

諾如病毒感染



衛生防護中心



衛生署

病原體

諾如病毒是一種無包膜核糖核酸病毒，屬於杯狀病毒科。諾如病毒常引致急性腸胃炎，是食物中毒的常見成因。在人多聚集的地方，如學校、安老院舍、酒店、遊戲設施場地及郵輪等，諾如病毒亦可引致急性腸胃炎爆發。所有年齡組別的人士均有機會受感染，而感染於冬天較為常見。諾如病毒以往常被稱為諾沃克類病毒。

病徵

症狀包括噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、輕微發燒及不適。大部分患者一般會自行痊癒，症狀通常在1 – 3天內有所改善。

傳播途徑

感染可透過下列途徑傳播：

- 食用或飲用受病毒污染的食物或水；
- 接觸患者的嘔吐物或糞便；
- 接觸受污染的物品；或
- 經嘔吐時產生的帶病毒噴沫傳播。

潛伏期

潛伏期通常為 12 – 48小時。

治療方法

只要為患者補充足夠水分，並提供輔助性治療，一般可於1 – 3天內自行痊癒。抗生素對此病並無療效。

預防方法

沒有疫苗預防諾如病毒感染，市民應採取一般預防腸胃炎的措施：

1. 保持良好的個人衛生

- 經常保持雙手清潔，尤其在處理食物或進食前及如廁後。洗手時應以枧液和清水清潔雙手，搓手最少20秒，用水過清並用抹手紙或乾手機弄乾。如沒有洗手設施，或雙手沒有明顯污垢時，可考慮使用含70至80%的酒精搓手液潔淨雙手。由於酒精未能有效殺死諾如病毒，酒精搓手液並不能代替使用枧液和清水潔手。
- 清理或處理嘔吐物及糞便時，須戴上手套及外科口罩，事後必須徹底洗手。
- 如出現發燒、嘔吐或腹瀉等腸胃病徵的人士，不應上班或上學及應向醫生求診。
- 患者或帶菌者切勿處理食物和照顧兒童、長者和缺乏免疫力的人士。

2. 保持良好的食物衛生

- 處理食物時應遵從食物安全五要點，即精明選擇（選擇安全的原材料）、保持清潔（保持雙手及用具清潔）、生熟分開（分開生熟食物）、煮熟食物（徹底煮熟食物）及安全溫度（把食物存放於安全溫度），藉以預防由食物傳播的疾病。
- 只飲用煮沸後的自來食水或出品自可靠商戶的樽裝飲品。
- 避免飲用來歷不明的冰塊所調製的飲料。
- 從衛生及可靠的地方購買新鮮食物，不要光顧無牌小販。
- 一般而言，可進食經徹底洗淨的水果皮。不過，如果希望減低患上疾病的風險，尤其是身處外地時，進食生的水果前應去掉外皮。

- 所有食物（特別是貝殼類海產）應該徹底煮熟才食用。

- 孕婦、嬰兒、幼兒、老人和免疫系統較弱等易受感染的群組，應避免進食沒有烹煮的食物（例如貝類海產，特別是生蠔）或食物內含有不會被煮熟的原料（例如預製或預先包裝的沙律）。

* 請瀏覽食物安全中心網頁，以獲得更多有關食物安全的資訊。

3. 保持良好的環境衛生

- 保持室內空氣流通。
- 必須立即清理嘔吐物／糞便，及妥善消毒被污染的地方（詳情請參閱以下有關消毒的指引）；清理期間，應安排其他人士遠離被污染的地方。
- 保持衛生設施和排水系統正常運作。
- 應妥善清潔及消毒患者曾使用的廁所和受排泄物污染的地方。

- 用即棄抹布由外至內抹去嘔吐物／溢出糞便，及後用1比49稀釋家用漂白水（即把1份5.25%漂白水與49份清水混和）清洗及消毒受污染的地方及鄰近各處（作為一個概略的指引，最好消毒從嘔吐物／糞便溢出邊緣起兩米內的範圍），尤其是經常接觸的地方，如門柄、扶手等。待15–30分鐘後以徹底消毒，然後用水清洗並抹乾。金屬表面則可用70%酒精消毒。

- 切勿以拖把清理嘔吐物。
- 完成消毒後，必須把清潔用具浸泡在1比49稀釋家用漂白水（即把1份5.25%漂白水與49份清水混和）內30分鐘，然後徹底沖洗並自然風乾後才可再次使用。
- 所有清理工作完畢後，必須徹底洗手。



衛生防護中心網站 www.chp.gov.hk

衛生署健康教育專線 2833 0111

* 食物安全中心網站 www.cfs.gov.hk

二零二五年五月修訂