



# 國內A型肝炎疫情說明及衛教宣導

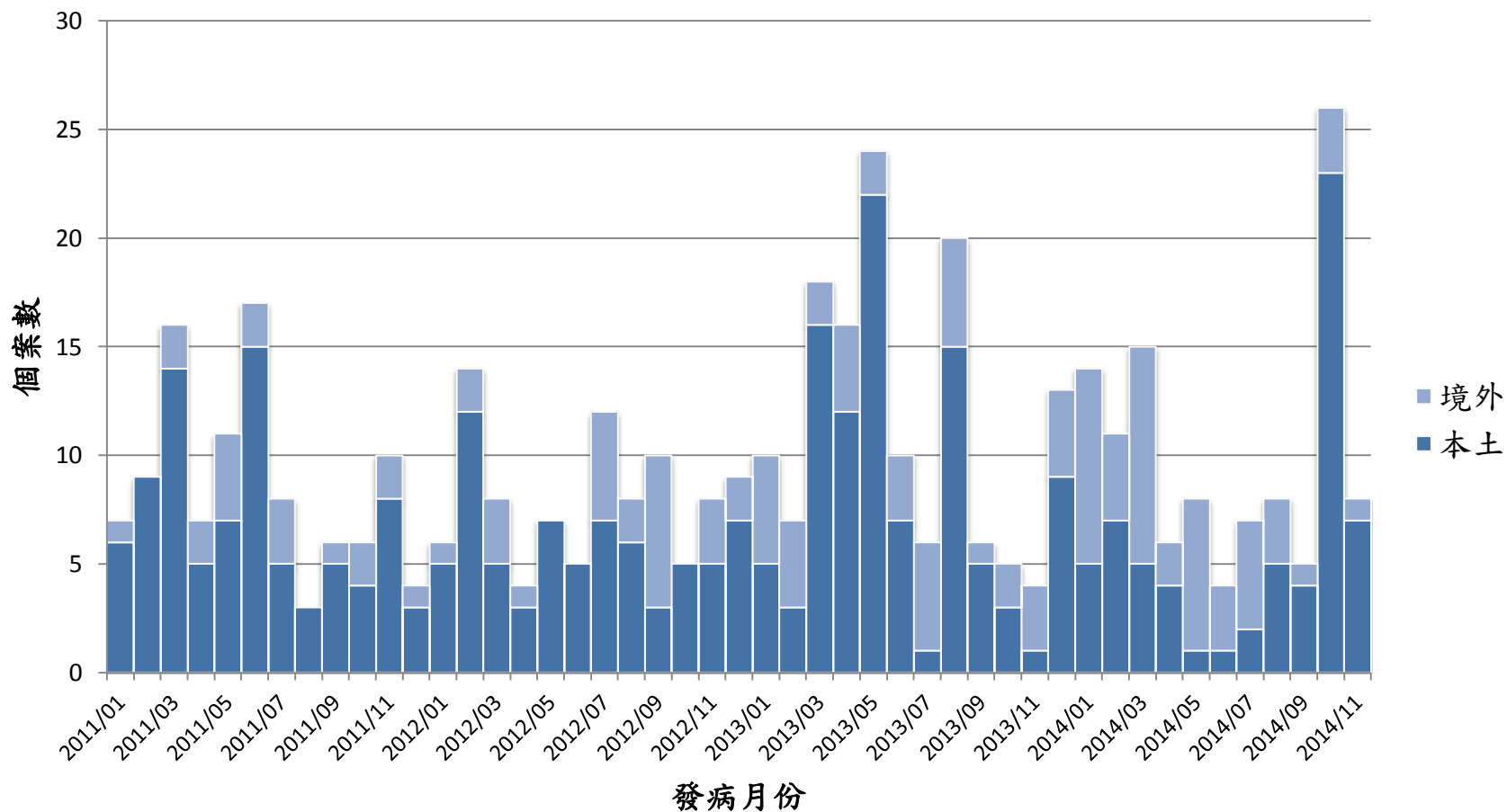


# A型肝炎病毒

- 疫苗可預防疾病
- 潛伏期：15至50天，平均為28–30天
- 傳染方式：糞口途徑傳染
  - 人傳人
  - 食用受A肝病毒污染之水或食物
- 成年人症狀較小孩明顯，感染後終身免疫，不會形成慢性帶原者
- 環境存活時間：依條件而異
- 殺菌方式：加熱， $85^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ ，1.5分鐘

