

canada diseases
 weekly report

rapport hebdomadaire
 des maladies au canada

85-1119a-1
 CANADIAN OFFICIAL PUBLICATIONS
 COLLECTION
 DE PUBLICATIONS OFFICIELLES
 CANADIENNES
 Notes internationales
 NATIONAL LIBRARY/BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
 ALERTE - NEISSERIA GONORRHOEAE PRODUCTEURS DE
 PENICILLINASE - ÉTATS-UNIS

International Notes

ALERT - PENICILLINASE-PRODUCING NEISSERIA
 GONORRHOEAE - UNITED STATES

The Bureau of Laboratories, Center for Disease Control (CDC), Atlanta, has identified 2 penicillinase-producing isolates of *Neisseria gonorrhoeae*, obtained from a patient in Maryland and a patient in California, who were first seen in February and April 1976, respectively. Both remained symptomatic after receiving 4.8 million units of aqueous procaine penicillin G with 1 gram of probenecid and were treated with a variety of regimens before responding to spectinomycin. Further epidemiologic and clinical data are being obtained.

This appears to be the first time that penicillinase-producing gonococci have been isolated from patients, and a search for additional cases is being undertaken. CDC recommends that all patients with gonorrhoea be cultured 7 to 14 days after completion of treatment to confirm cure. Patients with a positive culture should be re-treated with 2 grams of spectinomycin intramuscularly.

SOURCE: *Morbidity and Mortality Weekly Report*, Vol. 25, No. 33, 1976.

PARALYTIC SHELLFISH POISONING - NEW BRUNSWICK

Five separate instances of paralytic shellfish poisoning (PSP) occurred in the Saint John area during July 1976. The specific locations are shown in Figure 1. The first episode on July 18 involved three people who ate mussels from Beaver Harbour. They suffered mild cases of PSP and were not hospitalized.

The second episode occurred in Pocologan Harbour on July 21. A 26-year-old daughter of a local physician developed facial paraesthesia, numbness and drowsiness 15 to 30 minutes after eating a meal of clams. Symptoms subsided 6 to 9 hours after onset without medication.

The third episode occurred on the weekend of July 24-25 when three adults and an 8-year-old child experienced circumoral paraesthesia, pins and needles and numbness in extremities, weakness of hands, nausea and vomiting, 1 to 2 hours after eating clams obtained from the Lepreau Basin. All four were hospitalized under intensive care in Saint John and were given supportive treatment including intravenous fluids and emetics. The two men involved were discharged 12 hours after

Le Bureau of Laboratories du Center for Disease Control (C.D.C.) a identifié deux isolats de *Neisseria gonorrhoeae* producteurs de pénicillinase, chez un patient du Maryland et un patient de Californie qui ont été examinés pour la première fois en février et en avril 1976, respectivement. Ils ont tous deux continué à présenter des symptômes après avoir reçu 4,8 millions d'unités de pénicilline G procaïne en solution aqueuse et un gramme de probénécide; ils ont subi divers traitements avant de réagir à la spectinomycine. D'autres données épidémiologiques et cliniques sont actuellement recueillies.

Il semble que ce soit la première fois que des gonocoques producteurs de pénicillinase sont isolés chez des patients et une enquête est actuellement en cours pour déceler d'autres cas. Le C.D.C. recommande que des cultures soient effectuées de 7 à 14 jours après la fin du traitement chez tous les patients ayant présenté une blennorrhagie, pour vérifier l'efficacité du traitement. Les patients qui présentent une culture positive devraient subir un nouveau traitement, soit 2 grammes de spectinomycine par voie intramusculaire.

SOURCE: *Morbidity and Mortality Weekly Report*, Vol. 25, No. 33, 1976.

