




关于诺如病毒感染 性腹泻预防与控制





诺如病毒概述

☞ 具有高度感染性

大约18个病毒颗粒就能引起感染

☞ 耐低温、耐酸，不易灭活

用于饮用水消毒的氯（0.5mg-1.0mg/L）水溶液也难以将其灭活

☞ 易感人群：普遍易感



诺如病毒感染急性胃肠炎

- 潜伏期：一般为12~48小时（个别72小时）
- 临床特点
 - 呕吐（以儿童为主），腹泻（成人较多）
 - 发热病人比例偏少，以低热为主
 - 病程：3~5天，自限性
 - **排毒**：高峰在**发病后2-5天**，持续约2-3周，最长排毒期有报道超过56天
 - **免疫保护力**可持续6-24个月
 - 即使先前感染过诺如病毒，仍可重复感染同一毒株或不同毒株的诺如病毒



诺如病毒感染急性胃肠炎

传播途径：食物、水、接触

食物

- 多见于贝类、蔬菜、水果、面点等食物
- 污染环节
 - 原料生产：受诺如病毒污染的水灌溉、清洗生鲜蔬菜及瓜果可使病毒附着于表面；贝类在受污染的水中养殖可通过滤食方式逐渐蓄积诺如病毒
 - 食物加工：携带诺如病毒的食品加工制备人员裸手接触食物，可造成食物污染



诺如病毒感染急性胃肠炎

水

- 诺如病毒可通过未经处理的粪便污水排放或者污水溢流等途径进入游泳池水、饮用水等水体
- 人群接触或饮用未经彻底消毒的水

接触

- 通过粪口途径、吸入或摄入混有病毒颗粒的气溶胶引起





- 食源性传播主要特点

- 具有**共同进餐史**；可疑暴露因素为食物/某餐次；食品加工人员**病例**；食品检出病毒；排除水/接触

- 水源性传播主要特点

- 病例空间分布与污染水源管网**分布一致**；排除其它

- 接触传播主要特点

- 具有明确的班级、宿舍、车间等**空间聚集特点**



病例定义

1. 疑似病例

排便 ≥ 3 次/日，伴有性状改变（呈稀便、水样便等）；
排便 < 3 次，但伴有大便性状改变和呕吐症状；
以呕吐（ ≥ 2 次）为主要症状者。

2. 临床诊断病例：疑似病例符合下列之一者即为临床诊断病例

潜伏期12 - 48小时；

大便常规可见镜检WBC < 15 且未见RBC；

排除常见致病菌、寄生虫及其它病原感染。

3. 实验室确诊病例

疑似病例/临床诊断病例的粪便、肛拭子或呕吐物标本经诺如病毒核酸检测阳性或抗原检测阳性者。



疫情判定

➤ 聚集性疫情定义

- 1周内，同一学校、幼儿园、养老院、自然村、社区、工厂、建筑工地等集体单位中发生10例及以上诺如病毒感染性腹泻病例（包括临床诊断病例或实验室确诊病例）

➤ 暴发疫情报告标准

- 1周内，同一学校、幼儿园、养老院、自然村、社区、工厂、建筑工地等集体单位中发生20例及以上诺如病毒感染性腹泻病例（包括临床诊断病例或实验室确诊病例）





防控要点

防控措施

日常防控（预防）
要求：扎实、坚持

疫情处置（控制）
要求：快速、全面

病例管理

消毒

健康教育

食品安全管理

水安全管理



病例管理

督促涉疫单位建立传染病防控制度

✓晨检

落实晨检制度，发现有呕吐、腹泻等流胃肠道的学生和幼儿，立即电话通知其家长领返回家，尽早到医院或社区卫生服务中心就诊治疗。

✓因病缺勤

健全因病缺勤及病因登记追踪制度（包括班级、姓名、联系方式、宿舍、症状、去向等）

发现**腹泻**、**呕吐异常增多**要及时报告当地疾病预防控制机构和教育行政部门。

✓门诊日志

完善门诊日志或肠道疾病日志（姓名、班级、联系方式、初步诊断）
要做好学生的健康筛查工作



病例管理

✓落实健康监测与病例报告管理制度：

要求涉疫单位主动进行病例搜索，做好病例登记，实行零报告和日报告制度



病例管理

- 病例及疫情调查处置中发现的隐性感染者均应暂停上课/上岗
 - 原则上隔离期为症状完全消失后72小时
 - 从事食品操作岗位的病例及隐性感染者须连续2次粪便/肛拭子诺如病毒核酸检测阴性后方可解除隔离
- 轻症患者可居家隔离治疗，症状消失后持医生健康证明返校或复岗
- 症状重者需送医院按肠道传染病进行隔离治疗
- 寄宿涉疫单位须划分出足够的独立区域对病例及隐性感染者进行隔离治疗
 - 必要时配备医生每日巡诊，同时做好隔离区清洁消毒工作



消毒

做好全面消毒及时妥善处理病人的吐泻物和各种被污染的物品和场所

- ✓ 病人排泄物、呕吐物可用**干漂白粉**（加入量为排泄物的1/3）**搅拌均匀**，**放置1~2小时**后倒入厕所内
- ✓ 居室、地面、家具、器皿可用有效氯为**1000mg/L**的含氯消毒剂**拖扫或擦拭**消毒 作用30分钟
- ✓ 清理病人呕吐物及粪便时须戴上**口罩和手套**，事后须再**洗手**
- ✓ 配制含有效氯1000mg/L的含氯消毒液，可用84消毒液按原液与清水按1：30的比例或1公斤水加泡腾片3片
- ✓ 污染物品还可选用煮沸和紫外线杀菌灯等方式进行消毒。
- ✓ **乙醇、乙醚、来苏尔**等消毒剂对诺如病毒**不敏感**



食品卫生

- ④ 制定防控预案，开展健康宣教；
- ④ 保持良好环境卫生，从业人员养成良好卫生习惯；
- ④ 做好食堂餐用具的清洁、消毒存放；
- ④ 高风险食品的烹调加工控制，保证食物彻底煮熟煮透和避免交叉污染；
- ④ 加工场所按原料、半成品、成品的顺序予以布局；
- ④ 设肉（水产品）和蔬菜洗涤间（区域）设有操作台，加工肉类（包括水产品）洗涤池与蔬菜分开使用，并有明显标志。
- ④ 食堂应配备洗手、更衣、消毒间



疫情发生后食品卫生管理

- 加强对厨工等食品从业人员健康管理
 - 呕吐、腹泻患者或隐性感染者须向本单位食品安全管理人员报告，立即调离岗位并隔离治疗
- 对食堂餐用具、设施设备、生产加工场所环境进行彻底**清洁消毒**
- **加强对高风险食品的烹调加工控制**，保证食物彻底煮熟和避免交叉污染，对已被污染或可疑污染的食品、食品原材料做销毁或无害化处理
- 诺如病毒感染流行期**取消高风险菜式供应**
- 必要时可采取**暂停食堂供餐服务**的临时控制措施



水卫生

（一）直饮水/饮水机：

有有效的食品卫生许可证或涉水产品卫生许可批件
落实专人进行直饮水的日常检测、维护工作（水龙头的
消毒，直饮水及的卫生清洁）

定期对饮水机进行清洗、消毒（一个学期两次），并做好清洗消毒记录

（二）二次供水：

对储水池、水箱等设施，定期（如春、秋两季开学时）
进行全面清洗、消毒，并有清洗记录和清洗后专职机构
出具的水质检验报告单，防止二次污染，保证水质符合
卫生要求。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/658114104045006052>