

C.A.L. 1588



Canada Diseases Weekly Report

ISSN 0382-232X

Rapport hebdomadaire des maladies au Canada

C 2
JUN 14 1982

Date of publication: June 5, 1982
Date de publication: 5 juin 1982

Vol. 8-23

CONTAINED IN THIS ISSUE:

Quarterly Report On Human Salmonellosis in Canada - Fourth Quarter 1980	109
Notifiable Diseases Summary	112-113
Surveillance Data on Selected Diseases	115
Announcement - Infection Control I	116

CONTENU DU PRÉSENT NUMÉRO:

Rapport trimestriel sur les cas de salmonellose humaine au Canada - Quatrième trimestre 1980 ...	109
Sommaire des maladies à déclaration obligatoire ..	112-113
Données de surveillance pour certaines maladies ..	115
Annonce - Lutte contre l'infection I	116

QUARTERLY REPORT ON HUMAN SALMONELLOYSIS IN CANADA**Fourth Quarter 1980**

In this quarter 1929 isolates were reported from human sources. *S. typhimurium* accounted for 47.5% of all isolations, followed by *S. heidelberg* (9.1%), *S. infantis* (6.6%), *S. saint-paul* (5.0%), *S. enteritidis* (3.3%), *S. agona* (2.2%), *S. schwarzengrund* (2.1%), *S. newport* (2.0%), *S. blockley* (1.6%), and *S. haardt* (1.3%). The information which follows describes some of the larger outbreaks reported during this quarter, and begins with the western provinces to coincide with the table.

British Columbia: On October 25, a wedding banquet, attended by 120 people, was held in a restaurant in Victoria. An outbreak of salmonellosis followed; 50 people were ill, and at least 14 of these were positive for *S. heidelberg*. Turkey roll (bought raw and frozen and cooked on the premises) was one of the foods served. A partially cooked turkey roll was tested and found to be heavily contaminated with *Clostridium perfringens*; *S. heidelberg* was also present. Two (2) other turkey rolls (both raw and frozen) were tested and found to be negative for salmonella. Attempts were made to establish whether the turkey rolls were contaminated prior to purchase, or whether they were cross-contaminated in the kitchen. Since the rolls are packaged and sealed, it seemed most likely that they were bought contaminated. There were numerous deficiencies observed in the kitchen, however, which could lead to food poisoning problems including cooked turkey rolls left at room temperature for 5 hours before being served and rolls that were undercooked as indicated by partially raw meat in the centre. All the restaurant staff were off work with gastroenteritis at various times following the outbreak; they had eaten the leftovers from the banquet. Further investigation to detect illness among 2 other groups who had attended banquets on the same night failed to reveal any other cases. Whole turkeys, not turkey rolls, had been served to these 2 groups. In addition, as part of the investigation, 2 randomly selected chickens from the kitchen were tested and found negative for *C. perfringens* and *S. heidelberg*.

RAPPORT TRIMESTRIEL SUR LES CAS DE SALMONELLOSE HUMAINE AU CANADA**Quatrième trimestre 1980**

Au cours du trimestre, 1929 isolats d'origine humaine ont été signalés. *S. typhimurium* est intervenu pour 47,5% de tous les isolats, suivi de *S. heidelberg* (9,1%), de *S. infantis* (6,6%), de *S. saint-paul* (5,0%), de *S. enteritidis* (3,3%), de *S. agona* (2,2%), de *S. schwarzengrund* (2,1%), de *S. newport* (2,0%), de *S. blockley* (1,6%) et de *S. haardt* (1,3%). Les renseignements qui suivent décrivent certaines des poussées les plus importantes signalées au cours du trimestre, en commençant par les provinces de l'Ouest pour respecter l'ordre établi dans le tableau.

Colombie-Britannique: Le 25 octobre, un banquet de noces auquel participaient 120 personnes, a eu lieu dans un restaurant de Victoria. À la suite de ce repas, une poussée de salmonellose a affecté 50 des participants, dont au moins 14 ont présenté des selles positives à l'égard de *S. heidelberg*. Parmi les aliments servis, il y avait des roulés à la dinde (achetés crus et congelés, et cuits sur place). On a analysé un des roulés à la dinde partiellement cuit, et on l'a trouvé très contaminé par *Clostridium perfringens*; on y a observé aussi la présence de *S. heidelberg*. On a analysé également deux autres roulés à la dinde (tous les deux crus et congelés), et on les a trouvés négatifs à l'égard des salmonelles. On a essayé d'établir s'ils avaient été contaminés avant l'achat, ou s'il y avait eu contamination croisée à la cuisine. Comme ces roulés sont vendus sous emballage scellé, il est probable qu'ils étaient déjà contaminés quand on les a achetés. À la cuisine, toutefois, on a observé de nombreuses lacunes qui auraient pu être à l'origine d'intoxications alimentaires, notamment, des roulés à la dinde cuits et laissés à la température de la pièce pendant 5 heures avant d'être servis, ou encore d'autres roulés insuffisamment cuits, dont la viande était encore partiellement crue au centre. À la suite de cette poussée, tout le personnel du restaurant a été en congé de maladie à un moment ou à un autre, atteint de gastro-entérite après avoir mangé les restes du banquet. On a étendu l'enquête à 2 autres groupes qui avaient assisté à des banquets lors de la même soirée, mais on n'a trouvé aucun autre cas. Ces deux groupes avaient consommé de la dinde entière, non des roulés à la dinde. En outre, dans le cadre de l'enquête, on a analysé 2 poulets choisis au hasard dans cette cuisine et on les a trouvés négatifs à l'égard de *C. perfringens* et de *S. heidelberg*.



