

**canada diseases**
weekly report**rapport hebdomadaire**
des maladies au canadaSTAPHYLOCOCCAL FOOD POISONING - NEW BRUNSWICK

In June 1975 a party for approximately 250 people was organized to welcome new residents to a senior citizens complex. Sandwiches containing egg, chicken, ham, tuna and cheese were prepared in 2 stages, 8-10 hours and 24 hours before the party, by 30 volunteers and were individually wrapped and stored at room temperature.

About 3-4 hours after the party the Health Department was notified about a sudden outbreak of illness with symptoms of nausea, vomiting, abdominal pain and diarrhoea among those who had attended the party. Eleven people were hospitalized and released within 24 hours and another 58 were treated at home. Numerous people who had taken some of the sandwiches home were contacted by phone and told to destroy all remaining food. Complete recovery occurred within 24 hours.

The 30 people who had prepared the sandwiches were examined and 1 was found to have an infected finger. Culture from the finger and nasal swabs from 4 other individuals produced positive *Staphylococcus aureus* growth. Numerous colonies of *S. aureus* were grown from samples of the egg sandwiches and a few colonies from the tuna and cheese. Culture studies from stool and vomitus specimens were also positive for *S. aureus*.

The primary cause of this food poisoning episode was lack of refrigerating the prepared food although the infection from the food handler was the source of bacterial contamination. Strict sanitary practices with professional supervision could have prevented this episode.

SOURCE: Dr. V.H. Vontso, District M.O.H. and Staff of Regional Laboratory, Region II, Mr. E. Whalen, A/Supervisor, Public Health Inspection and Dr. C. Devadason, Provincial Epidemiologist, New Brunswick.

STAPHYLOCOCCAL FOOD POISONING - BRITISH COLUMBIA

At noon on Friday, August 30th, 1974, Mr. and Mrs. C. had cold roast turkey for lunch in Abbotsford, 40 miles east of Vancouver up the Fraser Valley. Two hours later, the woman fell ill with dizziness, nausea, and vomiting and was admitted to hospital with "food poisoning". Her husband had similar but milder symptoms. Both rapidly recovered. When cultured, remnants of the cooked turkey revealed coagulase-positive non-phage-typable *Staphylococcus aureus* which produced enterotoxins types A and B.

INTOXICATION ALIMENTAIRE PAR STAPHYLOCOQUE
NOUVEAU-BRUNSWICK

En juin 1975, une réunion d'environ 250 personnes était organisée pour accueillir de nouveaux pensionnaires dans un établissement pour personnes âgées. Des sandwichs aux oeufs, au poulet, au jambon, au thon et au fromage, ont été préparés en deux fois (8 à 10 heures et 24 heures avant la réunion) par 30 personnes bénévoles, sous emballage individuel et conservés à la température ambiante.

Environ 3 à 4 heures après la réunion, le ministère de la Santé était alerté à la suite d'une soudaine apparition de symptômes tels que nausée, vomissements, douleurs abdominales et diarrhée, parmi les personnes ayant pris part à la réunion. Onze personnes ont été hospitalisées et ont pu regagner leur domicile 24 heures plus tard, tandis que 58 autres personnes étaient en traitement chez elles. On a joint par téléphone les nombreuses personnes qui avaient emporté des sandwichs, pour leur enjoindre de les jeter. Toutes les personnes ayant présenté des symptômes se sont rétablies en 24 heures.

L'examen des 30 personnes qui avaient préparé les sandwichs révéla une infection au doigt chez l'une d'elles. Des cultures effectuées à partir du doigt infecté et de prélèvements nasaux provenant de 4 autres personnes ont révélé la présence de *Staphylococcus aureus*. De nombreuses colonies de *S. aureus* ont pu être cultivées à partir d'échantillons de sandwichs aux oeufs et quelques colonies seulement ont été obtenues à partir des sandwichs au thon et au fromage. Des cultures obtenues à partir des selles et des vomissements ont également permis de mettre en évidence le *S. aureus*.