INTOXICATION PARALYSANTE PAR LES COQUILLAGES -
 NOUVEAU-BRUNSWICK

Cinq différentes poussées d'intoxication paralysante par les coquillages (I.P.C.) se sont produites dans la région de Saint John au cours de juillet 1976. Les endroits particuliers sont indiqués sur la Figure 1. Le 18 juillet, au cours de la première poussée, 3 personnes ont été malades après avoir mangé des moules provenant de Beaver Harbour. Il ne s'agissait que de cas bénins d'I.P.C. et les personnes affectées n'ont pas été hospitalisées.

La deuxième poussée s'est produite le 21 juillet, à Pocologan Harbour. La fille (âgée de 26 ans) d'un médecin de la localité a présenté des symptômes (paresthésie de la face, engourdissement et somnolence) de 15 à 30 minutes après avoir mangé un plat de palourdes. Les symptômes ont persisté pendant 6 à 9 heures après l'ingestion; aucun traitement n'avait été prescrit.

La troisième poussée s'est produite au cours de la fin de semaine des 24 et 25 juillet; 3 adultes et un enfant âgé de 8 ans ont présenté des symptômes (paresthésie péri-orale, fourmillements et engourdissement des extrémités, faiblesse des mains, nausées et vomissements) de 1 à 2 heures après avoir mangé des palourdes provenant de Bassin Lepreau. Tous quatre ont été hospitalisés dans une unité de soins intensifs de Saint John, où ils ont reçu un traitement d'appoint comprenant l'administration de liquides par voie intraveineuse et d'émétiques. Les 2 hommes ont pu quitter

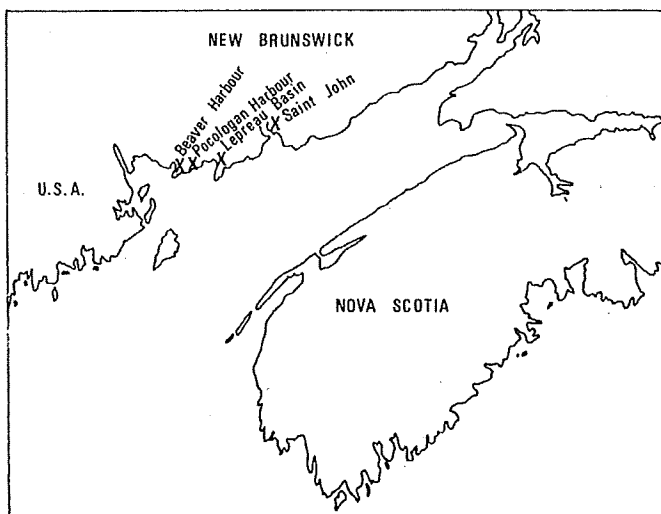
admission and the woman after 36 hours. The child had no neurological symptoms and none of the four experienced respiratory problems.

The fourth incident, occurring on the same weekend, involved a husband and wife who experienced nausea, vomiting and numbness of the extremities after eating clams at a restaurant in Pocologan Harbour. They were seen at an emergency clinic but were not hospitalized.

Finally, at 6:00 p.m. on July 31 in Saint John, three adults, 1 male and 2 females, ate a serving of clams at a local restaurant but did not become ill until the next morning when they experienced numbness and tingling, circumorally and at the fingertips. One woman had hyperreflexia which is considered unusual in PSP. These clams had been dug prior to the ban on digging and had been frozen for consumption later.

Discussion: All these cases followed the ingestion of clams obtained from the Fundy Coast which had been closed by the Department of Fisheries due to the very high levels of toxin found in molluscs. Clams from the Lepreau Basin currently contain about 10,000 ug of toxin per 100 gm of clam meat. Warning signs have been posted in the areas involved and adequate publicity has been made about the danger of eating toxic shellfish.

FIGURE 1 - LOCATIONS OF PARALYTIC SHELLFISH POISONINGS, SAINT JOHN AREA, JULY 1976.
LOCALISATIONS DES INTOXICATIONS PARALYSANTES PAR LES COQUILLAGES, RÉGION DE SAINT JOHN, JUILLET 1976.



