



Canada Diseases OCT 21 1992 Rapport hebdomadaire des maladies au Canada

LABORATORY CENTER FOR
DISEASE CONTROL LIBRARY

CENTRE DE LUTTE CONTRE LA
MALADIE BIBLIOTHÈQUE

QUARTERLY REPORT ON HUMAN SALMONELLOSIS IN CANADA

Fourth Quarter 1979

In this quarter, 2000 isolates were reported from human sources. *S. typhimurium* accounted for 38% of all isolations followed by *S. infantis* (8.6%), *S. heidelberg* (7.4%), *S. enteritidis* (5.4%), *S. saint-paul* (5.2%), *S. hadar* (3.2%), *S. montevideo* (2.8%), *S. bareilly* (2.2%), *S. brandenburg* (2.2%), and *S. thompson* (2.1%). The information which follows describes some of the larger outbreaks reported during this quarter.

Northwest Territories: An outbreak of *S. typhimurium* phagovar 10 began in December 1979, in Rae-Edzo, a community of approximately 1300 people. Following the report of the initial cases, subsequent investigation confirmed at least 50 more people to be positive for *S. typhimurium* phagovar 10, and most of these were symptomatic. Although the investigation included the testing of various food items used in the homes, and those sold in stores, plus the water supplies, the vehicle of infection was not determined.

British Columbia: An outbreak of *S. typhimurium* phagovar 10 occurred in Powell River following a meal served at a wedding reception on December 8. Twenty-three (23) of the 54 people at risk became ill (43%). The group was composed of people of various ages; 8 were below the age of 20 and 2 were over 70. The incubation period ranged from 22 hours to 206 hours, with an average of 84 hours. Duration of illness ranged from 3 to 7 days, with an average of 4-5 days. Seven (7) people had very long incubation periods and if it were assumed that these were secondary cases which could be excluded, the average incubation period becomes 57 hours. Of 3 patients admitted to hospital, at least one was given IV. Based on food-specific attack rate analysis, the potato salad was highly suspect, followed by the cabbage rolls. Turkey and ham had also been served. Some of the food had been prepared by 2 of the guests. One of these 2 people responsible for the preparation of the potato salad and the cabbage rolls admitted to having had intermittent diarrhoea for some time. Her stools were positive for *S. typhimurium*, but she was asymptomatic. No food was left over for testing. There were at least 11 laboratory-confirmed cases.

Following the consumption of a Christmas dinner served to about 200 senior citizens in Nanaimo on December 20, a salmonellosis outbreak occurred due to a mixed salmonella infection of *S. hadar* phagovar 2 and *S. saint-paul* (see CDWR, Vol. 6-18, 1980).

RAPPORT TRIMESTRIEL SUR LES CAS DE SALMONELLOSE HUMAINE AU CANADA

Quatrième trimestre 1979

Au cours du trimestre, 2000 isolats d'origine humaine ont été signalés. *S. typhimurium* est intervenu pour 38% de tous les isolats, suivi de *S. infantis* (8.6%), de *S. heidelberg* (7.4%), de *S. enteritidis* (5.4%), de *S. saint-paul* (5.2%), de *S. hadar* (3.2%), de *S. montevideo* (2.8%), de *S. bareilly* (2.2%), de *S. brandenburg* (2.2%), et de *S. thompson* (2.1%). Les renseignements qui suivent décrivent certaines des poussées les plus importantes signalées au cours du trimestre.

Territoires du Nord-Ouest: Une poussée attribuable à *S. typhimurium*, phagovar 10, survint en décembre 1979 à Rae-Edzo, une collectivité de quelque 1300 habitants. Après la déclaration des premiers cas, une enquête subséquente a confirmé qu'au moins 50 personnes étaient positives à l'égard de *S. typhimurium*, et que la plupart de ces personnes étaient symptomatiques. Bien que l'on ait analysé, au cours de l'enquête, diverses denrées alimentaires utilisées dans les foyers et des aliments vendus en magasin, et vérifié l'approvisionnement en eau, la source d'infection n'a pu être déterminée.

Colombie-Britannique: Une poussée attribuable à *S. typhimurium*, phagovar 10, a été enregistrée à Powell River à la suite d'une réception de noces qui s'est tenue le 8 décembre. Vingt-trois (23) des cinquante-quatre (54) personnes exposées ont été atteintes (43%). Le groupe se composait de personnes d'âges variés, 8 d'entre elles ayant moins de 20 ans et 2, plus de 70 ans. La période d'incubation se situait entre 22 et 206 heures, pour une période médiane de 84 heures. -La durée de la maladie variait de 3 à 7 jours, pour une moyenne de 4 à 5 jours. Sept (7) personnes ont connu de très longues périodes d'incubation et, si l'on présume qu'il s'agit de cas secondaires qui peuvent être exclus du calcul, on obtient alors une période moyenne d'incubation de 57 heures. Des 3 malades hospitalisés, au moins un s'est vu administrer un soluté intraveineux. Si l'on s'en tient à l'analyse du taux d'atteinte intéressant des aliments particuliers, on constate que la salade de pommes de terre était hautement suspecte, suivie des roulés aux choux. A noter qu'on y avait également servi de la dinde et du jambon. Certains des plats avaient été préparés par deux des invités. Une de ces deux personnes chargées de la préparation de la salade de pommes de terre et des roulés aux choux a admis avoir souffert de diarrhée intermittente depuis un certain temps. Sa coproculture était positive à l'égard de *S. typhimurium* mais elle était asymptomatique. Il ne restait pas d'aliments pour analyse. Il y a eu au moins 11 cas confirmés en laboratoire.

Une poussée de salmonellose attribuable à une infection mixte à *S. hadar*, phagovar 2, et à *S. saint-paul* est survenue à la suite de la consommation d'un repas de Noël réunissant quelque 200 personnes âgées de Nanaimo, le 20 décembre (voir R.H.M.C., Vol. 6-18, 1980).



Alberta: During the third week of October, medical authorities in Red Deer became aware of an existing outbreak of *S. schwarzengrund* due to food consumed at a local restaurant. While the actual number of people who were ill is unknown, investigation found 11 people ill and 8 of these were food handlers at the restaurant. Nine (9) of the 11 were laboratory-confirmed positive and 3 people, aged 19, 27 and 37, had to be hospitalized. The duration of illness is unknown. The incubation period ranged from 12 to 50 hours, with a median of 16 hours. Investigations at the restaurant revealed poor food-handling techniques and inadequate refrigeration of many foods. While none of the foods tested contained *S. schwarzengrund*, a special 3-layer sandwich consisting of turkey, egg, and ham, dipped in eggs and fried, was suspected as the vehicle of infection.

