民眾食用某渡假村提供之晚餐後，出現腹瀉、嘔吐、頭暈身體不適疑似食品中毒症狀，經衛生局採集檢體並檢驗，部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性，此案件疑似為未做好衛生管理，以致餐點製作過程受到交叉污染而造成之食品中毒案件。

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>)