Cette intoxication alimentaire était principalement due au fait que les aliments n'avaient pas été réfrigérés, mais l'infection au doigt de l'un des préparateurs a été la cause de la contamination bactérienne. De strictes précautions sanitaires jointes à une surveillance appropriée auraient permis d'éviter ce fâcheux événement.

SOURCE: Dr V.H. Vontso, médecin-hygiéniste de district et personnel du Laboratoire régional, Région II, M. E. Whalen, Superviseur suppléant, Inspection de la Santé publique et Dr C. Devadason, épidémiologiste provincial, Nouveau-Brunswick.

INTOXICATION ALIMENTAIRE PAR STAPHYLOCOQUE
COLOMBIE-BRITANNIQUE

Le vendredi 30 août 1974, Monsieur et Madame C. demeurant à Abbotsford, à 40 milles à l'est de Vancouver, dans la vallée du Fraser, ont mangé de la dinde rôtie froide au déjeuner. Deux heures plus tard, Madame C., prise de vertiges, de nausées puis de vomissements était admise à l'hôpital pour "intoxication alimentaire". Son mari présentait des symptômes semblables, mais plus bénins. Tous deux se sont remis rapidement. Les cultures obtenues à partir des restes de dinde froide ont mis en évidence la présence de *Staphylococcus aureus* coagulase-positif, non hysotypable et produisant des entérotoxines de type A et B.



Notifiable Diseases Weekly Summary Provisional Report — Sommaire hebdomadaire des maladies à déclaration obligatoire — Rapport provisoire

DISEASE — MALADIE	ICDA No	CANADA			NFLD. — T.-N.			P.E.I. — Î.-P.-É.			N.S. — N.-É.			N.B.		QUÉBEC			
		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.	
			1975	1974		1975	1974		1975	1974		1975	1974		1975	1974			
Typhoid Typhoïde	001	1	109	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	26		
Paratyphoid Paratyphoïde	002	2	28	53	—	3	8	—	—	—	—	2	—	—	3	2	12		
Other — autre Salmonella	Food Alimentaire	003.0	2	256	604	—	—	—	—	1	9	—	20	21	—	2	1	119	
	vehicle — contage Autre	003.9	92	2329	2363	2	54	83	—	—	11	—	4	62	—	17	16	26	713
Bacillary dysentery Dysenterie bactérienne	004	53	1783	1756	—	30	168	—	6	1	—	1	2	—	14	38	4	152	
Food Poisoning (bacterial) Intoxication alimentaire (bactérienne)	Staphylococcal à staphylocoques	005.0	—	175	277	—	—	—	3	1	—	2	1	—	70	1	—	67	
	Botulism Botulisme	005.1	—	3	8	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Diarrhoea (of newborn) Diarrhée (nouveau-né)	009.1	—	101	65	—	—	—	—	1	10	—	30	1	—	—	—	—	69	
Diphtheria Diphthérie	032	4	73	131	—	5	6	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—		
Meningococcal infections Infections à méningocoques	036	5	194	286	—	20	31	—	2	3	—	10	8	1	4	5	—	24	
Streptococcal sore throat & scarlet fever Angine à streptocoques et scarlatine	034	446	16533	14702	—	26	50	162	3775	4469	88	1416	1174	—	16	23	4	431	
Whooping cough Coqueluche	033	86	1855	975	10	114	37	1	56	29	7	321	40	—	12	5	7	329	
Aseptic Meningitis Méningite aseptique	Coxsackie	045.0	1	13	19	—	—	—	2	6	—	2	—	—	—	—	—	1	8
	ECHO	045.1	—	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
	Not specified Sans précision	045.9	7	71	76	1	5	7	1	1	5	1	2	—	1	2	—	18	
Western Equine Encephalitis Encéphalite équine occidentale	062.1	2	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Hepatitis Hépatite	Infectious Infectieuse	070	75	3100	4237	—	38	17	4	74	83	—	10	38	—	13	21	4	147
	Serum Sérique	999.2	15	368	255	—	4	1	—	—	—	—	6	1	—	4	2	3	62
Measles Rougeole	055	51	11890	9495	—	26	36	—	—	—	11	379	1065	—	22	88	4	1048	
Rubella Rubéole	056	56	11247	6506	—	34	172	—	—	—	3	74	646	—	10	33	6	1598	
Gonorrhea Blénnorrhagie	098	685	37393	35786	16	470	416	3	34	36	23	863	944	14	367	299	103	2915	
Syphilis	090 to 097	32	2765	2824	—	2	9	—	1	7	3	52	77	—	7	9	9	636	
Other — autre Chancroid, Granuloma inguinale, Lymphogranuloma venereum Le chancroïde, le granulome inguinal, la lymphogranulomatose vénérienne	099.0 099.1 099.2	—	21	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	