Following a wedding reception held in Centerview on October 27, which was attended by approximately 500 people from the local area as well as from outside the province, an outbreak of *S. typhimurium* phagovar 10 took place. There were difficulties encountered in obtaining a list of those present at the reception. Thirty-one (31) people from the immediate area who had attended the reception were interviewed and 11 were found to be ill. Stools from 7 of these people, 6 of whom were hospitalized for periods ranging from 5 to 10 days, were all positive for *S. typhimurium*. One of the hospitalized cases was 17 years old, and the other 5 were between 30 and 46. The incubation period ranged from 12 to 72 hours (median was 60 hours), and the duration of illness from 72 to 240 hours, with a median of 120 hours. The investigation revealed that the food, which included 5 turkeys, had been prepared almost entirely at one home, over a period of days, and had been improperly stored for about 10 hours before consumption. The ham served at the meal had been precooked by the company where they had been purchased. The attack rate analysis incriminated the turkey.

Manitoba: An outbreak of a mixed infection of *S. nienstedten* and *S. typhimurium* occurred in the Westman Region of Manitoba in December. The index case, who had had bloody diarrhoea for several days, went to a hospital emergency department on December 14. *S. typhimurium* was isolated from his stools. His wife, a food handler at a large local hotel, was also symptomatic, and *S. typhimurium* was also found in her stool samples. When it was learned that a staff Christmas party had been held on December 9, an investigation was launched. Stool specimens from all 79 food handlers were analysed and 27 were found to be positive for *Salmonella* (13 were symptomatic). Four (4) spouses (all symptomatic) were also found positive. Of the 31 people who were positive, 17 had *S. nienstedten*, 9 had *S. typhimurium*, and 5 had both serovars. Additional information will be published in a later report.

Ontario: An outbreak of *S. typhimurium* phagovar 10 occurred in Oshawa on October 18 following the consumption of a dinner served at a hotel to a group of steel plant employees. Of the 47 people at risk, 21 (44.6%) became ill. In some cases the symptoms were very severe, and at least 2 people were hospitalized. Incubation periods ranged from 8 to 160 hours, with the peak onset of illness occurring approximately 65 hours after the meal. Stools from all of the 21 who were ill were tested and 18 were found to be positive for *S. typhimurium*. The food-specific attack rate analysis incriminated the lobster. It was learned that the lobsters had been pre-cooked in the Maritimes where they had originated. Two (2) of the hotel kitchen staff were also found to have *S. typhimurium* in their stools. One of the employees who had handled the lobster had been ill with diarrhoea and absent from work for 2 days, 2 weeks before the dinner was served. A more complete report will be published later.

Alberta: Au cours de la troisième semaine d'octobre, les autorités médicales de Red Deer ont eu connaissance d'une poussée attribuable à *S. schwarzengrund* survenue à la suite de la consommation d'aliments dans un restaurant local. Bien que le nombre réel de malades soit inconnu, on a découvert à la suite de l'enquête que 11 personnes avaient été malades, 8 d'entre elles étant des manipulateurs d'aliments travaillant au restaurant. Neuf (9) de ces 11 cas sont confirmés par le laboratoire comme étant positifs à l'égard de *S. schwarzengrund* et 3 personnes, âgées de 19, 27 et 37 ans, ont été hospitalisées. La durée de la maladie est inconnue. La période d'incubation variait de 12 à 50 heures, pour une période médiane de 16 heures. L'enquête menée au restaurant a révélé l'existence de mauvaises techniques de manipulation des aliments et une réfrigération inadéquate de nombreux aliments. Bien qu'aucun des aliments testés ne renfermait *S. schwarzengrund*, un sandwich spécial à trois étages à la dinde, aux œufs et au jambon, saucé dans l'oeuf et frit, serait vraisemblablement le véhicule de l'infection.

Une poussée de *S. typhimurium*, phagovar 10, a été enregistrée à la suite d'une réception de noces qui s'est déroulée à Centerview, le 27 octobre et à laquelle participaient environ 500 personnes de la localité même et de l'extérieur de la province. On a eu du mal à obtenir une liste des invités. Trente et une (31) convives de la région immédiate ont été interrogées; 11 étaient malades. Les coprocultures de 7 de ces personnes, dont 6 ont été hospitalisées pour une période variant de 5 à 10 jours, étaient toutes positives à l'égard de *S. typhimurium*. Un des cas hospitalisés était âgé de 17 ans, et les 5 autres étaient entre 30 et 46 ans. La période d'incubation variait de 12 à 72 heures (pour une période médiane de 60 heures) et la durée de la maladie a varié de 72 à 240 heures, avec une médiane de 120 heures. L'enquête a révélé que les aliments, y compris les 5 dindes, avaient été préparés presque exclusivement dans un même foyer sur une période de quelques jours et mal entreposés pendant environ 10 heures avant consommation. Les jambons servis au repas avaient été cuits au préalable par le vendeur. L'analyse du taux d'atteinte incriminait la dinde.

Manitoba: Une poussée d'infection mixte attribuable à *S. nienstedten* et à *S. typhimurium* est survenue dans la région Westman de Manitoba en décembre. Le cas de référence, qui souffrait de diarrhée sanguine depuis plusieurs jours, s'était rendu à l'urgence d'un hôpital le 14 décembre où l'on a isolé *S. typhimurium* dans ses matières fécales. Son épouse, proposée à la préparation des aliments dans un important hôtel local, était aussi symptomatique et a donné une coproculture positive à l'égard de *S. typhimurium*. On a lancé une enquête lorsqu'on a appris qu'il y avait eu une fête de Noël pour le personnel le 9 décembre. On a analysé des spécimens de selles de tous les 79 manipulateurs d'aliments; 27 étaient positifs à l'égard de *Salmonella* (13 des malades étaient symptomatiques). Quatre (4) conjoints (tous symptomatiques) étaient également positifs à l'égard de *Salmonella*. Des 31 personnes positives à l'égard de *Salmonella*, 17 hébergeaient *S. nienstedten*, 9, *S. typhimurium* et 5, les deux sérovars. Des renseignements supplémentaires à ce sujet paraîtront dans un rapport ultérieur.