SOURCE: Drs. E. Paras, F.H. George and R. Millar, Saint John General Hospital, Dr. A. Davies, District Medical Health Officer, Dr. C. Devadason, Provincial Epidemiologist, New Brunswick; R.M. Bond, Fisheries and Marine Service, Environment Canada and J. Reid, Health Protection Branch, Department of National Health and Welfare, Ottawa.

Editorial Comment: Cases of PSP occurring on the Atlantic seaboard over the years have been well-documented (1,2,3,4,5,6). This condition has also been observed on the Pacific coast (7,8)

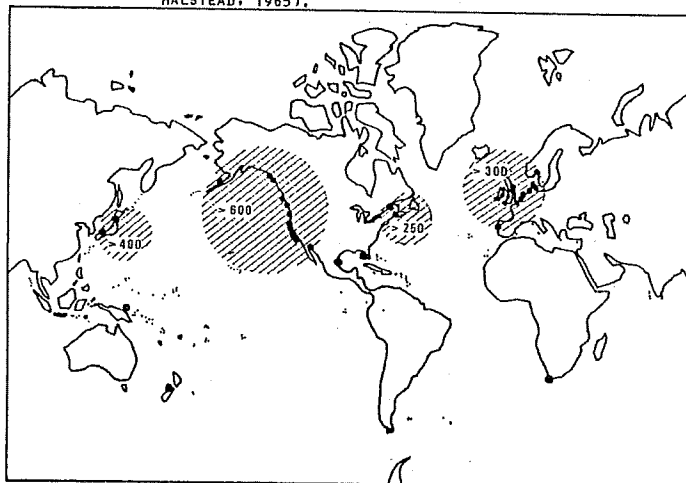
l'hôpital 12 heures après leur admission, et la femme 36 heures après son hospitalisation. L'enfant n'a pas présenté de troubles neurologiques et aucune des 4 personnes n'a présenté de troubles respiratoires.

La quatrième poussée s'est produite au cours de la même fin de semaine; un homme et son épouse ont présenté des nausées, des vomissements et un engourdissement des extrémités après avoir mangé des palourdes dans un restaurant de Pocologan Harbour. Ils ont été examinés dans un service d'urgence, mais ils n'ont pas été hospitalisés.

Enfin, le 31 juillet à Saint John, 3 adultes (un homme et deux femmes) ont mangé un plat de palourdes dans un restaurant de la localité à 6 heures du soir, mais ce n'est que le lendemain matin qu'ils ont présenté de l'engourdissement et des fourmillements, autour de la bouche et aux extrémités des doigts. L'une des femmes a présenté des symptômes de surréflexivité, ce qui est inhabituel en cas d'I.P.C. Ces palourdes avaient été récoltées avant l'interdiction de ramassage et congelées pour consommation ultérieure.

Discussion: Toutes ces intoxications se sont produites après ingestion de palourdes récoltées sur les côtes de la Baie de Fundy qui avaient été interdites par le ministère de la Pêche, car des taux élevés de toxines avaient été décelés chez les mollusques. Actuellement, les palourdes de Bassin Lepreau contiennent environ 10 000 µg de toxine pour 100 g de viande de palourde. Des avertissements ont été affichés dans les régions suspectes et une publicité adéquate a été faite au sujet du danger présenté par la consommation de coquillages.

FIGURE 2 - WORLD DISTRIBUTION OF PARALYTIC SHELLFISH POISONING, 1689-1970 (MODIFIED AFTER HALSTEAD, 1965).
RÉPARTITION MONDIALE DES INTOXICATIONS PARALYSANTES PAR LES COQUILLAGES, 1689-1970 (MODIFIÉE D'APRÈS HALSTEAD, 1965).