— NO CASES REPORTED

• NOT REPORTABLE

•• NDT AVAILABLE

— AUCUN CAS DÉCLARÉ

• À DÉCLARATION NON OBLIGATOIRE

•• NON DISPONIBLE

On Thursday, August 29th, the woman had cooked two small turkeys for supper. Although several people ate the turkeys, no one became ill. The remnants of the turkeys remained at room temperature until eaten at noon on Friday, August 30th.

Comment: When adequately cooked turkey subsequently becomes contaminated and remains at room temperature for more than four hours, enterotoxigenic staphylococci may multiply and produce sufficient toxin to cause illness. Perishable foods must be stored at temperatures below 6°C or above 60°C.

Le jeudi 29 août, Madame C. avait préparé deux petites dindes pour le dîner. Plusieurs personnes en avaient mangé mais aucune d'entre elles n'en avait été incommodée. Les restes de dinde avaient séjourné à la température de la pièce avant d'être consommés le vendredi 30 août à midi.

Observations: Lorsque de la dinde cuite à point devient contaminée et reste à la température ambiante pendant plus de quatre heures, les staphylocoques entérotogènes peuvent se multiplier et produire suffisamment de toxine pour provoquer une intoxication. Il convient de se rappeler que c'est entre 6 et 60 degrés C que les denrées périssables présentent le plus grand risque de contamination.

New cases reported the week ending October 4, 1975
Nouveaux cas déclarés, semaine terminant le 4 octobre 1975

al. lat.	ONTARIO				MANITOBA			SASKATCHEWAN			ALBERTA			B.C. - C.B.			YUKON			N.W.T. - T.N.-O.		
	Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		Current week semaine cour.	Total cumulat.		
		1975	1974		1975	1974		1975	1974		1975	1974		1975	1974		1975	1974		1975	1974	1975
29	-	72	46	-	3	1	-	1	4	-	2	3	1	5	2	-	-	-	-	-	-	
18	-	10	17	-	1	3	-	1	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	
546	.	.	.	1	4	3	-	-	1	1	59	23	-	51	-	-	-	-	-	-	-	
567	49	821	868	1	43	75	3	140	190	3	208	238	4	309	240	3	3	6	1	17	7	
176	13	312	328	1	126	448	18	346	50	3	228	323	-	164	160	-	-	-	14	404	62	
261	.	.	.	-	29	2	-	-	5	-	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	
46	.	.	.	-	1	1	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
10	-	7	13	1	3	11	-	-	1	3	36	38	-	21	50	-	-	-	-	-	2	
46	1	79	98	-	13	15	-	7	31	1	8	13	2	24	28	-	-	1	-	3	7	
499	17	1447	2847	33	1439	700	7	597	363	66	6145	3436	17	520	600	-	44	58	52	677	483	
259	49	750	470	2	20	17	4	124	30	5	82	42	1	34	43	-	-	-	-	13	3	
11	-	1	.	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1	-	-	.	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22	-	-	.	1	19	16	-	4	5	3	7	4	-	12	12	-	-	-	-	2	3	
-	-	-	.	2	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
155	18	512	640	20	637	562	3	274	319	8	518	740	15	726	1146	-	9	23	2	142	493	
47	10	198	84	-	41	51	1	14	14	-	22	43	1	9	9	-	2	1	-	6	2	
800	12	3309	3609	2	639	178	3	943	730	11	4263	2445	1	1109	452	3	21	10	4	131	82	
1938	17	3284	2360	2	710	424	9	517	66	10	4502	586	2	443	237	4	9	9	3	66	35	
2628	..	11839	11585	57	2992	2699	81	3021	2555	152	5321	6012	166	7408	6870	22	315	233	48	1848	1509	
463	..	1452	1622	1	79	145	4	69	80	-	68	99	15	398	308	-	1	1	-	-	4	
-	..	8	6	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	9	4	-	-	-	-	-	-	