Ontario: Une poussée attribuable à *S. typhimurium*, phagovar 10, a été enregistrée à Oshawa le 18 octobre à la suite d'un repas servi dans un hôtel à un groupe d'employés d'une acierie. Des 47 personnes exposées, 21 (44.6%) sont tombées malades. Dans certains cas, les symptômes étaient très prononcés, et au moins deux personnes ont été hospitalisées. La période d'incubation variait de 8 à 160 heures, l'apparition de la maladie atteignant son point culminant environ 65 heures après le repas. On a analysé les selles des 21 malades; 18 étaient positives à l'égard de *S. typhimurium*. L'analyse du taux d'atteinte intéressant des aliments particuliers incriminait le homard. On a appris que les homards avaient été cuits dans les provinces atlantiques où ils avaient été pris. Deux (2) des employés de cuisine de l'hôtel hébergeaient également *S. typhimurium* dans leurs selles. Un des employés qui avaient manipulé le homard avait souffert de diarrhée et s'était absenté du travail pour 2 jours, 2 semaines avant le repas. Un rapport plus complet à ce sujet paraîtra à une date ultérieure.

SALMONELLAES FROM HUMAN SOURCES ISOLATED IN CANADA - OCTOBER 1, 1979 - DECEMBER 31, 1979/
 SALMONELLES D'ORIGINE HUMAINE ISOLÉES AU CANADA - DU 1er OCTOBRE 1979 AU 31 DÉCEMBRE 1979

SEROVAR/SÉROVAR	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.	TOTAL*	CUM. TOTAL** CUM.
<i>S. abony</i>					1						1	2
<i>S. agona</i>	1		1	3	11	10	1				27	172
<i>S. alachua</i>					3						3	10
<i>S. albany</i>	1	3				1					5	34
<i>S. anatum</i>	2	4		2	11	9	1	1			29	119
<i>S. bareilly</i>	1				41	3					45	172
<i>S. berta</i>			1		4						5	6
<i>S. blockley</i>	4	4				10					18	89
<i>S. bovis-morbificans</i>	1				1						2	9
<i>S. braenderup</i>		1			12	2					15	44
<i>S. brandenburg</i>	1				11	31					43	274
<i>S. bredeney</i>	1				2	2					5	38
<i>S. california</i>			1		1						2	7
<i>S. cerro</i>					5						5	15
<i>S. chester</i>					2	1					3	13
<i>S. cholerae-suis</i>				2							2	10
<i>S. cubana</i>					1	1					2	3
<i>S. daytona</i>	1										1	1
<i>S. derby</i>	2	1			6	1					10	49
<i>S. drypool</i>			1								1	3
<i>S. dublin</i>					1						1	2
<i>S. eastbourne</i>		1				1					2	5
<i>S. eimsbuettel</i>					1						1	5
<i>S. enteritidis</i>	7	15	1	3	43	30	1	5	4	109	405	
<i>S. haardt</i>	5	11			10		1				27	155
<i>S. hadar</i>	12	4			30	12		4	1	1	64	155
<i>S. havana</i>				1	4			1			6	9
<i>S. heidelberg</i>	9	8	3		71	26	4	22	2	4	149	731
<i>S. indiana</i>					1	4					5	30
<i>S. infantis</i>	12	15	5	3	112	19	2	4			172	645
<i>S. java</i>	2				1						3	18
<i>S. javiana</i>					1						1	39
<i>S. johannesburg</i>		1			1	1					3	8
<i>S. kentucky</i>					3	1					4	8
<i>S. kotbus</i>	1				1	1					3	7
<i>S. lexington</i>					1						1	4
<i>S. litchfield</i>		2									2	11
<i>S. livingstone</i>					1						1	2
<i>S. london</i>					4	4					8	45
<i>S. manhattan</i>					1	3					4	13
<i>S. mbandaka</i>					4	1					5	7
<i>S. meleagridis</i>							1				1	5
<i>S. minnesota</i>	1										1	2
<i>S. montevideo</i>					55	1					56	204
<i>S. muENCHEN</i>	1				1	1					3	98
<i>S. muenster</i>	1	2			8		6				17	51
<i>S. new-brunswick</i>									1	1	1	2
<i>S. newington</i>			1								1	3
<i>S. newport</i>	2	22		1	5	2	1			1	34	307
<i>S. nienstedten</i>	1	4		1							6	15
<i>S. ohio</i>		2			1	1					4	30
<i>S. oranienburg</i>			1	1	12	2			4		20	67
<i>S. oslo</i>						1					1	7
<i>S. panama</i>					12	6		3			21	95
<i>S. paratyphi A</i>					2						2	19
<i>S. paratyphi B</i>					1						1	34
<i>S. pensacola</i>					1						1	1
<i>S. pomona</i>					1						1	1
<i>S. reading</i>	1				3	1					5	20
<i>S. rubislaw</i>	2										2	3
<i>S. saarbruecken</i>	1				1	2					4	5
<i>S. saint-paul</i>	33	40	1		23	6					103	345
<i>S. san-diego</i>					3						3	24
<i>S. schwarzengrund</i>		12		1	14	4	1	1	1		34	118
<i>S. senftenberg</i>	3	7			5	1					16	32
<i>S. singapore</i>					1	1					2	3
<i>S. stanleyville</i>						1					1	3
<i>S. taksony</i>					1						1	1
<i>S. tennessee</i>	1	1									2	11
<i>S. thomasville</i>					1						1	1
<i>S. thompson</i>	4	27			7		1	3			42	125
<i>S. typhi</i>	6	1	2	12	7						28	124
<i>S. typhimurium</i>	69	77	7	22	291	182	54	18	19	20	759	3351
<i>S. urbana</i>				1							1	35
<i>S. virchow</i>					3	1	1				5	11
<i>S. wandsworth</i>						1					1	1
<i>S. waycross</i>	1										1	1
<i>S. weltevreden</i>	2					1					3	10
<i>S. worthington</i>					2			1			3	10
<i>S. arizonae II 6,8;1, v,e,n,x</i>		1									1	1
<i>S. arizonae I,42;Z4,Z23:- S. arizonae 61;K1;5,7 SG 111 (Ar 26:29-30)</i>					1	1					2	5
Untypable/Non typable	1	1		1	9	1					13	
TOTAL	189	271	24	45	878	397	73	65	27	31	2000	8704***

* Total number of isolates for this quarter./Nombre total d'isolats pour le trimestre.

** Total number of isolates to date for the year./Nombre total d'isolats jusqu'à présent pour l'année en cours.

*** This is the total for the year of those serovars listed in this quarter./Il s'agit du total de l'année pour les sérovars énumérés au cours du présent trimestre.

**** This total includes 103 isolates of 45 serovars which were isolated in the previous quarters, but not in this quarter./Ce total comprend les 103 isolats de 45 sérovars isolés au cours des trimestres précédents, mais non ceux du présent trimestre.