SALMONELLAES FROM HUMAN SOURCES ISOLATED IN CANADA - OCTOBER 1, 1980 - DECEMBER 31, 1980/
SALMONELLES D'ORIGINE HUMAINE ISOLÉES AU CANADA - DU 1^{er} OCTOBRE 1980 AU 31 DÉCEMBRE 1980

SEROVAR/ SÉROVAR	B.C./ C.-B.	ALTA./ ALB.	SASK.	MAN.	ONT.	QUE./ QUÉ.	N.B./ N.-B.	N.S./ N.-É.	P.E.I./ I.-P.-É.	NFLD./ T.-N.	TOTAL*	CUM. TOTAL** CUM.
<i>S. adelaide</i>					1	1					2	3
<i>S. agona</i>	5	4	2		20	9		1		2	43	267
<i>S. alachua</i>					6						6	27
<i>S. albany</i>	1	1	1		1	1		1			5	24
<i>S. anatum</i>	1	1	2		5	7		1			17	102
<i>S. bareilly</i>					13		1				14	90
<i>S. blockley</i>	16	1	2	1	1	11					32	112
<i>S. bovis-morbificans</i>					1						1	16
<i>S. braenderup</i>		1			7						8	36
<i>S. brandenburg</i>					10	15					25	127
<i>S. bredeney</i>			1		2		1				4	36
<i>S. california</i>	2				5	1					8	11
<i>S. cerro</i>					1						1	37
<i>S. chailey</i>					1						1	2
<i>S. chester</i>	1										1	3
<i>S. cholerae-suis</i>					2						2	8
<i>S. derby</i>	2	2			3						7	55
<i>S. drypool</i>		1									1	1
<i>S. dublin</i>		1									1	9
<i>S. eastbourne</i>					1						1	4
<i>S. emek</i>	1					1					2	5
<i>S. enteritidis</i>	2	9		4	24	23	1				63	667
<i>S. gaminara</i>					2	1					3	7
<i>S. glostrup</i>					1						1	1
<i>S. haardt</i>	5	3		3	13		1			1	26	111
<i>S. hadar</i>					8		4				12	165
<i>S. havanna</i>	1				1		1				3	15
<i>S. heidelberg</i>	34	6	1	2	103	24	1	3		2	176	729
<i>S. hvittingfoss</i>	2	1			3	1					3	4
<i>S. indiana</i>											4	22
<i>S. infantis</i>	10	18	5	5	67	16	1	4		1	127	584
<i>S. inverness</i>						1					1	1
<i>S. java</i>						1					1	20
<i>S. javiana</i>					2						2	25
<i>S. johannesburg</i>					1						1	17
<i>S. kentucky</i>						1					1	6
<i>S. kintambo</i>					1						1	1
<i>S. kottbus</i>					1						1	1
<i>S. litchfield</i>	2				1	1					5	18
<i>S. lorna-linda</i>		2			1						2	5
<i>S. london</i>	1				1					1	3	21
<i>S. manhattan</i>		1			2	2					5	48
<i>S. mbandaka</i>					2						2	8
<i>S. minnesota</i>					3						3	5
<i>S. montevideo</i>	2				1	11	7	1			22	148
<i>S. muenchen</i>				1	3	15	3				24	87
<i>S. muenster</i>					12	2					14	53
<i>S. newport</i>	3	2	3	5	10	10	1	4			38	159
<i>S. niestedten</i>	2	2									4	37
<i>S. ohio</i>	1				5	1					7	29
<i>S. oranienburg</i>		2			8	2					12	48
<i>S. oxford</i>					1						1	1
<i>S. panama</i>					1	9	5				15	80
<i>S. paratyphi A</i>					2	2		1			5	22
<i>S. paratyphi B</i>	8		1		5	1					15	31
<i>S. potadam</i>					4						4	8
<i>S. reading</i>					1	4					5	12
<i>S. saint-paul</i>	13	27	7	1	27	8				14	97	415
<i>S. san-diego</i>	3	1				1					5	29
<i>S. schwarzengrund</i>		2	1		34	1	1			1	40	222
<i>S. senftenberg</i>	1	3	1		3	1					9	35
<i>S. stanley</i>					1						1	12
<i>S. tennessee</i>					1	2					4	12
<i>S. thompson</i>	1	4	1	1	7	2					16	106
<i>S. typhi</i>	2	1			5	6		1	1		16	110
<i>S. typhimurium</i>	70	57	26	43	360	309	19	19		13	916	3433
<i>S. urbana</i>					2	1					3	5
<i>S. virchow</i>	1				1	2					4	17
<i>S. weltevreden</i>	1				3						4	6
<i>S. arizona</i> 61:k:1,5,7 SG III (Ar 26:29:30)					1						1	3
Untypable/non typable			3	2	1	10					19	
TOTAL	194	157	57	81	841	489	30	44	1	35	1929	8576*** 8749****

* 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 figure includes 102 isolates of 42 serovars which were isolated in the previous quarters, but not in this quarter, as well as a total of 71 untypable cultures identified in 1980./Ce nombre comprend 102 isolats de 42 sérovars, isolés au cours des trimestres précédents (mais pas de celui-ci), ainsi que 71 cultures non typables identifiées en 1980.