Numerals in hatched areas indicate approximate total numbers of human poisonings reported from the four major areas affected; solid circles, individual outbreaks. / Les chiffres inscrits dans les zones hachurées indiquent le nombre approximatif des intoxications chez l'homme signalées dans les quatre principales zones affectées; les cercles noirs indiquent les poussées isolées.

SOURCE: D^{rs} E. Paras, F.H. George et R. Millar, Saint John General Hospital, D^r A. Davies, District Medical Health Officer, D^r C. Devadason, épidémiologiste provincial, Nouveau-Brunswick; R.M. Bond, Service des pêches et de la mer, Environnement Canada et J. Reid, Direction générale de la protection de la santé, ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa.

Note de la rédaction: Les cas d'I.P.C. qui se sont produits sur la côte de l'océan Atlantique ont fait l'objet de nombreuses publications au cours des années (1,2,3,4,5,6). Ces intoxications ont également été observées sur la côte

where it is considered a widespread hazard. Figure 2 illustrates the world distribution of PSP for the period 1689-1970. (5)

References:

1. Medcof, J.C. and Gibbons, R.J., 1945. Fish. Res. Bd. Canada, Manuscript report, 376:201.
2. Medcof, J.C. et al., 1947. Fish. Res. Bd. Canada, Bull. 75:1.
3. Bond, R.M. and Medcof, J.C., 1958. Can. Med. Assoc. J., 79:19.
4. Medcof, J.C., 1960. Can. Med. Assoc. J., 82:87.
5. Prakash, A., Medcof, J.C. and Tennant, A.D., 1971. Fish. Res. Bd. Canada, Bull. 177.
6. Epidemiological Bulletin, Vol. 18, Nos. 9:125 and 10:130, 1974.
7. Epidemiological Bulletin, Vol. 18, No. 3:31, 1974.
8. Canada Diseases Weekly Report, Vol. 2-4, 1976.

A FOODBORNE OUTBREAK INVOLVING SALMONELLA TYPHIMURIUM - MONTREAL

Nineteen persons were ill with abdominal cramps, diarrhoea, nausea, vomiting and high fever 6 to 24 hours after eating in a Montreal restaurant on New Year's day, 1976. The victims were members of 6 different groups who had eaten between 1 and 11 p.m. that day. Eleven persons were hospitalized and symptoms lasted generally for about 2 weeks. Three employees of the restaurant were also slightly ill and one waitress was hospitalized on January 6 after trying to treat herself. *Salmonella typhimurium* (phage type 56) was isolated from the stool specimens on all those who were ill. On January 14, 5 employees were found to be still carrying the organism and were relieved of their duties. Since none of the staff were ill before January it is assumed that they were victims and not the source of the infection.

It was difficult to determine the exact cause of this outbreak because no illness was reported until January 6. Food-specific attack rates indicated that broccoli could have been the contaminated source since all those who had eaten it became ill and those that did not remained well. The raw broccoli from the supplier and the condiments used to season it were *Salmonella* free. The only food eaten which was found to contain *Salmonella* was quail. Frozen birds contained *S. heidelberg*. Despite the fact that no deficiencies in food preparation and storage were obvious at the restaurant, it is probable that the quail, or possibly some other meat, brought *S. typhimurium* into the preparation area and cross-contamination of the cooked broccoli took place. It should be noted that the same precautions used in handling raw chickens and turkey in a food-processing area should apply to quail. This appears to be the first incidence of *Salmonella* directly related to this small European gallinaceous bird (*Coturnix coturnix*). Because of its excellent meat quail is now available on menus in a number of local restaurants. There are two major breeders in the Montreal region and more than 1,000,000 birds are sold yearly.

de l'océan Pacifique (7,8) où elles sont considérées comme un danger très répandu. La Figure 2 indique la répartition mondiale d'I.P.C. de 1689 à 1970. (5)

Références:

1. Medcof, J.C. et Gibbons, R.J., 1945. Office des recherches sur les pêcheries, Canada, rapport manuscrit, 376:201.
2. Medcof, J.C. et coll., 1947. Office des recherches sur les pêcheries, Canada, Bulletin 75:1.
3. Bond, R.M. et Medcof, J.C., 1958. Journal de l'association médicale canadienne, 79:19.
4. Medcof, J.C., 1960. Journal de l'association médicale canadienne, 82:87.
5. Prakash, A., Medcof, J.C. et Tennant, A.D., 1971. Office des recherches sur les pêcheries, Canada, Bulletin 177.
6. Bulletin épidémiologique, Vol. 18, Nos 9:125 et 10:130, 1974.
7. Bulletin épidémiologique, Vol. 18, No 3:31, 1974.
8. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, Vol. 2-4, 1976.

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES CAUSÉES PAR SALMONELLA TYPHIMURIUM - MONTRÉAL

Après avoir mangé dans un restaurant de Montréal le premier de l'an 1976, 19 personnes ont présenté les symptômes suivants, de 6 à 24 heures après le repas: crampes abdominales, diarrhée, nausées, vomissements et fièvre élevée. Les patients appartenaient à 6 groupes différents ayant mangé entre 13 et 23 h, le même jour. Onze personnes ont été hospitalisées et les symptômes ont persisté pendant environ 2 semaines. Trois employés du restaurant, également, ont été légèrement malades et une serveuse a été hospitalisée le 6 janvier après avoir essayé de se soigner elle-même. *Salmonella typhimurium* (lysotype 56) a été identifiée dans toutes les coprocultures des personnes malades. Le 14 janvier, 5 employés étaient encore porteurs du micro-organisme et ont été de ce fait exemptés de leur travail. Comme aucun des employés n'avait été malade avant le mois de janvier, on peut supposer qu'ils ont été les victimes et non la cause de l'infection.

Comme cette poussée n'a été signalée que le 6 janvier, il a été difficile d'établir la cause exacte de la maladie. Selon les taux d'atteinte spécifique, le brocoli aurait pu être à l'origine de l'incident, car tous les convives qui en avaient consommé ont été malades, contrairement aux autres. Le brocoli cru et les condiments utilisés ne contenaient pas de *Salmonella*. Le seul aliment consommé qui contenait *Salmonella* était de la viande de caille. Les oiseaux congelés contenaient *S. heidelberg*. En dépit du fait qu'aucune malfaçon n'a été relevée dans la préparation des aliments, ni dans l'entreposage, il est probable que les cailles, ou vraisemblablement toute autre viande, ont introduit *S. typhimurium* dans la zone de préparation des aliments et ont occasionné une contamination secondaire du brocoli cuit. Il convient de noter que les mesures de précaution prises au cours de la manipulation des poulets et des dindes crus dans une zone de préparation des aliments doivent être également prises dans le cas des cailles. Il semble que ce soit la première fois que la présence de *Salmonella* est directement liée à ce petit gallinacé européen (*Coturnix coturnix*). Grâce à l'excellence de sa chair, la caille fait maintenant partie des menus offerts dans plusieurs restaurants. Il existe deux éleveurs importants de cette volaille dans la région de Montréal et plus d'un million de cailles sont vendues annuellement.

SOURCE: Dr. P.E. Rolland, Montreal Social Affairs Branch, Drs. G. Gelinas, P. Landry and M. Cantin, Community Health Department, J. Marier and W. Brabant, Montreal Urban Community Air Purification and Food Inspection Department; Dr. S.S. Kasatiya and Mrs. S. Petrow, Laboratories Branch and Dr. G. Martineau, Infectious Diseases Services, Department of Social Affairs, Quebec.

SOURCE: Dr P.E. Rolland, Service des Affaires sociales de la ville de Montréal, Drs G. Gélinas, P. Landry et M. Cantin, Département de santé communautaire, J. Marier et W. Brabant, Service de l'assainissement de l'air et de l'inspection des aliments de la Communauté urbaine de Montréal; Dr S.S. Kasatiya et Madame S. Petrow, Service des laboratoires et Dr G. Martineau, Service des maladies infectieuses, Ministère des Affaires sociales, Québec.