NOTIFIABLE DISEASES SUMMARY

SOMMAIRE DES MALADIES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

DISEASE - MALADIE	ICD9 — CIM9	CANADA			NFLD.-T.-N.			P.E.I.-I.P.-É.			N.S.-N.-É.			N.B.		
		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOT CUM	
			1980	1979		1980	1979		1980	1979		1980	1979		1980	
Anthrax - Charbon	022	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Botulism - Botulisme	005.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Chancroid - Chancre mou	099.0	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Cholera - Choléra	001	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Diphtheria - Diphthéria	032	6	37	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Food Poisoning - Toxi-infection alimentaire	*1	15	151	319	-	-	-	-	-	-	-	3	10	-	-	
Gonococcal Infections gonococciques	Ophthalmitis Neonatorum Ophthalmitis du nouveau-né	098.4	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Others - Autres	Others - Autres	*2	3761	26539	25011	23	356	265	8	62	91	127	861	719	27	156
Total Gonococcal Infections Toutes infections gonococciques	*3	098	3761	26544	25016	23	356	265	8	62	91	127	861	719	27	156
Hepatitis A - Hépatite virale A	070.0 070.1	95	743	896	-	5	3	-	7	2	1	19	5	1	2	
Hepatitis B - Hépatite virale B	070.2 070.3	61	604	403	-	3	2	-	-	1	-	4	9	-	2	
Lassa Fever - Fièvre de Lassa	078.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Leprosy - Lèpre	030	2	14	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Measles - Rougeole	055	1448	9677	20370	39	203	10	-	-	-	6	18	112	22	81	
Meningitis/Encephalitis	Haemophilus - à Haemophilus	320.0	19	122	102	-	2	5	-	-	1	'6	1	-	-	
Bacterial Meningitis	Pneumococcal - à Pneumocoques	320.1	5	33	35	-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	
Encéphalite Bactérienne	Others - Autres	*4		14	60	48	-	3	8	-	-	1	1	1	-	-
Meningitis/Encephalitis Viral	Méningite/Encéphalite virale	*5	27	100	128	-	-	13	-	-	-	2	6	-	-	-
Meningococcal Infections Infections à méningocoques	036	13	167	186	-	13	6	-	-	-	-	3	10	1	8	
Paratyphoid - Paratyphoïde	002.1-002.9	2	11	24	-	-	2	-	-	-	-	1	-	-	-	
Pertussis - Coqueluche	033	187	1145	1098	1	64	37	3	17	2	4	20	29	-	1	
Plague - Peste	020	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Poliomyélitis - Poliomyélite	045	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Rabies - Rage	071	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Rubella - Rubéole	056	240	2520	6902	1	37	3	--	-	-	6	14	43	-	-	
Congenital Rubella - Rubéole congénitale	771.0	2	12	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Salmonellosis - Salmonellose	*6	003	627	3842	3036	11	98	45	11	27	37	17	103	21	6	133
Shigellosis - Shigellose	004	127	986	613	1	2	20	-	-	-	-	-	3	-	4	
Smallpox - Variôle	050	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Syphilis Early (Primary and Secondary)	091	77	608	533	1	2	1	-	-	-	-	9	1	2	-	
Syphilis récente (Primaire et secondaire)																
Syphilis (Other) - Syphilis (autre)	090, 092-097	145	1091	892	-	-	-	-	-	-	2	11	8	-	-	
Total Syphilis - Syphilis (toutes)	090-097	222	1699	1425	1	2	1	-	1	-	2	11	17	1	2	
Trichinosis - Trichinose	124	-	2	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Primary Tuberculosis - Primo-infection tuberculeuse	010	13	51	103	2	6	2	-	2	-	1	2	7	-	-	
T.B. - Bacteriologically Confirmed	Respiratory - Respiratoire	011,012	91	533	612	2	26	10	-	1	4	1	28	16	3	20
T.B. - Confirmée par examen bactériologique	Non-Respiratory Non respiratoire	013-018	24	129	188	1	5	8	-	1	-	1	6	5	2	11
T.B. - Not Bacteriologically Confirmed	Respiratory - Respiratoire	011,012	50	331	255	1	3	9	-	1	-	-	13	3	-	10..
T.B. - Non confirmée par examen bactériologique	Non-Respiratory Non respiratoire	013-018	10	64	66	1	3	2	-	-	-	-	3	-	-	-
Typhoid - Typhoïde	002.0	8	..51	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Viral Haemorrhagic Fever (excluding Lassa Fever 078.8)	065,078	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fièvre hémorragique à virus (sauf de Lassa 078.8)																
Yellow Fever - Fièvre jaune	060	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

1. (excluding Botulism 005.1; Salmonellosis 003 and Shigellosis 004) (including Staphylococcal 005.0; Clostridium perfringens 005.2; other Clostridia 005.3; Vibrio parahaemolyticus 005.4; Bacillus cereus 005.8; unspecified 005.9)

(sauf Botulisme 005.1; Salmonellose 003 et Shigellose 004) (incluant Staphylocoques 005.0; Clostridium perfringens 005.2; autres Clostridia 005.3; Vibrio parahaemolyticus 005.4; Bacillus cereus 005.8; sans précision 005.9)

2. (all 098 categories excluding 098.4) - (toutes les rubriques de 098 sauf 098.4)

3. (all 098 categories including 098.4) - (toutes les rubriques 098, y compris 098.4)

4. (all other categories excluding Meningococcal 036 and Tuberculous 013.0) - (toutes les autres rubriques sauf à Méningocoques 036 et Tuberculeuse 013.0)

5. (all categories except Measles 055; Poliomyélitis 045; Rubella 056; Viral Haemorrhagic Fever 078; Yellow Fever 060) - (toutes les rubriques sauf Rougeole 055; Poliomyélite 045; Rubéole 056; Fièvre hémorragique à virus 078; et Fièvre jaune 060)

6. (excluding Typhoid 002.0; Paratyphoid 002.1-002.9) - (sauf Typhoïde 002.0; Paratyphoïde 002.1-002.9)