Alberta: A Christmas banquet was served in a hotel dining room in Red Deer on December 12 to 105 hospital staff. Thirty-eight (38) people reported to have had upset stomach, vomiting and diarrhea. Only 1 case, a 64-year-old female nurse, submitted stools for testing and *S. heidelberg* was isolated. She was admitted to hospital. The food

Alberta: Le 12 décembre, un banquet de Noël a été servi dans la salle à manger d'un hôtel de Red Deer, à 105 membres du personnel d'un hôpital de cette localité. Trente-huit (38) personnes ont déclaré avoir souffert d'indigestion, de vomissements et de diarrhée. Une personne seulement, une infirmière de 64 ans a fourni des selles à des fins d'analyse; on y a isolé *S. heidelberg*. La malade a été

served at the banquet had consisted of a variety of items including seafood-Newburg and turkey roll. The turkey roll was the raw frozen variety which is cooked by the purchaser. A number of days after the onset of illness, leftover seafood-Newburg was tested and showed the presence of large numbers of *C. perfringens*. No salmonellae were found in the seafood-Newburg or the turkey roll.

On the same day in this hotel dining room, 8 other people ate an identical meal to that served to the above group. While all expressed symptoms of illness (upset stomach and diarrhea), only 1 person, a 31-year-old housewife, submitted stools for testing which were found positive for *S. heidelberg*.

Manitoba: At noon on Friday, December 19, a Christmas dinner served by the cafeteria caterer to approximately 600 employees of a plant near Winnipeg, resulted in an outbreak of *S. typhimurium*. One culture submitted for phage typing was found to be phagovar 164. There were 19 reported cases of salmonellosis; however, 119 other employees were absent from work immediately after December 19 because of various reasons including sickness prior to this date, holidays, colds, and unidentified illnesses. The actual number of people ill as a result of salmonellosis is not known. Five (5) employees were hospitalized; all had presented with typical symptoms 12 to 24 hours after the meal, and required intravenous therapy. Five (5) of the 12 cafeteria staff were positive for salmonella. The majority of employees with salmonellosis had *S. typhimurium*; 2 of the 5 positive foodhandlers were also positive for *S. typhimurium*. Other serovars isolated from ill employees and cafeteria staff were *S. heidelberg* (1), *S. infantis* (1), and *S. enteritidis* (1). The food served had consisted of turkey, ham, Swedish meatballs, and cabbage rolls. The vehicle of infection was not determined.

Ontario: A wedding reception attended by approximately 220 people, held on Saturday, October 11 in a banquet hall in Thornhill, resulted in a *S. typhimurium* phagovar 10 outbreak. Approximately 100 people reported being ill 12 to 24 hours after the meal. Stool kits distributed to those ill were not sent to the laboratory. However, 2 people did seek medical attention and their stools were positive for *S. typhimurium* phagovar 10. The health unit learned about the outbreak 5 days after the onset. There was no leftover food from the meal at the banquet hall but some people had fortunately taken 'doggy bags' home thus permitting the testing of pastries, New York sirloin and cured ham served at the meal. The New York sirloin was found to contain *S. typhimurium* phagovar 10, *S. californica* and a high coliform count. The investigation also revealed that illness had been reported by some other people following another banquet held on October 12 in this same hall. Ham had again been served but the New York sirloin had been replaced by T-bone steak. The role of the ham served at both banquets was queried; however, none of the T-bone steak was available for testing.

A *S. heidelberg* outbreak took place following a school staff Christmas party held on the evening of December 12 in a community centre in Cobourg. Eighty-seven (87) of the 90 to 95 people who had attended the party were interviewed; 78 reported illness. Forty-five (45) of 49 of those ill had stools positive for *S. heidelberg*. Of the 8 persons who had prepared the food, 6 (all negative) ate some of the meal and 1 person (positive for *S. heidelberg*) had eaten the complete meal. Health authorities learned about the outbreak on December 15. Five (5) turkey rolls had been cooked on the evening of December 11 at the community centre and left overnight in an unrefrigerated storage room. The following

hospitalisée. Au cours de ce banquet, on avait servi un certain nombre de plats parmi lesquels, des fruits de mer à la Newburg et des roulés à la dinde. La dinde avait été achetée crue et congelée, et cuite à l'hôtel. Quelques jours après l'apparition de la maladie, on a analysé les fruits de mer à la Newburg et on y a trouvé *C. perfringens* en grande quantité mais pas de salmonelles. Il n'y avait pas de salmonelles non plus dans les roulés à la dinde.

Le même jour, dans la salle à manger de cet hôtel, 8 autres personnes ont consommé un repas identique à celui qu'on avait servi au groupe mentionné ci-dessus. Bien que toutes se soient plaintes des symptômes de la maladie (indigestion et diarrhée), une seule personne, une ménagère de 31 ans, a fourni des selles pour fins d'analyse, qui furent trouvées positives à l'égard de *S. heidelberg*.

