

FOOD POISONING

SINGAPORE. — Food poisoning, though common in Singapore, is often not reported and information is only received on about 120 cases a year. The most important and most frequently identified cause of food poisoning in Singapore is coagulase-positive staphylococci. *Salmonella aureus* has been isolated from such food items as ham, egg, jam, frozen crab meat and cakes. The preparation of most of these food items involves a certain degree of handling and food poisoning occurs invariably as a result of poor personal hygiene.

Food poisoning caused by either *Clostridium perfringens* or salmonella has not been identified in Singapore. Sporadic and unreported cases may have occurred but such incidents have either not been reported or the organisms have not been isolated. The number of such incidents is not believed to be large. The local preference for using fresh raw materials and the habit of eating

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

SINGAPOUR. — Les intoxications alimentaires, quoique fréquentes à Singapour, ne sont souvent pas notifiées de sorte que les informations reçues ne concernent qu'environ 120 cas par an. La cause d'intoxication la plus importante et la plus fréquemment décelée à Singapour est le staphylocoque produisant une coagulase. *Salmonella aureus* a été isolée dans le jambon, les œufs, la confiture, le crabe surgelé et les gâteaux. La préparation de la plupart de ces denrées comporte un certain degré de manipulation et les cas d'intoxication alimentaire résultent toujours d'une mauvaise hygiène individuelle.

Aucune intoxication alimentaire causée par *Clostridium perfringens* ou par les salmonelles n'a été diagnostiquée à Singapour. Des cas sporadiques non notifiés ont pu se produire, mais ou bien l'incident n'a pas été rapporté ou bien le micro-organisme en cause n'a pu être isolé. On ne pense pas cependant que de tels incidents soient très nombreux. La préférence locale pour les denrées fraîches

freshly cooked meals would most probably reduce the risk of salmonellosis and *C. perfringens* poisoning.

Chemical poisoning is rare in Singapore. There was however one major outbreak of chemical poisoning in 1959 as a result of barley being contaminated with the insecticide parathion. This outbreak affected 35 children and three adults. Another outbreak in 1972 arose from the ingestion of a red pea soup which was accidentally contaminated with a common household insecticide dimethyl-trichloro-hydroxy phosphate.

Food poisoning due to the ingestion of poisonous plants is rare and limited to two species. One is a wild mushroom, *Lepiota morgani*, and the other a wild berry, *Jatropha curcas*. Death due to the ingestion of either of these two species has not been recorded. *Lepiota morgani* usually grows on rich soil and is commonly found under banana trees, occasionally under tapioca plants and sometimes appears overnight on lawns. It is found most commonly after showers. *Jatropha curcas* is a plant abundant in the tropics. It is propagated by cutting and frequently used as hedges.

Poisoning due to the ingestion of poisonous animals is also very rare in Singapore. Some communities are known to take certain species of puffer fish found in local waters. Fortunately, the way of preparing this fish for human consumption has lessened the danger of poisoning. The only recorded incident of poisoning resulting from eating the fish occurred in 1962. This was due to the ingestion of the viscera of a porcupine fish, Ikan Buntal.

All reported cases of food poisoning are investigated to determine the cause of the outbreak so that remedial action may be taken to prevent further cases. It is, however, felt that most cases of food poisoning are unreported. Without feedback information no remedial action can be taken. All medical practitioners are, therefore, strongly urged to report all cases of food poisoning, as soon as possible.

et l'habitude de manger des aliments fraîchement cuits réduisent très probablement les risques de salmonellose et d'intoxication à *C. perfringens*.

Les intoxications chimiques sont rares à Singapour. Toutefois, en 1959, on a enregistré une importante épidémie d'empoisonnement chimique due à la consommation d'orge contaminé par un insecticide, le parathion. Elle a touché 35 enfants et trois adultes. En 1972, une autre poussée a été provoquée par l'ingestion d'une soupe de pois rouges qui avait été contaminée accidentellement par un insecticide de ménage d'usage courant, le trichlorfon.

Les intoxications alimentaires imputables à l'ingestion de plantes vénéneuses sont rares et deux espèces seulement ont été incriminées: un champignon sauvage, *Lepiota morgani*, et une baie, également sauvage, *Jatropha curcas*. Aucun décès dû à l'ingestion de l'une ou l'autre de ces espèces n'a été constaté. *Lepiota morgani* pousse en général sur les sols riches et on le trouve fréquemment sous les bananiers ou encore sous les maniocs et il pousse parfois en une nuit sur les pelouses; on le rencontre très communément après les averses. Quant à *Jatropha curcas*, c'est une plante qui abonde sous les tropiques. On la propage en la taillant et elle est fréquemment utilisée pour les haies.

Les intoxications dues à l'ingestion d'animaux toxiques sont également très rares à Singapour. Quelques collectivités pêchent certaines espèces de tétrodons qui se trouvent dans les eaux locales. Fort heureusement, la manière dont ce poisson est préparé pour la consommation limite les risques d'empoisonnement. Le seul incident enregistré s'est produit en 1962: il était dû à l'ingestion des viscères d'un diodon, l'ikan buntal.

Chaque fois qu'une intoxication alimentaire est signalée, on cherche à en déterminer la cause pour y remédier et prévenir l'apparition d'autres cas. Il semble cependant que la plupart des cas ne soient pas déclarés; or si l'on n'est pas informé, on ne peut pas prendre de mesures correctives. Tous les praticiens sont donc vivement engagés à signaler le plus tôt possible tous les cas d'intoxication alimentaire.