Prepared by Epidemiology Section, Statistics Canada, Ottawa
Préparé par la Section de l'épidémiologie, Statistique Canada, Ottawa

SOURCE: Dr. E.J. Bowmer, Provincial Laboratories, Vancouver, Dr. G. Siemans, Physician, Abbotsford, Dr. W. O'H. McInnes, Upper Fraser Valley Health Unit, Chilliwack and Mr. A. Ellis, Upper Fraser Valley Health Unit, Abbotsford.

SOURCE: Dr. E.J. Bowmer, Laboratoires provinciaux, Vancouver, Dr. G. Siemans, médecin, Abbotsford, Dr. W. O'H. McInnes, Bureau de santé d'Upper Fraser Valley, Chilliwack et M. A. Ellis, Bureau de santé d'Upper Fraser Valley, Abbotsford.

AMANITA MUSHROOM POISONING - BRITISH COLUMBIA

On June 15th, 1975, a 20-month-old girl was found playing with wild mushrooms near the family camper on Vancouver Island. By 17:30 hours she was staggering and falling, and her mother, thinking that she was just tired, put the child to bed. At 22:30 hours she could not be awakened

INTOXICATION PAR L'AMANITE - COLOMBIE-BRITANNIQUE

Le 15 juin 1975, une fillette âgée de vingt mois était en train de jouer avec des champignons sauvages près du véhicule de camping familial sur l'île de Vancouver. Vers 17 h 30, elle avait tendance à tituber et à tomber et la mère, pensant que la fillette était seulement fatiguée, mit l'enfant au lit. A 22 h 30, cette dernière ne pouvait être

and was taken to hospital. Physical examination revealed no abnormalities other than coma. Four hours after gastric lavage, the child recovered.

Stomach contents contained remnants of mushrooms subsequently identified as probably *Amanita pantherina*. This mushroom is especially abundant on the east coast of Vancouver Island and is the most common cause of mushroom poisoning in the Pacific Northwest.

SOURCE: Dr. E.J. Bowmer, Provincial Laboratories, Vancouver, Dr. G.I. Theal, Physician, Comox, Dr. G.A. Gibson, Upper Island Health Unit, Courtenay and Dr. R.J. Bandoni, Department of Biology and Botany, University of British Columbia, Vancouver.

Historical Note

PATENT MEDICINES

Most of the early work in Canadian health protection focused on food, but by the turn of the century, people were becoming more and more concerned about the safety and efficacy of drug products, especially patent medicines. Many of these "secret ingredient" preparations promising wondrous cures for all sorts of maladies were not only useless in treating the particular conditions they claimed to cure, but also contained potent drugs, such as alcohol, arsenic, and opium, in amounts that were actually dangerous. Therefore, in response to the public uproar over such drugs, the Proprietary or Patent Medicine Act (PPM Act) was passed and became effective in 1909.

In its original form, the PPM Act applied to internal medicines only. Its provisions included prohibition of cocaine, limited use of alcohol, controlled use of 34 other drugs, and licensing procedures for manufacturers. Later, external preparations were included, the list of restricted drugs was expanded, and maximum dosage limits were set for several of the drugs. Also, the formula for every proprietary medicine had to be registered and licensed annually. The revocation of the PPM Act, effective in 1976, places all proprietary medicines under the jurisdiction of Food and Drugs Act and Regulations.