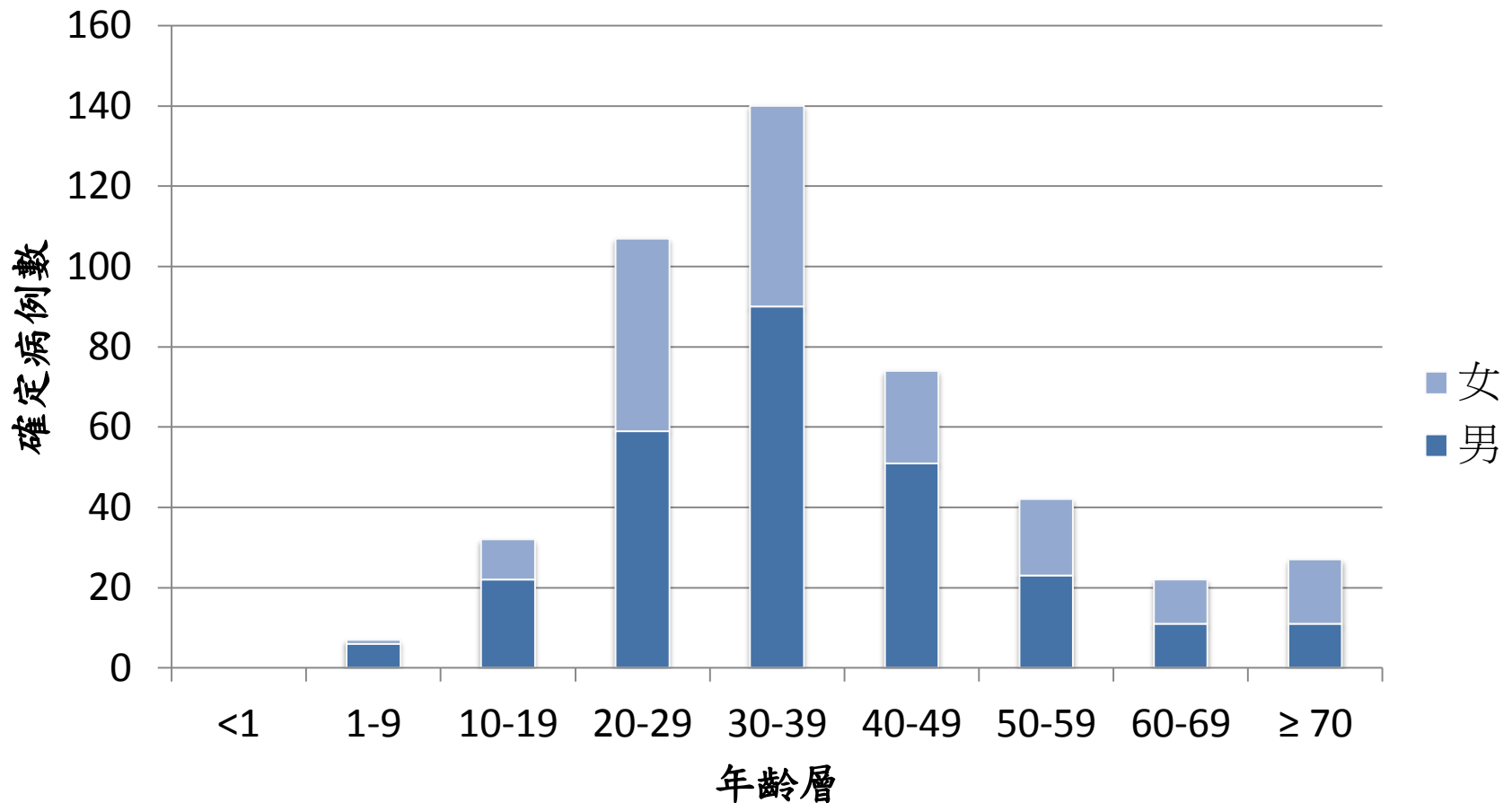


# 2011年1月至2014年11月A肝流行趨勢圖





# 2011年1月至2014年11月A肝病例年齡層分布





# 台灣A型肝炎抗體盛行率調查

- 多數年輕族群、孩童沒有抗體
- 2012年新北市國小學童免疫力調查
  - A型肝炎陽性率為8.3%
- 2013年學童血清流行病學調查計畫
  - A型肝炎陽性率為9.5%
  - 因公費疫苗接種政策，山地鄉及其鄰近鄉鎮血清陽性率較高