Manitoba: Un repas servi à l'occasion de Noël le vendredi 19 décembre à midi, par le traiteur de la cafétéria d'une usine située près de Winnipeg, à environ 600 employés, a déclenché une poussée attribuable à *S. typhimurium*. Un isolat de cette poussée, soumis pour lysotypie, a été trouvé positif à l'égard de *S. typhimurium*, phagovar 164. Dix-neuf (19) cas de salmonellose ont été signalés; toutefois, immédiatement après le 19 décembre, 119 autres employés étaient absents de leur travail pour diverses raisons, notamment des maladies ayant débuté avant cette date, des vacances, des rhumes ou d'autres maladies non précisées; on ne connaît donc pas le nombre réel de personnes atteintes de salmonellose. Cinq (5) employés ont dû être hospitalisés; tous avaient présenté des symptômes caractéristiques de 12 à 24 heures après le repas, et ont dû recevoir un traitement par voie intraveineuse. Cinq (5) des 12 membres du personnel de la cafétéria étaient positifs à l'égard des salmonelles. La majorité des cas de salmonellose chez les employés ainsi que 2 des 5 cas positifs chez les manipulateurs d'aliments étaient attribuables à *S. typhimurium*. Les autres serovars isolés des employés malades et des membres du personnel de la cafétéria étaient *S. heidelberg* (1), *S. infantis* (1) et *S. enteritidis* (1). On avait servi à ce repas de la dinde, du jambon, des boulettes de viande à la suédoise et des cigares aux choux. On n'a pu déterminer le véhicule de l'infection.

Ontario: Une réception de mariage donnée le samedi 11 octobre dans une salle de banquet de Thornhill, à laquelle assistaient environ 220 personnes, a été à l'origine d'une poussée attribuable à *S. typhimurium* phagovar 10. Environ 100 personnes ont déclaré être tombées malades de 12 à 24 heures après le repas. On leur a distribué des trousseaux de prélèvement de selles, mais elles ne les ont pas envoyées au laboratoire. Cependant, 2 d'entre elles ont consulté un médecin et leurs coprocultures étaient positives à l'égard de *S. typhimurium* phagovar 10. Le service sanitaire a eu connaissance de cette poussée 5 jours après son début. Il n'y avait pas de restes du repas à la salle de banquet mais heureusement, certaines personnes en avaient emportés chez elles, ce qui a permis de faire analyser des spécimens des pâtisseries, des contre-filets et du jambon servis au repas. On a découvert alors que le contre-filet contenait *S. typhimurium* phagovar 10, *S. californica* et un grand nombre de coliformes. L'enquête a révélé aussi que d'autres personnes étaient tombées malades à la suite d'un banquet qui avait eu lieu le 12 octobre dans cette même salle. On y avait servi également du jambon, mais le contre-filet avait fait place à du bifteck d'aloïau. On a mis en cause le rôle du jambon servi aux deux banquets. Il ne restait plus de bifteck d'aloïau pour analyse.

Une poussée attribuable à *S. heidelberg* s'est produite à la suite d'une réception des fêtes donnée dans la soirée du 12 décembre, dans un centre communautaire de Cobourg, pour le personnel d'une école. Quatre-vingt-sept (87) des quelque 90 à 95 personnes qui ont assisté à la réception ont été interrogées; 78 ont déclaré avoir été malades. Les coprocultures de 45 des 49 personnes malades étaient positives à l'égard de *S. heidelberg*. Parmi les 8 personnes qui avaient préparé la nourriture, 6 dont les selles étaient négatives avaient mangé quelques-uns seulement des aliments servis à ce repas, et une (dont les selles contenaient *S. heidelberg*) avait consommé un repas complet. Les autorités sanitaires ont été avisées de cette poussée le 15 décembre. On avait fait cuire 5 roulés à la dinde au centre

