

## 病毒性？細菌性？腸胃炎兩者大不同！ 注意手部衛生與飲食安全，才能有效預防腸胃炎

依據衛生福利部疾病管制署日前統計資料指出，自今年4月14日至4月20日全國腹瀉門急診就診共計123,660人次，其中檢出病原以諾羅病毒為主。本縣腹瀉門急診就診共計2,209人次，與前一週相比下降約14%。衛生局局長陳南松提醒民眾，近期國內腹瀉就診人次雖有趨緩現象，仍須留意手部衛生與飲食安全，如有腹瀉情形，待腸胃炎症狀消失至少48小時以後再外出行動，以降低病毒傳播的風險。

衛生局局長陳南松指出，引發急性腸胃炎最主要的因素可分為病毒性感染或細菌性感染，主要經由「糞口傳染」與「接觸傳染」。病毒性腸胃炎常見致病原為諾羅病毒與輪狀病毒，通常感染後1~3天開始出現腸胃炎症狀，症狀可以持續1~10天，以症狀治療為主；細菌性腸胃炎為最常引起食物中毒的金黃色葡萄球菌、引起旅行者腹瀉的產毒性大腸桿菌、沙門氏菌及志賀氏菌等較為常見。病毒性腸胃炎與細菌性腸胃炎，兩者共同症狀為頭痛、發燒、噁心、嘔吐、腹瀉及脫水等；細菌性腸胃炎部分患者會伴隨血便或膿便，細菌性感染症狀會較為嚴重，症狀通常會持續1天或2天，有些會持續7~10天，早期可服用抗生素治療。倘民眾感染急性腸胃炎，治療期間應維持清淡飲食及營養攝取，避免過油過鹹或高糖分的食物刺激腸道蠕動，加劇腹瀉的症狀，同時也要注意補充水分與電解質，症狀嚴重時請盡速前往就醫。

衛生局局長陳南松呼籲，由於諾羅病毒傳染力強，只需極少的病毒量便可傳播，容易造成社區群聚感染，民眾務必留意手部衛生與飲食安全，培養良好衛生觀念，烹飪、用餐前使用肥皂澈底洗淨雙手降低感染機會、生熟食分開調理並使用公筷母匙、保持食材新鮮及注意存放衛生、食材要澈底加熱煮熟，食品中心溫度超過70°C，細菌才能夠被消滅。提醒民眾，酒精無法有效抑制諾羅病毒，正確使用稀釋漂白水清除嘔吐物、排泄物與消毒家戶環境，才能大幅降低感染腸胃炎的機會。有關更多腸胃炎介紹，請詳見：<https://www.cdc.gov.tw/>，亦可撥打防疫專線1922或本局防疫專線049-2220904洽詢。