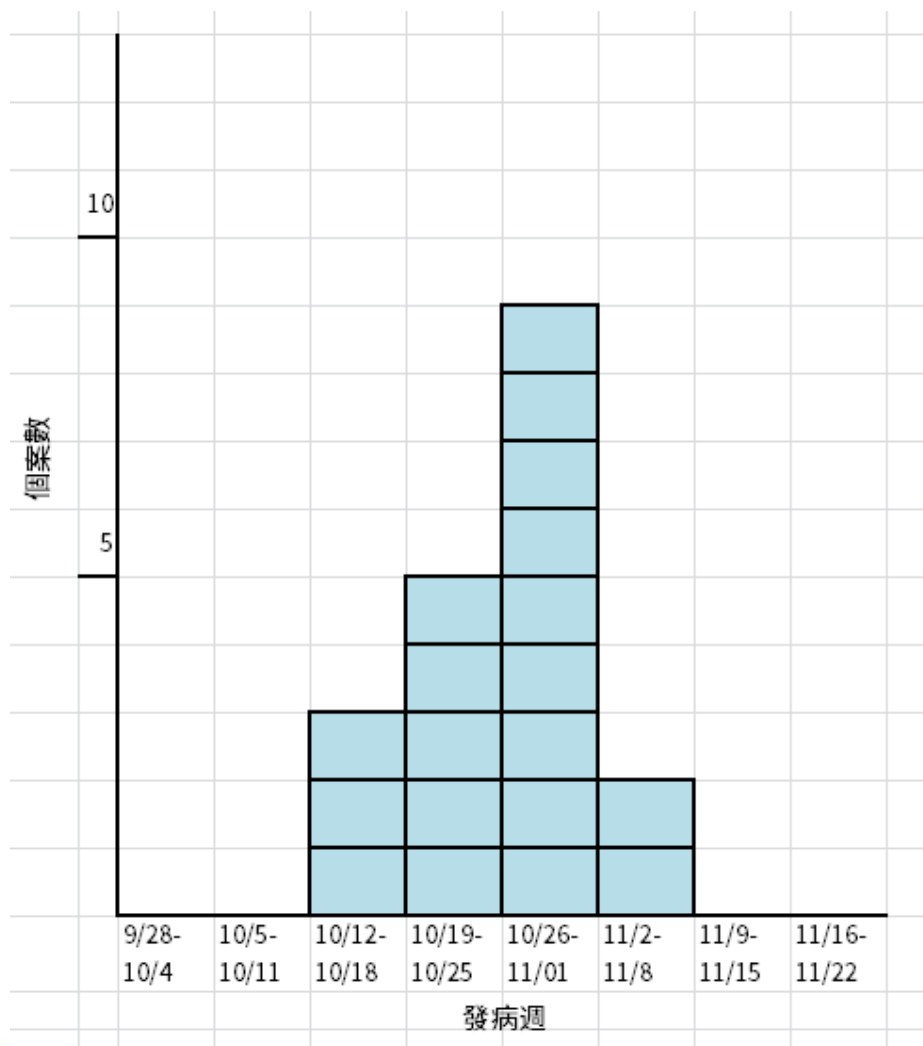


# 近期A肝本土病例疫情描述

- 2013年9月起，常規性A型肝炎病毒核酸檢測與基因序列比對，協助疫情調查與分析
- 2014年10月1日至11月30日
  - 13男，17女，年齡介於13–73歲
  - 30人A肝IgM抗體檢測皆陽性，23(77%)名A肝病毒核酸檢測陽性，其中19(63%)名基因序列比對有高度相似與集中之情形
  - 高風險食物暴露史：
    - 生海鮮類食品：15(79%)
    - 帶殼海鮮類：19 (100%)
    - 生蠔或牡蠣：12 (63 %)
    - 蛤蠣類：15(79%)



## 2014年10月至11月19名A肝病例依發病週之分佈情形





# 國際相關案例報告

發生年	發生地	感染人數	嫌疑食品
1973	美國	278	生蠔
1981	英國	132	海扇
1988	美國	61	生蠔
1988	中國	292,301	生毛蚶
1996	義大利	5,889	淡菜和蛤蠣
1997	澳洲	444	生蠔
1999	西班牙	184	斧蛤
1991, 1992, 2002	新加坡	70, 70, 159	海扇
2004	義大利	882	生帶殼海鮮
2005	美國	39	生蠔
2007	法國	111	生蠔、淡菜、蚌類





## 帶殼海鮮受A肝病毒汙染的可能原因

- 在養殖、採收、加工、製成的過程中都有可能受到汙染
- 養殖區或採收區遭受有A型肝炎病毒的汙水汙染（如養殖區鄰近汙下水道排放處、漁船直接在海上排放汙水）
- 水產品浸泡在被汙染的水中
- 感染A型肝炎的食品從業人員，在加工處理食物的過程中，汙染了水產品



## 錯誤的資訊

- 用開水把毛蚶泡一下，把殼撬開，在半生不熟的毛蚶肉上加點調料就可以吃了...
- 蛤蠣在水快滾的時候再放下去，開了就熟了，不要等全部都開了再吃...
- 烤生蠔只要同一批有一顆微開就熟了...



# 衛教建議

- 「生食用魚介類衛生標準」
- 適當溫度加熱：殼打開再烹煮3-5分鐘
  - 帶殼海鮮當煮到殼打開時，其內部溫度可低到70°C左右
- 易感族群(未有抗體者)疫苗接種
  - 餐飲從業人員
  - 長期居住、工作或往來於流行地區者
  - 嗜食高風險食材飲食習慣