

預防及控制急性腸胃炎感染 在院舍內傳播

衛生署 衛生防護中心 感染控制處

2025年1月16日

傳播

感染途徑包括：

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



預防及控制

- 加緊注重個人、食物及環境衛生
- 特別要小心處理嘔吐物及排泄物
- 由於酒精未能有效殺死一些經常引起急性腸胃炎的病毒（例如：諾如病毒），酒精搓手液並不能代替使用梘液和清水潔手



手部衛生

- 保持良好的個人衛生
- 處理食物或進食前、如廁後或更換尿片後須徹底洗淨雙手



使用視液及清水洗手：

<https://www.youtube.com/watch/bfHoBihQNks>

手部衛生

使用梘液及清水潔手

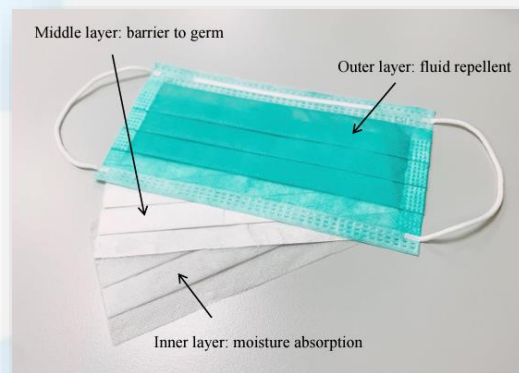
使用梘液及清水潔手

使用梘液及清水洗手：

<https://www.youtube.com/watch/bfHoBihQNks>

受嘔吐物或排泄物污染的環境清潔

- 清潔和消毒應**立即進行**
- 保持室內空氣流通
- 在清潔過程中，讓院友遠離該區域
- 如食物暴露於嘔吐物或腹瀉發生的環境，應全部棄掉
- 清理嘔吐物或排泄物時須戴上手套及外科口罩



受嘔吐物或排泄物污染的環境清潔

- 先用吸水力強的即棄抹布或物料，由外向內清理可見的嘔吐物或排泄物
- 然後使用1比49稀釋家用漂白水（以一份含5.25%次氯酸鈉的漂白水加49份水），由外向內徹底清潔消毒被污染的地方和附近2米的範圍，金屬表面則可用70%酒精抹拭消毒
- 用膠袋將污物密封紮妥，放入有蓋垃圾桶內
- 事後須徹底以規液和清水洗手

嘔吐物的處理:

https://www.youtube.com/watch/vb_M-UQmo48





受嘔吐物或排泄物污染的衣物清潔

- 小心清除受污染床單及衣服上較大的污穢物，再浸於 1比49 稀釋家用漂白水（把1份含 5.25%次氯酸鈉的家用漂白水與 49 份清水混和）30 分鐘，然後再徹底清洗。
- 如衣物未能即時清洗，可放入膠袋內密封，並儘早清洗
- 處理完受污染的衣物後，須徹底以靚液和清水洗手



正確稀釋漂白水

- 使用含 **5.25% 次氯酸鈉** 的家用漂白水

- 正確稀釋漂白水的方法如下：

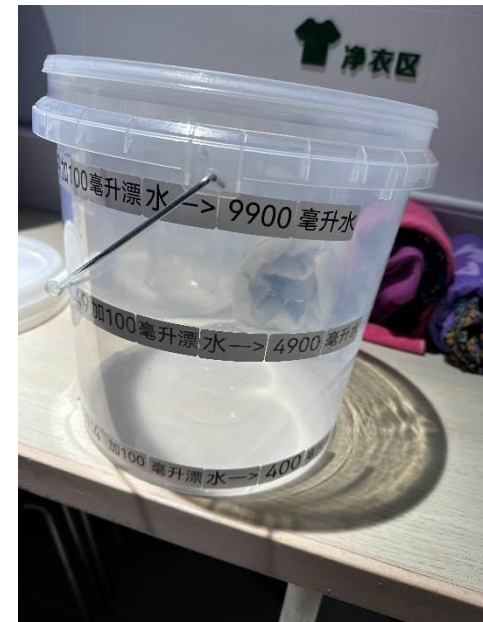
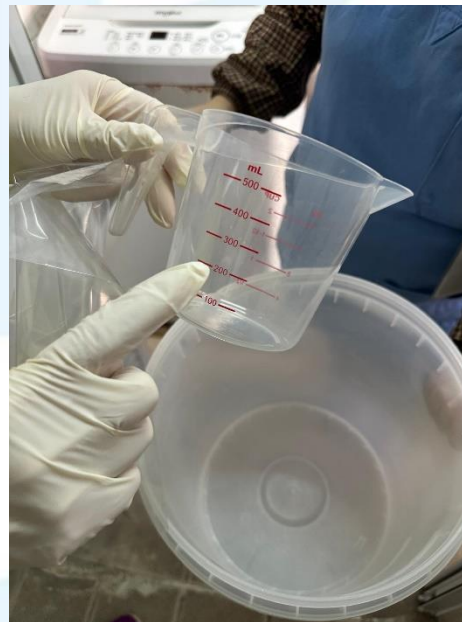