AL. UL.	QUÉBEC		ONTARIO		MANITOBA		SASKATCHEWAN		ALBERTA		B.C.-C.-B.		YUKON		N.W.T., T.N.-O.			
	Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.		Current Période cour.	TOTAL CUMUL.	
		1980	1979		1980	1979		1980	1979		1980	1979		1980	1979		1980	1979
1979	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	1	1	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	6	17	35	-	10	3	6	5
-	11	15	178	2	57	103	1	4	-	1	1	27	-	-	1	-	71	-
-	-	2	1	-	1	3	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-
128	161	2009	2101	1101	7984	8409	390	2125	1806	195	1263	1421	930	5855	4537	658	5046	4636
128	161	2011	2102	1101	7985	8412	390	2125	1807	195	1263	1421	930	5855	4537	658	5048	4636
2	3	9	28	29	213	212	9	83	155	14	104	91	15	136	176	22	158	208
-	6	39	68	37	413	244	4	.15	20	10	85	32	2	27	20	1	10	2
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	1	2	1	1	12	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
46	422	2614	304	830	5901	6835	44	150	566	9	267	880	16	211	9885	.55	187	1592
-	-	1	2	12	65	67	-	4	2	1	14	8	5	19	11	-	-	-
-	-	1	2	2	19	23	3	7	2	-	3	-	-	2	3	-	-	-
-	-	6	4	1	10	15	-	3	1	6	25	11	6	12	7	-	-	-
3	-	3	2	6	41	69	1	3	3	4	22	24	4	8	5	10	17	7
5	1	25	12	5	53	63	-	1	5	1	6	8	5	25	30	-	28	36
-	-	3	6	2	6	7	-	3	-	-	-	-	1	-	-	6	-	-
11	2	11	27	103	522	789	4	15	15	15	124	33	12	70	57	43	299	98
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	84	326	675	60	960	1561	7	61	922	9	344	829	55	680	2653	15	77	199
-	-	-	-	2	8	21	-	3	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-
33	165	722	635	246	1667	1198	6	91	110	6	108	138	61	370	348	79	431	433
1	16	104	94	14	224	199	18	168	95	12	100	19	48	235	56	11	107	51
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	6	93	105	56	387	291	-	7	9	2	8	4	4	30	39	7	78	71
1	21	282	165	97	603	514	-	10	40	2	14	10	7	68	66	16	103	87
4	27	375	270	153	990	805	-	17	49	4	22	14	11	98	105	23	181	158
-	-	1	4	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
4	-	3	4	1	5	13	4	11	22	1	8	4	4	5	15	-	8	24
19	9	134	137	29	116	213	8	35	36	3	24	26	14	33	36	20	104	93
5	5	30	29	6	37	86	1	11	16	1	9	7	4	6	11	1	9	17
10.	20	116	64	5	49	77	4	23	4	4	18	11	6	15	9	10	80	59
2	-	2	7	2	12	25	2	15	6	3	5	2	-	2	3	2	22	18
-	2	13	16	6	29	26	-	1	1	-	-	-	-	3	1	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Data for this table were retrieved from CANSIM,
Statistics Canada's machine-readable data base.

Les données pour le présent tableau ont été obtenues de CANSIM,
la base de données ordinolingué de Statistique Canada.

NOTE - NOTA

Cumulative total includes amendments to previously published figures
Le total cumulatif comprend les révisions dans les chiffres déjà publiés

.. Not available	.. Non disponible
.. No cases reported	.. Aucun cas déclaré

In December, an outbreak of *S. hadar* phagovar 2 took place in a Senior Citizens' Home in Cambridge following a special luncheon at which catered turkey sandwiches were served. The total number of people at risk, including several guests, is not known, nor the number of people ill. It seems that more staff were affected than residents because some of them took leftover turkey sandwiches home which they consumed the next day. In almost all cases, illness occurred one day following the turkey sandwich luncheon. Laboratory tests showed that about 30 people had positive stools for *S. hadar*.

An outbreak of *S. hadar* phagovar 2 took place in St. Mary's following the consumption of a turkey dinner served in a factory cafeteria in early December. The 220 people at risk work shifts and live in a 50- to 60-mile radius of the factory. Investigations pinpointed one of 2 meals as being responsible for this outbreak. Two (2) turkeys had been served at each one of these meals, but only those on the shift involving the dinner meal were affected. There were at least 60 people ill, including 3 cooks. A number of poor food-handling practices were found, including improper thawing of the 4 turkeys and poor handling and slicing of the cooked turkey.

A senior citizens' banquet held in Kapuskasing on December 16 attended by 167 people resulted in a mixed *Salmonella* outbreak. All 167 guests were interviewed; 65 were found to be ill while 102 had no symptoms, giving an attack rate of 38.9%. Sixteen (16) people were hospitalized. Fifty-three (53) of the 65 ill had stools positive for either *S. montevideo*, *S. infantis* or both. Twenty-three (23) of the 102 who were not ill had stools positive for either *S. montevideo* or *S. infantis*. The average age of the people was 63.7 years. Onset of symptoms ranged from 12 to 72 hours, with the majority becoming ill 12 to 24 hours after the meal. Food-specific attack rates incriminated the turkey as the vehicle of infection. Inadequate thawing and insufficient cooking of previously infected turkeys were the factors considered responsible. Phage typing revealed that all of the *S. infantis* isolates from the humans and from the turkey served at the banquet were the experimental phagovar 7 (a poultry-related type).

New Brunswick: In the middle of October, an outbreak of *S. typhimurium* phagovar 10 took place in Sussex following a public reception held at a school. Food served to the 400-500 people present consisted of turkey, ham, and salmon sandwiches, cookies, cakes, jello, and beverages. It is estimated that 150-200 people became ill; 7 people were hospitalized for 3-10 days. No food was left over for testing. During the investigation, 4 or 5 food handlers at the school were also found to be positive for *S. typhimurium*. A training program for food handlers is being planned for various groups in the community.

A meal served on December 21 in Edmundston to a local group of hockey players and their spouses resulted in an outbreak of *S. typhimurium* phagovar 10. Forty-three (43) of the people at risk were contacted and 25 were positive for *S. typhimurium*. Some of the strains isolated were resistant and others sensitive to sulfonamides. The menu included turkey, stuffing, gravy, salad and cake. The turkey was suspected but the food-specific attack rate analysis did not support this. No food was left over for testing. Some of the food-handling techniques were found to be deficient, such as the thawing of the turkey and its subsequent carving and the storage of prepared food at incorrect temperatures.

Nova Scotia: On November 15 a turkey dinner, attended by approximately 300 people, was held at one of the major hotels in Halifax. Twenty-four (24) to 48 hours later,

En décembre, on a enregistré une poussée attribuable à *S. hadar*, phagovar 2, dans une maison de repos pour personnes âgées à Cambridge, à la suite d'un déjeuner spécial où l'on avait servi des sandwichs à la dinde préparés par un traiteur. Le nombre total de personnes exposées (il y avait plusieurs invités) ainsi que le nombre de personnes malades est inconnu. Il semblerait qu'un plus grand nombre d'employés que de résidents avaient été atteints, certains d'entre eux ayant emporté des sandwichs à la maison pour les consommer le lendemain. Dans presque tous les cas, les personnes sont tombées malades le jour suivant le déjeuner. Les tests de laboratoire ont révélé *S. hadar* dans les selles d'environ 30 personnes.