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.		TOTAL CUMUL.		
				1982	1981			1982	1981			1982	1981			1982	1981			1982	1981	
Anthrax - Charbon	022	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Botulism - Botulisme	005.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chancroid - Chancere mou	099.0	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cholera - Choléra	001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diphtheria - Diphthérite	032	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Food Poisoning - Toxi-Infection alimentaire *1		75	277	47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gonococcal Infections	098.4	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Infections gonococciques	Others - Autres *2		2694	14391	16344	58	231	277	3	17	25	..	293	403	19	68	91	410				
Total Gonococcal Infections		098	2695	14392	16346	58	231	277	3	17	25	..	293	403	19	68	91	410				
Toutes Infections gonococciques	*3																					
Hepatitis A - Hépatite virale A	070.0	87	409	334	-	5	3	1	3	6	..	5	1	-	4	1	6					
Hepatitis B - Hépatite virale B	070.2	88	332	274	2	3	-	-	-	-	..	5	4	1	6	9	18					
Lassa Fever - Fièvre de Lassa	078.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Leprosy - Lèpre	030	8	18	3	-	-	-	-	-	-	..	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Measles - Rougeole	055	74	391	1174	1	4	453	-	-	-	..	33	128	-	26	28	1					
Meningitis	Haemophilus - à Haemophilus	320.0	20	58	70	1	1	3	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Encephalitis	Bacterial Meningitis	320.1	5	19	19	-	1	2	-	-	..	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Encephalitis	Bactérienne	Others - Autres *4		17	64	29	-	1	4	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meningitis/Encephalitis Viral				9	58	41	-	-	-	-	..	2	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Méningite/Encéphalite virale	*5																					
Meningococcal Infections				036	8	43	71	-	1	4	-	-	-	-	-	3	-	3	4	2		
Infections à méningocoques																						
Paratyphoid - Paratyphoïde	002.1-002.9	5	7	13	-	-	-	-	-	-	..	1	-	-	-	-	-	-	-	3		
Pertussis - Coqueluche	033	131	727	769	3	7	17	26	160	57	..	23	21	1	11	17	1					
Plague - Peste	020	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Poliomyelitis - Poliomyélite	045	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rabies - Rage	071	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rubella - Rubéole	056	311	706	655	-	10	3	-	-	-	..	7	17	1	6	-	89					
Congenital Rubella - Rubéole congénitale	77L0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salmonellosis - Salmonellose *6	003	536	1864	1792	17	35	93	1	29	7	..	69	45	13	26	26	145					
Shigellosis - Shigellose	004	110	572	560	-	-	1	-	2	-	..	2	4	-	-	-	17					
Syphilis Early (Primary and Secondary)	D91	39	267	387	-	1	4	-	-	-	..	2	7	-	-	1	22					
Syphilis récente (Primaire et secondaire)	090,092-097	74	509	606	-	1	1	-	-	-	..	2	5	-	-	2	36					
Total Syphilis - Syphilis (toutes)	090-097	113	776	993	-	2	5	-	-	-	..	4	12	-	-	3	58					
Trichinosis - Trichinose	124	2	5	5	-	3	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Primary Tuberculosis	010	15	32	24	4	6	-	-	-	-	..	-	1	-	-	-	-	-	-	1		
Primo-infection tuberculeuse																						
T.B. - Bacteriologically Confirmed	Respiratory	011,012	55	287	304	7	12	7	-	2	5	..	9	10	4	11	17	6				
T.B. - Confirmée par examen bactériologique	Non-Respiratory	013-018	15	62	77	-	1	1	-	-	..	-	1	-	-	1	-	1	2			
T.B. - Not Bacteriologically Confirmed	Respiratory	011,012	19	136	212	-	3	1	-	-	..	1	5	-	1	-	-	5				
T.B. - Non confirmée par examen bactériologique	Non-Respiratory	013-018	5	35	39	-	-	2	-	-	..	1	4	-	2	-	-	-	-	-	-	-
Typhoid - Typhoïde	069,0	4	13	*19	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Viral Haemorrhagic Fever (excluding Lassa Fever 078.8)	065,078	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fièvre hémorragique à virus (sauf de Lassa 078.8)																						
Yellow Fever - Fièvre jaune	060	-	-	-	-	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- (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)
- (all 098 categories excluding 098.4) - (toutes les rubriques de 098 sauf 098.4)
- (all 098 categories including 098.4) - (toutes les rubriques 098, y compris 098.4)
- (all other categories excluding Meningococcal 036 and Tuberculous 013.0) - (toutes les autres rubriques sauf à Méningocoques 036 et Tuberculose 013.0)
- (all categories except Measles 055; Poliomyelitis 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)
- (excluding Typhoid 002.0; Paratyphoid 002.1-002.9) - (sauf Typhoïde 002.0; Paratyphoïde 002.1-002.9)

New cases reported for the 4-week period ending April 17, 1982/Nouveaux cas déclarés pour la période de 4 semaines se terminant le 17 avril 1982

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 ordinolingués 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

day they were sliced and placed on a hot steam table. A small unsliced portion of 1 roll was placed in the refrigerator after the meal to be used for another dinner later. Some leftover slices were eaten by some of the community centre staff on the morning of December 13 and also at lunch time of the same day. The remaining sliced turkey was thrown out. None of the turkey roll was available for testing at the time of the investigation. Another turkey roll (produced by the same manufacturer and distributed by the same supplier) was found in the centre's freezer. It was tested and found to be negative for **S. heidelberg**. Large turkey rolls consisting of compressed raw breast and thigh meat are sold in stores to be cooked by the purchaser in the plastic wrapping in which they are packaged. Some people interviewed said that the turkey rolls were improperly cooked. A check on the oven showed that the actual temperature was lower than the dial setting. The turkey roll was suspected as the most likely vehicle of infection and the food-specific attack rate analysis confirmed this suspicion. Undercooking of the turkey rolls permitted survival of the **S. heidelberg** organisms.

On December 13, the same community centre in Cobourg catered another dinner attended by 350 to 400 plant employees. Of 23 people interviewed, 19 reported illness. Because of their foodhandling duties at the plant, 137 persons were required to submit stool samples and 16 were found positive for **S. heidelberg**. Thirteen (13) people who were guests at the dinner and not plant employees also submitted stool samples; 6 were positive for **S. heidelberg**. Health authorities learned about the outbreak on December 19, and investigations showed that roast beef had been served at this meal plus the small piece of unsliced turkey roll from the other meal. The same meat slicer had been used for the roast beef and the turkey roll. This meat slicer was found to be dirty at the time of investigation, and it was learned that it was not properly cleaned after use. A swab from the slicer was negative for **S. heidelberg**. The plant foodhandlers who were **S. heidelberg** positive were relieved of their duties until 3 consecutive negative specimens were obtained. Food-specific attack rate analysis failed to incriminate any specific food, but the turkey roll from the December 12 meal was suspected.