HUMAN SALMONELLOSIS IN CANADA - PROVISIONAL REPORT/SALMONELLOSE HUMAINE AU CANADA - RAPPORT PROVISOIRE											
Four-Week Period: August 16 - September 12, 1976 Période de 4 semaines: 16 août - 12 septembre 1976											
SEROTYPE SÉROTYPE	B.C. C.-B.	ALTA. ALB.	SASK.	MAN.	ONT.	QUE. QUÉ.	N.B. N.-B.	N.S. N.-É.	P.E.I. Î.-P.-É.	Nfld. T.-N.	CANADA
<i>S. agona</i>		1			7	2				1	11
<i>S. alachua</i>	1										1
<i>S. bardo</i>					1						1
<i>S. bareilly</i>		1			2						3
<i>S. blockley</i>						2					2
<i>S. bovis-morbificans</i>	1		1			2					4
<i>S. brandenburg</i>	1					1					2
<i>S. cerro</i>					1						1
<i>S. chester</i>										2	2
<i>S. derby</i>				1		1					2
<i>S. enteritidis</i>	2				31	8		1			42
<i>S. give</i>					1						1
<i>S. haardt</i>					1			1			2
<i>S. heidelberg</i>	7			1	8	2		2			20
<i>S. infantis</i>	3	1		2	4	4		2			16
<i>S. kentucky</i>		1									1
<i>S. kottbus</i>					1						1
<i>S. litchfield</i>					1			1			2
<i>S. london</i>		1			1	2					4
<i>S. manhattan</i>		3			2						5
<i>S. miami</i>					1						1
<i>S. montevideo</i>		1			12	1				1	15
<i>S. muenster</i>					1		2			1	4
<i>S. newport</i>					4	3	1			1	9
<i>S. oranienburg</i>					1	1					2
<i>S. panama</i>	2				1						3
<i>S. paratyphi A</i>						5					5
<i>S. paratyphi B</i>		1			1						2
<i>S. poona</i>					1	1					2
<i>S. saint-paul</i>	5	1	3		10	4				1	24
<i>S. san-diego</i>						1					1
<i>S. schwarzengrund</i>						1					1
<i>S. senftenberg</i>					2						2
<i>S. tennessee</i>					2	1		1			4
<i>S. thompson</i>	1	5	1		8	6	1				22
<i>S. typhi</i>	1				5	6	3	1			16
<i>S. typhimurium</i>	5	30	2	1	118	24		4	1	2	187
<i>S. virchow</i>					1						1
<i>S. 4,5,12:b:- d-tart.+</i>					1						1
<i>S. Group B/S. du groupe B</i>		3						1			4
<i>S. Group C₁/S. du groupe C₁</i>							1	1		1	3
<i>S. Group C₂/S. du groupe C₂</i>		1									1
<i>S. Group D/S. du groupe D</i>		1		1						1	3
<i>S. Group E/S. du groupe E</i>								1			1
TOTAL	29	51	7	6	230	78	8	16	1	11	437

SOURCE: National Enteric Reference Centre, Bureau of Bacteriology, Laboratory Centre for Disease Control./
Centre canadien de référence des bactéries entériques, Bureau de bactériologie, Laboratoire de lutte contre la maladie.

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,
Tunney's Pasture,
Ottawa, Ontario, Canada K1A 0L2

Assistant Editor: E. Paulson

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.

Prrière d'envoyer les rapports au Rédacteur en chef:

Dr F.M.M. White, Bureau de l'épidémiologie,
Laboratoire de lutte contre la maladie,
Parc Tunney,
Ottawa (Ontario) Canada K1A 0L2

Rédacteur en chef adjoint: E. Paulson