Une poussée attribuable à *S. hadar*, phagovar 2, s'est produite à St. Mary's après la consommation d'un repas de dinde servi dans la cafétéria d'une usine au début de décembre. Les 220 personnes exposées travaillaient par roulement et habitaient dans un rayon de 50 à 60 milles de l'usine. L'enquête menée a permis d'isoler deux repas comme responsables possibles de la poussée. On avait servi deux (2) dindes à chacun de ces repas mais seulement les travailleurs qui ont consommé le repas du soir ont été atteints. Au moins 60 personnes ont été malades, y compris 3 cuisiniers. On a constaté un certain nombre de pratiques inadéquates de manipulation des aliments; les 4 dindes avaient été mal décongelées et la dinde cuite avait été manipulée de façon incorrecte.

Une poussée mixte de *Salmonella* a été enregistrée à la suite d'un banquet réunissant des personnes âgées, à Kapuskasing le 16 décembre, et auquel ont participé 167 personnes. Les 167 invités ont été interrogés; 65 étaient malades alors que 102 ne présentaient aucun symptôme, donnant un taux d'atteinte de 38.9%. Seize (16) personnes ont été hospitalisées. Cinquante-trois (53) des 65 personnes malades avaient des coprocultures positives à l'égard de soit *S. montevideo*, soit *S. infantis*, soit les deux. Vingt-trois (23) des 102 personnes qui n'étaient pas malades avaient des coprocultures positives à l'égard de *S. montevideo* ou de *S. infantis*. L'âge moyen des convives était de 63.7 ans. Les premiers symptômes sont apparus de 12 à 72 heures après le repas, la majorité des personnes tombant malades après 12 à 24 heures. Les taux d'atteinte intéressant des aliments particuliers, ont incriminé la dinde comme étant le véhicule de l'infection. On a attribué la poussée au fait d'avoir mal décongelé et insuffisamment cuit des dindes contaminées au préalable. La lysotypie a révélé que tous les isolats de *S. infantis* provenant des sujets et de la dinde servie au banquet étaient du type expérimental phagovar 7 (un type associé à la volaille).

Nouveau-Brunswick: Une poussée attribuable à *S. typhimurium*, phagovar 10, est survenue à Sussex vers le milieu d'octobre, à la suite d'une réception publique dans une école. Parmi les aliments servis aux 400 à 500 personnes présentes, mentionnons des sandwichs à la dinde, au jambon et au saumon, des biscuits, des gâteaux, du "jello" et diverses boissons. On estime que de 150 à 200 personnes sont tombées malades; 7 ont dû être hospitalisées de 3 à 10 jours. Il n'y avait plus d'aliments pour analyse. Au cours de l'enquête, on a constaté que 4 ou 5 manipulateurs d'aliments à l'école étaient également positifs à l'égard de *S. typhimurium*. On met présentement sur pied un programme de formation destiné aux manipulateurs d'aliments, à l'intention de divers groupes de la collectivité.

Une poussée attribuable à *S. typhimurium*, phagovar 10, a été enregistrée à Edmundston à la suite d'un repas servi à un groupe local de joueurs de hockey et leurs épouses, le 21 décembre. On a communiqué avec 43 des personnes exposées pour constater que 25 d'entre elles étaient positives à l'égard de *S. typhimurium*. Certaines des souches isolées résistaient aux sulfonamides alors que d'autres y étaient sensibles. Le menu comprenait de la dinde, de la farce, de la sauce, de la salade et du gâteau. On soupçonnait la dinde mais l'analyse du taux d'atteinte intéressant des aliments particuliers n'a pas corroboré ce soupçon. Il n'y avait pas de restes pour analyse. Certaines des techniques de manipulation des aliments étaient jugées inadéquates, telles que la façon de décongeler la dinde et de la trancher par la suite, de même que l'entreposage à des températures incorrectes, des aliments préparés.

Nouvelle-Écosse: Le 15 novembre, un dîner à la dinde était servi à environ 300 personnes à un des grands hôtels de Halifax. Vingt-quatre (24) à 48 heures plus tard, 35 personnes se sont déclarées

35 people reported illness, and 2 people were hospitalized. Of the 21 people who submitted stool samples, 14 were found positive for *Salmonella*; 13 for *S. heidelberg* and 1 for *S. hadar*. The investigation found that the turkey was inadequately and improperly thawed and cooked.

Comments: During the investigation of the Cambridge and the St. Mary's *S. hadar* outbreaks in Ontario, it was learned that the turkeys implicated in both outbreaks had been obtained from a common source. Moreover, another *S. hadar* outbreak, thought to be due to the consumption of catered turkey cacciatore, occurred in a private home. This outbreak was linked to the St. Mary's outbreak because the same caterer was involved in both instances. The common turkey supply source of these 3 outbreaks is under investigation. Inquiries made into some of the *S. hadar* cases in Nova Scotia showed a definite link between turkey consumption and salmonellosis due to this serovar. All the *S. hadar* isolates reported here belong to phagovar 2 which is a poultry-related type.

Acknowledgements: The cooperation of all Provincial Laboratories, Federal Laboratories, Medical Officers of Health, Health Inspectors and Communicable Diseases Officers is gratefully appreciated.

SOURCE: H. Lior, Chief, National Enteric Reference Centre, and Elly Bollegraaf, Enteric Diseases Surveillance, Communicable Disease Division, Bureau of Epidemiology, L.C.D.C., Ottawa, Ontario.

SYNOPSIS OF 1979 HUMAN SALMONELLOSIS QUARTERLY REPORT

In 1979 there were 8704 *Salmonella* isolates reported, an increase of 3% over the 1978 figure of 8474. Similarly, the number of reported cases based on physician notifications to Statistics Canada showed that there was a 13% increase in 1979 (7581 cases) over 1978 (6693 cases). Thus, data from both these sources shows yet another increase in salmonellosis⁽¹⁾. This increase observed in 1979 was well above that expected as a result of population increase (annual population increase in the last few years has been slightly over 1%).

The table accompanying each quarterly report^(2,3,4,5) listed those serovars isolated from humans during each 3-month period, with the largest number occurring in the third quarter⁽⁴⁾. While some of the serovars were rare in occurrence, or were isolated for the first time in Canada, the majority were common, with *S. typhimurium* being isolated the most frequently (39%). Most of the infections were acquired in Canada. However, available information indicated that at least 71 Canadians acquired their infections while visiting abroad and 27% of these were acquired in the Caribbean. Ontario reported the largest number of imported infections (48 out of 71). The number of imported infections was higher in the months of February, March and April.