Quebec: Following a turkey dinner served at 2:00 hours on December 20 to 50 staff on the midnight shift at a plant in Lachine, an outbreak of **S. blockley** took place. Onset of illness ranged from 12 to 24 hours after the meal, and 35 people became ill, giving an attack rate of 70%. Twelve (12) of the 35 required medication and 5 were hospitalized for 1 day. At least 12 of the employees were found to have **S. blockley** in their stools.

New Brunswick: Following a banquet served to 60 people on December 19 at the college in Shippegan, 25 became ill. Five (5) consulted their physicians and were hospitalized; 4 of these (3 females ages 27, 27, and 30, and 1 male, age 25) had **S. hadar** in their stools. Nine (9) saw their physicians, received treatment, had stool samples tested, but were not hospitalized. Six (6) of these (2 females ages 25 and 39, and 4 males, ages 27, 32, 34, and 39) were found positive for **S. hadar**. The remaining 11 did not feel ill enough to require a visit to their physicians. Six (6) foodhandlers (all females) who had been involved in the preparation and serving of the meal, had eaten the food before as well as after serving and none became ill. Two (2) of these foodhandlers had stools positive for **S. hadar**. Families of these 2 positive foodhandlers were tested and all were found to be negative. All of the food, which included 1 turkey, 2 salmons, ham and 3 cans of lobster had been prepared in the college kitchen and served buffet style. The vehicle of infection was not determined.

communautaire, le soir du 11 décembre et on les avait laissés pendant la nuit dans un local d'entreposage, sans les réfrigérer. Le lendemain, on les avait tranchés et placés sur une table chauffante à vapeur. Une petite portion non tranchée d'un roulé avait été placée au réfrigérateur après le repas, pour être servie à un autre dîner. Le personnel du centre communautaire avait consommé quelques-unes des tranches restantes dans la matinée et au repas de midi du 13 décembre, et jeté ce qui restait de la dinde tranchée. Au moment de l'enquête, il ne restait plus de ces roulés pour analyse, mais on en a trouvé un autre (produit par le même fabricant et distribué par le même fournisseur) dans le congélateur du centre. On l'a analysé et trouvé négatif à l'égard de **S. heidelberg**. Ces gros roulés à la dinde, vendus au détail, sont faits de chair de poitrine et de cuisse crue pressée, et l'acheteur doit les faire cuire dans leur emballage de plastique. Quelques personnes interrogées ont déclaré que les roulés à la dinde n'avait pas été assez cuits. On a vérifié le four, et on s'est aperçu que la température réelle était inférieure à celle qu'indiquait le cadran. On a suspecté alors que les roulés à la dinde étaient probablement le véhicule d'infection, ce qui fut confirmé par l'analyse du taux d'atteinte selon des aliments particuliers. Le fait que les roulés n'étaient pas suffisamment cuits permettait aux organismes **S. heidelberg** de survivre.

Le 13 décembre, un autre repas auquel participaient de 350 à 400 employés d'une usine, a été organisé dans ce même centre communautaire de Cobourg. Dix-neuf (19) des 23 personnes interrogées ont déclaré avoir été malades. On a demandé à 137 personnes dont le travail consistait à manipuler des aliments à l'usine, de fournir des échantillons de selles; 16 ont été trouvées positives à l'égard de **S. heidelberg**. On a pratiqué des coprocultures de 13 personnes qui n'étaient pas employées à l'usine, mais qui avaient été invitées au repas; 6 se sont révélées positives à l'égard de **S. heidelberg**. Les autorités sanitaires ont été averties de la poussée le 19 décembre, et l'enquête a établi qu'on avait servi à ce repas du rôti de boeuf ainsi que le petit morceau de roulé à la dinde non tranché qui restait du repas de la veille. On s'était servi du même appareil à trancher la viande pour le rôti de boeuf et pour les roulés à la dinde. Au moment de l'enquête, cet appareil n'était pas propre, et on a appris qu'il n'était pas nettoyé correctement après chaque usage. Cependant, un prélèvement par écouillon sur la machine était négatif à l'égard de **S. heidelberg**. Les manipulateurs d'aliments positifs à l'égard de **S. heidelberg** ont été mis en congé jusqu'à ce qu'on ait obtenu 3 coprocultures négatives consécutives. Bien qu'on ait suspecté le roulé à la dinde du repas du 12 décembre, l'analyse du taux d'atteinte selon des aliments particuliers n'a permis d'incriminer aucun aliment.

Québec: Une poussée attribuable à **S. blockley** s'est produite à la suite d'un repas de dinde servi à 2h le 20 décembre, à 50 employés de l'équipe de nuit d'une usine de Lachine. L'apparition de la maladie se situait de 12 à 24 heures après le repas, et 35 personnes sont tombées malades, ce qui représente un taux d'atteinte de 70%. On a dû donner des médicaments à 12 d'entre elles et 5 ont dû être hospitalisées pendant une journée. On a trouvé **S. blockley** dans les selles d'au moins 12 employés.