SOURCE: *National Health and Welfare, Old Visions - New Beginnings, 1975.*

This Report presents current epidemiological and statistical information on infectious and other diseases and is available free of charge upon request. Contributions are welcome from anyone working in the health field and will not preclude publication elsewhere.

Send reports to the Editor:

Dr. F.M.M. White, Bureau of Epidemiology,
Laboratory Centre for Disease Control,
Queensway Towers, 200 Isabella St.,
Ottawa, Ontario, Canada K1A 1B7

Assistant Editor: E. Paulson

réveillée et elle devait être emmenée à l'hôpital. Exception faite du coma, l'examen physique n'a rien révélé d'anormal. Quatre heures après un lavage gastrique, l'enfant était rétablie.

Le contenu stomacal renfermait des restes de champignons qui, par la suite, ont été identifiés comme appartenant probablement à l'espèce *Amanita pantherina*. Ce champignon est particulièrement abondant sur la côte de l'île de Vancouver et constitue la cause d'intoxication fongique la plus courante sur la côte nord-ouest du continent.

SOURCE: Dr. E.J. Bowmer, Laboratoires provinciaux, Vancouver, Dr. G.I. Theal, médecin, Comox, Dr. G.A. Gibson, Bureau de santé d'Upper Island, Courtenay et Dr. R.J. Bandoni, département de biologie et de botanique, Université de la Colombie-Britannique, Vancouver.

Note historique

LOI DES MÉDICAMENTS BREVETÉS - 1909

La plupart des mesures de protection de la santé prises par le gouvernement fédéral, au début de la Confédération canadienne, touchaient surtout les aliments. Mais au tournant du siècle, la population se préoccupait de plus en plus de l'efficacité et de l'innocuité des médicaments, surtout des médicaments brevetés. Beaucoup de ces produits, nés d'une "formule secrète" et qui promettaient des guérisons miracle à toutes sortes de maladies, s'avéraient non seulement inefficaces contre la condition qu'elles prétendaient guérir, mais contenaient en plus des drogues puissantes comme l'alcool, l'arsenic et l'opium, en quantités suffisantes pour présenter certains dangers. C'est donc en réponse aux protestations du public contre les risques de ces médicaments que le gouvernement adopta la Loi des médicaments brevetés ou "proprietary" (spécialités pharmaceutiques), c'est-à-dire une "loi concernant les médicaments dits "proprietary" ou les médicaments brevetés", qui entra en vigueur en 1909.

Dans sa forme originale, la Loi des médicaments brevetés ou spécialités pharmaceutiques ne s'appliquait qu'aux médicaments internes. Ses dispositions touchaient l'interdiction de la cocaïne, l'usage limité de l'alcool, l'utilisation contrôlée de 34 autres drogues dangereuses et les modalités à suivre pour l'octroi de permis aux fabricants. Plus tard, on étendit l'application de cette loi aux médicaments pour usage externe, on allongea la liste des drogues dangereuses et on fixa une dose maximum pour plusieurs de ces drogues. Cette loi exigeait aussi, pour chaque médicament breveté, le renouvellement annuel de l'enregistrement et du permis de vente. La révocation de la Loi des médicaments brevetés ou "proprietary", intervenant en 1976, place tous les médicaments brevetés sous la juridiction de la Loi et des règlements des aliments et drogues.

SOURCE: *Santé nationale et Bien-être social, D'hier à Demain, 1975.*

Le présent Rapport présente les données épidémiologiques et statistiques courantes sur les infections et autres maladies et peut être obtenu gratuitement sur demande. Toute personne oeuvrant dans le domaine de la santé est invitée à collaborer, et la publication d'un article dans le Rapport n'en empêche pas la publication ailleurs.

Prière d'envoyer les rapports au Rédacteur en chef:

Dr. F.M.M. White, Bureau de l'épidémiologie,
Centre de lutte contre la maladie,
Tour Queensway, 200, rue Isabelle,
Ottawa (Ontario) Canada K1A 1B7

Rédacteur en chef adjoint: E. Paulson