桃園縣政府衛生局新聞稿

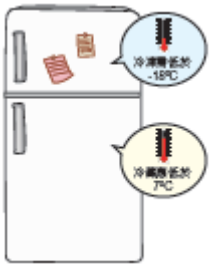
過年連假

防範諾羅病毒及食品中毒五秘訣

發稿日期：102 年 1 月 31 日

近期為諾羅病毒流行期，桃園縣政府衛生局表示冬季的食品中毒案件，諾羅病毒也是常見的主要原因，衛生局呼籲民眾，記住「新、手、分、高、低」的五原則，也就是食物要「新」鮮、飯前要洗「手」、生熟食要「分」開、「高」溫烹煮、「低」溫保存的五個要訣，來降低食品中毒發生的風險。







衛生局表示，近日在某喜宴場合中，有 62 桌的宴席，其中鄰近的 3 桌，共 30 人，在喜宴後 24 小時內，共有 17 人出現食品中毒的病徵，經檢驗為諾羅病毒感染，再由疫調資料顯示，這 3 桌皆是熟識的親友，推論是在彼此寒喧、握手，在手部經接觸傳染後，沒有洗手，再以手剝蝦、螃蟹，引起的諾羅病毒群聚感染。



衛生局表示，諾羅病毒號稱是腸胃道病毒的法拉利，感染傳播速度相當快，大人或小孩都難以倖免，主要病症是嚴重的嘔吐及腹瀉，是冬季裡常見的食品中毒的元凶。由於農曆連續假日將近，衛生局呼籲民眾，要注意食物要「新」鮮、飯前要洗「手」、生熟食要「分」開、「高」溫烹煮、「低」溫保存的五個要訣，以降低食品中毒發生的風險，讓自己與家人快樂平安的享受過年假期。



聯絡人:食品藥物管理科

科　長：楊文志 (03)3340935-2400

新聞聯絡人：陳效君(03)3340935-2201