Nouveau-Brunswick: Le 19 décembre, un banquet a été servi à 60 personnes au collège de Shippegan; à l'issue de ce repas, 25 d'entre elles sont tombées malades. Cinq (5) ont consulté leur médecin et ont été hospitalisées; parmi elles, 4 (3 femmes âgées de 27, 27 et 30 ans, et un homme de 25 ans) présentaient des selles positives à l'égard de **S. hadar**. Neuf (9) autres personnes ont consulté leur médecin, reçu un traitement, fait analyser leurs selles mais n'ont pas été hospitalisées; 6 d'entre elles (2 femmes âgées de 25 et 39 ans, et 4 hommes âgés de 27, 32, 34 et 39 ans) ont été trouvées positives à l'égard de **S. hadar**. Les 11 autres personnes ne se sont pas senties assez malades pour aller voir leur médecin. Six (6) femmes qui s'étaient occupées de préparer et de servir ce repas ont mangé de ces aliments avant et après le service, et aucune n'a été malade. Cependant, 2 d'entre elles avaient des selles positives à l'égard de **S. hadar**. Les familles de ces 2 dernières ont fait l'objet d'analyses, et ont toutes été trouvées négatives. Toute la nourriture, notamment 1 dinde, 2 saumons, 3 boîtes de homard en conserve et du jambon, avait été préparée à la cuisine du collège et servie à la façon buffet. On n'a pu déterminer le véhicule de l'infection.

Nova Scotia: In December, a number of people became ill after consuming food in a restaurant in Bridgewater. One case had attended a staff Christmas party and subsequently became ill with *S. infantis*. In another incident, 3 members of one family became ill, 2 with *S. typhimurium* phagovar 164 and 1 with *S. infantis*.

Newfoundland: Following a Christmas dinner served on the evening of December 11 to approximately 60 employees of a company in a restaurant in Labrador City, an outbreak of *S. saint-paul* occurred. Health authorities learned about the outbreak 5 days after it had occurred. Onset of illness was from the morning of December 12 to noon December 13. Median incubation period was 23 1/2 hours. There were at least 24 people ill, and 15 of these sent in stools for testing; 11 were found to be positive for *S. saint-paul*. Food served included a 9.1 kg (20 lb) turkey which had been put into the oven frozen and cooked for 7 hours at 177°C (350°F), a 4.5 kg (10 lb) precooked ham, roast beef, barbecued spare ribs, meatball Stroganoff, devilled eggs, potato salad, and macaroni salad. No food was available for testing but the food-specific attack rate analysis incriminated the turkey as the most likely vehicle of infection.

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, LCDC, Ottawa, Ontario.

Nouvelle-Écosse: En décembre, un certain nombre de personnes ont été malades après avoir mangé dans un restaurant de Bridgewater. L'une d'elles est tombée malade après avoir assisté à une soirée donnée à l'occasion de Noël pour le personnel de l'établissement où elle travaillait et le cas a été attribué à *S. infantis*. Au cours d'un autre incident, 3 membres d'une même famille ont été atteints de salmonellose, attribuable dans 2 cas à *S. typhimurium* phagovar 164 et dans l'autre, à *S. infantis*.

Terre-Neuve: Une poussée attribuable à *S. saint-paul* s'est produite à la suite d'un dîner des fêtes servi dans un restaurant de Labrador City, le soir du 11 décembre, à environ 60 employés d'une compagnie. Les autorités sanitaires ont été averties de la poussée 5 jours après qu'elle se soit produite. Les personnes atteintes avaient commencé à être malades entre le matin du 12 décembre et midi le 13 décembre. La période médiane d'incubation était de 23 1/2 heures. Au moins 24 personnes ont été malades, 15 d'entre elles ont envoyé des selles pour analyse et 11 ont été trouvées positives à l'égard de *S. saint-paul*. Au cours de ce repas, on avait servi, entre autres, une dinde de 9,1 kg (20 lb) qu'on avait mise au four congelée et fait cuire pendant 7 heures à 177°C (350°F), un jambon précuit de 4,5 kg (10 lb), un rôti de boeuf, des côtes levées au barbecue, des boulettes de viande à la Stroganoff, des œufs à la diable, de la salade de pommes de terre et de la salade de macaroni. Il ne restait plus de nourriture pour analyse, mais l'analyse du taux d'atteinte selon des aliments particuliers désignait la dinde comme le véhicule le plus probable de l'infection.

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 Bollegraaf, Surveillance des maladies entériques, Division des maladies transmissibles, Bureau d'épidémiologie, LLCM, OTTAWA (Ontario).