As in 1978, the 1979 Quarterly Reports listed only those outbreaks involving 10 cases or more, as well as a few smaller outbreaks which had the potential to involve a large number of people as a result of their connection with a commercial food business.

The epidemiology of some of the serovars isolated from humans was examined^(2,3). Some showed some interesting relationships. Reported isolates of *S. hadar* increased in humans and a high degree of turkey association was reported^(2,5). It seems that some serovars, e.g., *S. ohio*⁽²⁾, although acquired from foods, are first reported in humans. One reason for this may be that sampling techniques employed are not adequate enough for detecting the organisms in the different food and feed sources. Similarly, it was mentioned that the finding of *S. javiana* in sewage tended to support the usefulness of environmental sampling since the organism's presence was not detected during food

malades et 2 ont été hospitalisées. Des 21 personnes qui ont soumis des coprocultures, 14 hébergeaient *Salmonella*, soit 13, *S. heidelberg* et 1, *S. hadar*. Il est ressorti de l'enquête que la dinde avait été mal décongelée et cuite.

Remarques: Au cours des enquêtes menées lors des poussées de *S. hadar* enregistrées à Cambridge et à St. Mary's en Ontario, on a constaté que les dindes incriminées provenaient d'une même source. Qui plus est, on a signalé une autre poussée de *S. hadar* que l'on a cru attribuable à la consommation de dinde "cacciatore" fournie par un traiteur, cette fois dans un domicile particulier. On avait lié cette poussée à celle de St. Mary's puisqu'il s'agissait du même traiteur dans les deux cas. On est à étudier d'où provenaient les dindes incriminées lors de ces 3 poussées. Les recherches effectuées sur certains cas d'intoxication par *S. hadar*, survenus en Nouvelle-Écosse, ont démontré qu'il y avait un lien définitif entre la consommation de dinde et la salmonellose attribuable à ce sérovar. Tous les isolats de *S. hadar* signalés ici appartiennent au type phagovar 2, type qui est associé à la volaille.

Remerciements: La collaboration de tous les laboratoires provinciaux, des laboratoires fédéraux, des médecins-hygienistes, des inspecteurs sanitaires et des agents responsables de la lutte contre les maladies transmissibles a été grandement appréciée.

SOURCE: H. Lior, Chef du Centre national de référence pour les bactéries entériques, et Elly Bollengraaf, Surveillance des maladies entériques, Division des maladies transmissibles, Bureau d'épidémiologie, L.L.C.M., Ottawa, Ontario.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES RAPPORTS TRIMESTRIELS SUR LES CAS DE SALMONELLOSE, 1979

En 1979, 8704 isolats de *Salmonella* ont été signalés, soit une augmentation de 3% par rapport à 1978 (8474). De même, le nombre de cas signalés par les médecins à Statistique Canada, par l'intermédiaire de la déclaration, a connu en 1979 une augmentation de 13% par rapport à 1978 (7581 cas comparativement à 6693). Ainsi, les données provenant de ces deux sources indiquent une nouvelle augmentation des cas de salmonellose⁽¹⁾. L'augmentation observée en 1979 a été bien supérieure à l'augmentation prévue en fonction de la croissance de la population (au cours des dernières années, la croissance annuelle de la population a légèrement dépassé 1%).

Le tableau accompagnant chaque rapport trimestriel^(2,3,4,5) indique les sérovares isolés chez les humains durant la période de 3 mois; on constate que le plus grand nombre de sérovares a été observé au cours du troisième trimestre⁽⁴⁾. Si, parmi les sérovares isolés, quelques-uns sont rares, ou même nouveaux au Canada, il reste que la plupart sont communs, *S. typhimurium* ayant été le sérovar le plus fréquemment isolé (39%). La plupart des infections ont été contractées au Canada. Toutefois, les données disponibles indiquent qu'au moins 71 Canadiens ont contracté la maladie à l'étranger dont 27% dans les Antilles. L'Ontario a signalé le plus grand nombre d'infections importées (48 sur 71). Le nombre d'infections importées a été plus élevé au cours des mois de février, mars et avril.

Comme en 1978, les rapports trimestriels de 1979 n'ont porté que sur les poussées comportant 10 cas ou plus, ainsi que sur quelques poussées plus restreintes, mais qui auraient facilement pu toucher un grand nombre de personnes parce qu'elles étaient liées à un établissement alimentaire commercial.

L'étude de l'épidémiologie de certains sérovars^(2,3) isolés chez les humains a révélé certaines relations intéressantes. *S. hadar* a été isolé plus fréquemment chez les humains et une forte correspondance avec la dinde a été signalée^(2,5). Il semble que certains sérovars, comme *S. ohio*⁽²⁾, sont signalés d'abord chez les humains, même s'ils sont contractés par l'intermédiaire des aliments. Cette situation pourrait peut-être s'expliquer par le fait que les techniques d'échantillonnage utilisées ne permettent pas de détecter les micro-organismes dans les différentes sources alimentaires, tant humaines qu'animaux. De même, il a été mentionné que le dépistage de *S. javiana* dans les égoûts soulignait l'utilité de l'échantillonnage environnemental, étant donné que la présence du microorganisme n'a

sampling. It was also pointed out that possibly a more intensive sampling is done on imported foods than on domestic foods⁽³⁾. Another interesting phenomenon discussed was that while some serovars are involved in very few cases of salmonellosis, they may, in fact, be frequently isolated from the various foods, feeds, and environmental sources. The example cited to described this interesting phenomenon was *S. cerro*⁽³⁾. Other epidemiological features such as differences in regional distribution of serovars were also pointed out.

A great number of the 42 larger outbreaks reported in 1979 again involved chicken and turkey. Other foods involved in outbreaks included raw milk⁽²⁾, cornmeal-egg mixture⁽⁴⁾, suspected eggnog⁽⁴⁾, suspected tapioca pudding⁽⁴⁾, cake⁽⁴⁾, suspected hot dogs⁽⁴⁾, potato salad^(3,5), and egg salad and ham⁽³⁾. The vehicle of infection in 50% of the outbreaks was not determined. Reasons given most frequently were that either no food was left over for testing, or that health authorities were informed of an outbreak long after the fact making it very difficult to get reliable food histories. Breakdown by location of outbreaks in institutional settings indicates that 4 occurred in nursing homes^(2,3,4), 1 in a mental institution⁽³⁾, 4 in Senior Citizens' Homes^(3,5), and 5 in hospitals^(2,3,4). The remaining reported outbreaks were associated with a variety of settings which included restaurants, hotels, schools and factory cafeterias, involving food cooked at, or catered to, the establishments.