1比99	1 份漂白水與 99 份清水混和	例如：將100毫升的漂白水，加入9900毫升的清水內
1比49	1 份漂白水與 49 份清水混和	例如：將100毫升的漂白水，加入4900毫升的清水內
1比4	1 份漂白水與 4 份清水混和	例如：將100毫升的漂白水，加入400毫升的清水內

正確稀釋漂白水

稀釋漂白水工具：

- 量杯（透明的較為理想，有清晰100毫升的刻度）
- 水桶（透明或半透明的較為理想，有清晰400毫升、4900毫升、9900毫升的刻度，並標示清楚相應被稀釋的漂白水濃度）



正確使用漂白水

- 確保家用漂白水在有效限期前使用。未使用的稀釋漂白水的效能會隨時間減退。為確保有效消毒，漂白水應於稀釋後24小時內使用
- 存放漂白水於院友接觸不到的陰涼處

調校和使用稀釋漂白水的步驟：

<https://www.youtube.com/watch/EOoJVmvS3O4>

漂白水的使用：

https://www.chp.gov.hk/files/pdf/the_use_of_bleach_chi.pdf





調校和使用稀釋漂白水的方法和步驟

妥善處理患者

- 如出現嘔吐或腹瀉的症狀，應向醫生求診
- 將受感染的院友集中安置，並採取接觸傳播防護措施
- 接觸患者及受污染的環境(如患者房間)或物品時，必須戴上手套及穿上保護衣
- 為患者提供專用的醫療用具(如便椅、血壓計臂帶)、清潔用品、廁所及洗澡設施。如須共用，應最後才為患者進行護理程序(如更換紙尿片、洗澡)，使用物品或設施後應徹底消毒
- 受影響的職員不應返回院舍，直至腹瀉或嘔吐消退至少48小時或按照醫生的建議



衛生設施和排水系統功能正常

- 保持衛生設施和排水系統的正常功能
- 定期以及當感染者使用後，廁所均需進行清潔和消毒



良好室內通風

- 保持室內空氣流通



https://www.chp.gov.hk/files/pdf/a_supplement_on_ventilation_chi.pdf

飲食衛生及安全

- 注意飲食衛生
- 使用不同的用具處理生及熟的食物
- 避免進食未經徹底煮熟的食物
- 飲用經煮沸的水

食物安全中心 - 食物安全五要點:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/safefood_all/five_keys.html

廚世界返晒嚟 為復常作準備！

食安五要點你做足未？

1 精明選擇
選擇安全的
原材料

2 保持清潔
保持雙手及
用具清潔

3 生熟分開
分開生熟食物

4 煮熟食物
徹底煮熟食物

5 安全溫度
食物存放於
安全溫度

食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

食物安全中心
Centre for Food Safety

GHP
食肆衛生欠佳，不僅有損口碑聲譽，還可能成為食物中毒的溫床，危害消費者。食物安全中心透過持續「安樂查飯」活動，推廣「食物安全五要點」與「良好衛生規範」(GHP)，協助食物業經營者有效確保食物安全，保障消費者健康。

[cfs.gov.hk/safekitchen](https://www.cfs.gov.hk/safekitchen)

安樂查飯

f

o

cfs.hk

健康生活方式

健康的身體能有更好的免疫力來抵禦傳染病

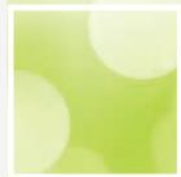
- 不要吸煙和避免飲酒
- 恆常運動，並注意均衡飲食
- 作息定時，生活有序
- 保持心理健康
- 按照指示接種疫苗



安老院舍

預防傳染病指引

(第三版2015年)
(修訂:2023年6月)



給殘疾人士院舍的

預防傳染病指引

衛生署 衛生防護中心
二零一一年二月
(最後修訂日期:二零二三年四月)

https://www.chp.gov.hk/files/pdf/guidelines_on_prevention_of_communicable_diseases_in_rche_chi.pdf

https://www.chp.gov.hk/files/pdf/guideline_prevention_of_communicable_diseases_rchd_chi.pdf

謝謝