**SURVEILLANCE DATA ON SELECTED DISEASES/
DONNÉES DE SURVEILLANCE POUR CERTAINES MALADIES**

Cumulative totals to April 17, 1982

Taux cumulatifs jusqu'au 17 avril 1982

Disease/Maladie	Canada	Nfld./ T.-N.	P.E.I./ I.-P.-É.	N.S./ N.-É.	N.B./ N.-B.	Que./ Qué.	Ont.	Man.	Sask.	Alta./ Alb.	B.C./ C.-B.	Yukon	N.W.T./ T.N.-O.
Amoebiasis/ Amibiase 006	Notifications 78	-	-	-	-	-	3	272	14	1	15	22	-
Brucellosis/ Brucellose 023	Notifications 20	-	-	-	-	-	..	40	-	34	4	-	-
Giardiasis/ Giardiose 007,1	Notifications 252	-	9	3	22	-	-	..	136	4	77	1	-
Malaria/ Paludisme 084	Notifications -	-	-	1	1	3	24	-	2	2	24	-	-
Pitheciosis/ Pithecose 073	Notifications -	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-
Tetanus/ Tétanos 037	Notifications 2	-	-	-	-	-	..	1	1	-	2	-	-
Tularemia/ Tulerémie 021	Notifications 4	-	-	-	-	-	..	-	-	-	-	-	-

NOTE: Cumulative total includes amendments to previously published figures/

Le total cumulatif comprend les révisions dans les chiffres déjà publiés

Notifications are the number of cases reported by physicians whereas laboratory identifications are either the number of isolations or serological confirmations made. Hence the latter can include several positive laboratory results on the same patient over a period of time. This distinction between these 2 categories should be kept in mind when looking at the figures presented in this table.

Les notifications représentent le nombre de cas signalés par les médecins tandis que les identifications en laboratoire constituent soit le nombre d'isolats obtenus ou le nombre de cas confirmés sérologiquement. Par conséquent, les identifications en laboratoire peuvent comprendre plusieurs résultats de laboratoire positifs provenant d'un même malade sur une certaine période de temps. Lorsqu'on examine les chiffres présentés dans ce tableau, il faut garder à l'esprit la distinction entre ces 2 catégories de données.

It should also be remembered that for conditions such as amoebiasis, brucellosis and giardiasis, positive laboratory identifications may represent the carrier state or asymptomatic infections, NOT clinically apparent diseases; therefore, notification of cases is not likely to occur in such instances.

Il faudrait également se rappeler que pour des maladies comme l'amibiase, la brucellose et la giardiose, les identifications en laboratoire positives peuvent représenter l'état de porteur ou des infections asymptomatiques, soit une maladie qui n'est pas cliniquement apparente; dans ces circonstances, il est par conséquent peu probable que la notification des cas ait lieu.

- No cases reported or identified/Aucun cas déclaré ou identifié.

.. Not available or not notifiable/Non disponible ou déclaration non obligatoire.

Announcement**INFECTION CONTROL I**

This introductory workshop is designed to enable the infection control practitioner with less than 2 years' experience to develop and manage an infection control program to suit the particular needs of his/her health care institution.

It is sponsored by the University of Ottawa School of Nursing and Service for Continuing Education, the Bureau of Infection Control, Health and Welfare Canada, and the Canadian Hospital Infection Control Association.

DATES: October 18-22, 1982

PLACE: L'Esplanade Laurier, Ottawa

FEE: \$250.00 for the 5 days

INFORMATION: Dr. Beverly Du Gas
Coordinator of Continuing Education
School of Nursing, University of Ottawa
Health Sciences Complex
451 Smyth Road
Ottawa, Ontario
K1H 8M5
(613) 737-6472 or 737-6596

REGISTRATION: Send registration form to:

Service for Continuing Education
75 Laurier Street East
Ottawa, Ontario
K1N 6N5
(613) 231-4263

DEADLINE FOR REGISTRATION: July 15, 1982

Registration is limited and will be on a first-come basis.

Announce**LUTTE CONTRE L'INFECTION I**

Le but de cet atelier d'introduction est de permettre au praticien de la lutte contre l'infection ayant moins de 2 ans d'expérience de mettre sur pied et de gérer un programme répondant aux besoins particuliers de l'établissement de santé où il travaille.

Cet atelier est parrainé par l'École d'infirmières et le Service de l'éducation permanente de l'Université d'Ottawa, par le Bureau du contrôle des infections de Santé et Bien-être social Canada, et l'Association canadienne pour la prévention des infections dans les hôpitaux.

DATES: du 18 au 22 octobre 1982

LIEU: Esplanade Laurier, Ottawa

FRAIS: 250\$ pour les 5 jours

INFORMATION: Dr Beverly Du Gas
Coordonnatrice de l'éducation permanente
École d'infirmières de l'Université d'Ottawa
Immeubles des services de santé
451, chemin Smyth
OTTAWA (Ontario)
K1H 8M5
(613) 737-6472 ou 737-6596

INSCRIPTION: Envoyer les formulaires d'inscription au:

Service de l'éducation permanente
75, rue Laurier est
OTTAWA (Ontario)
K1N 6N5
(613) 231-4263

DATE LIMITE D'INSCRIPTION: le 15 juillet 1982

Le nombre de places étant limité, veuillez envoyer vos demandes d'inscription le plus tôt possible.

Please register me for Infection Control I. Enclosed please find a cheque or money order, payable to the University of Ottawa, for \$250.00./Veuillez m'inscrire à l'atelier "Lutte contre l'infection I". Vous trouverez ci-joint un chèque ou un mandat de 250\$ à l'ordre de l'Université d'Ottawa.

NAME/NOM: _____ TEL: (____) _____

ADDRESS/ADRESSE: _____

PLACE OF EMPLOYMENT/LIEU DE TRAVAIL: _____

TEL: (____) _____ POSITION/FONCTION: _____

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
(613) 996-4041

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 oeuvrant 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
(613) 996-4041