A general message is clearly revealed from the majority of the outbreaks reported, i.e., the lack of adherence to sensible food-handling practices with respect to foods that have a high potential for being contaminated with *Salmonella*. While continual attempts have to be made to reduce the *Salmonella* incidence in feeds and foods, a concurrent campaign to enlighten food handlers and home-makers through various educational techniques regarding the potential that certain foods have for being contaminated is also essential. It is necessary to continually reinforce the need for vigorous precautions in food-handling practices in order to reduce the hazards of salmonellosis resulting from improper thawing, improper cooking, lack of cleanliness, and cross-contamination. Information concerning proper food-handling practices should be part of an ongoing educational program. A recent publication describes similar observations elsewhere⁽⁶⁾.

References:

1. CDWR, Vol. 5-18, 1979.
2. CDWR, Vol. 5-28, 1979.
3. CDWR, Vol. 5-47, 1979.
4. CDWR, Vol. 6-11, 1980.
5. CDWR, current issue.
6. J. Food Prot., 43: 307, 1980.

SOURCE: Elly Bollegraaf, *Enteric Diseases Surveillance, Communicable Disease Division, Bureau of Epidemiology, L.C.D.C., Ottawa, Ontario.*

The Canada Diseases Weekly Report presents current information on infectious and other diseases for surveillance purposes and is available free of charge upon request. Many of the articles contain preliminary information and further confirmation may be obtained from the sources quoted. The Department of National Health and Welfare does not assume responsibility for accuracy or authenticity. Contributions are welcome from anyone working in the health field and will not preclude publication elsewhere.

Editor: Dr. S.E. Acres
Managing Editor: Eleanor Paulson

Bureau of Epidemiology,
Laboratory Centre for Disease Control,
Tunney's Pasture,
OTTAWA, Ontario,
Canada K1A 0L2

pas été décelée au cours de l'échantillonnage alimentaire. Par ailleurs, la possibilité que les aliments importés soient soumis à un échantillonnage plus rigoureux que les aliments fabriqués au pays⁽³⁾ a également été soulevée. Un autre phénomène curieux étudié a été celui de certains sérovars qui, tout en n'étant liés qu'à un très petit nombre de cas de salmonellose, pouvaient en fait être isolés fréquemment à partir de diverses sources alimentaires et environnementales. On citait comme exemple le cas de *S. cerro*⁽³⁾. D'autres caractéristiques épidémiologiques, comme les variations dans la répartition régionale des sérovars, ont été signalées.

Encore une fois, une proportion élevée des 42 poussées les plus importantes signalées en 1979 a été liée au poulet et à la dinde. Parmi les autres aliments incriminés ont figuré le lait cru⁽²⁾, un mélange farine de maïs-oeufs⁽⁴⁾, du lait de poule suspect⁽⁴⁾, un pouding au tapioca suspect⁽⁴⁾, du gâteau⁽⁴⁾, des saucisses fumées suspectes⁽⁴⁾, de la salade aux patates^(3,5), ainsi que de la salade aux œufs et du jambon⁽³⁾. Dans 50% des poussées, le véhicule de l'infection n'a pas été déterminé. Les principales raisons fournies ont été l'absence de restes d'aliments pour l'analyse et le retard avec lequel les autorités sanitaires ont été avisées de la poussée, ce qui rendait très difficile l'obtention d'antécédents alimentaires fiables. La répartition des poussées survenues en établissement a donné les résultats suivants: 4 poussées ont eu lieu dans des maisons de repos^(2,3,4), 1 dans un établissement pour déficients mentaux⁽³⁾, 4 dans des foyers pour personnes âgées^(3,5) et 5 dans des hôpitaux^(2,3,4). Les autres poussées survenues en établissement ont été liées à divers milieux comme les restaurants, les hôtels, les écoles et les cafétérias d'usine, les aliments incriminés ayant été cuits sur place ou fournis à l'établissement par l'intermédiaire d'un traiteur.

De la plupart des poussées signalées se dégage un message général très clair: il y a manque de rigueur dans l'application des bonnes pratiques de manipulation alimentaire dans le cas des aliments fortement sujets à la contamination par les *Salmonella*. Même si des efforts soutenus ont été consacrés pour réduire la fréquence des salmonelles dans les aliments destinés aux hommes et aux animaux, il est également essentiel d'entreprendre en même temps une campagne d'information sur la possibilité de contamination de certains aliments, campagne faisant appel à diverses techniques éducatives et s'adressant à tous ceux qui manipulent des aliments, que ce soit au foyer ou dans l'industrie. Il faut constamment rappeler la nécessité de prendre des mesures de précaution rigoureuses dans la manipulation des aliments de façon à réduire le danger de salmonellose provenant d'une décongélation inappropriée, d'une cuisson insuffisante, d'un manque de propreté et de la contamination croisée. L'enseignement des bonnes pratiques de manipulation alimentaire devrait faire partie d'un programme permanent d'éducation. Des observations semblables ont été publiées ailleurs dans une publication récente⁽⁶⁾.

Références:

1. R.H.M.C., Vol. 5-18, 1979.
2. R.H.M.C., Vol. 5-28, 1979.
3. R.H.M.C., Vol. 5-47, 1979.
4. R.H.M.C., Vol. 6-11, 1980.
5. R.H.M.C., présent numéro.
6. J. Food Prot., 43: 307, 1980.

SOURCE: Elly Bollegraaf, *Surveillance des maladies entériques, Division des maladies transmissibles, Bureau d'épidémiologie, L.L.C.M., Ottawa, Ontario.*

Le Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, qui fournit des données pertinentes sur les maladies infectieuses et les autres maladies dans le but de faciliter leur surveillance, peut être obtenu gratuitement sur demande. Un grand nombre d'articles ne contiennent que des données sommaires mais des renseignements complémentaires peuvent être obtenus en s'adressant aux sources citées. Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social ne peut être tenu responsable de l'exactitude, ni de l'authenticité des articles. Toute personne œuvrant dans le domaine de la santé est invitée à collaborer et la publication d'un article dans le présent Rapport n'en empêche pas la publication ailleurs.

Rédacteur en chef: Dr. S.E. Acres
Rédacteur administratif: Eleanor Paulson

Bureau d'épidémiologie
Laboratoire de lutte contre la maladie
Parc Tunney
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0L2