

SWEDEN<sup>1</sup>. — Twenty foodborne disease outbreaks were investigated in Sweden in 1978, including 16 associated with salmonella,<sup>2</sup> three with shigella and one with *Clostridium perfringens*. A total of 297 cases were detected during these outbreaks, 247 of which were due to salmonella, 33 to shigella and 17 to *C. perfringens*. The micro-organism responsible was only isolated from the suspected food in two outbreaks (one due to gruel powder contaminated by *S. panama* and one due to ham contaminated with *Cl. perfringens*.) Ten outbreaks—nine due to salmonella with seven to 73 cases per outbreak and one due to shigella with 19 cases—were observed in travellers returning from abroad, as a result of special surveillance implemented for this category of patient.

Foods held responsible for the salmonellosis outbreaks which originated in the country were mostly chicken and eggs; they caused two outbreaks associated with *S. typhimurium* NST<sup>3</sup> (one of four cases due to unwashed eggs consumed by staff members of a chicken breeding plant and the other one of 21 cases due to grilled chicken), one outbreak associated with *S. typhimurium* phage type 2 (12 cases due to a salad with mayonnaise<sup>4</sup> consumed in a restaurant) and one outbreak associated with *S. typhimurium* phage type 8 (three cases due to chicken eaten at home). Unpasteurized milk from cattle infected with *S. dublin* caused seven cases on a farm; *S. dublin* constitutes a risk in Sweden, as this serotype, specific to cattle, is by far the most prevalent serotype in these animals. Gruel powder contaminated by *S. panama* caused 13 cases in a few families in various regions of the country. Two salmonellosis outbreaks contracted abroad or onboard ships or aircrafts were due respectively to a chicken salad (*S. ohio*) and smorgasbord (*S. typhimurium* NST); in seven others the food was unknown and in one it was not specified. An outbreak of 73 cases contracted onboard a ship was associated with five different serotypes, showing a high level of cross contamination during preparation of food.

Foods which caused shigellosis outbreaks were identified in two of them; pizza with ham consumed in a restaurant caused an outbreak of seven cases associated with *Shigella sonnei* and imported crayfish caused an outbreak of seven cases associated with *S. boydii*. The food was not identified in an outbreak of 19 cases associated with *S. sonnei* in a group of travellers.

Slightly salted ham caused the only reported outbreak associated with *Cl. perfringens* (17 cases with two deaths in an old people's home).

The place where the food was contaminated was only mentioned on two occasions: a farm where cattle were infected with *S. dublin* in the outbreak due to unpasteurized milk, and a chicken breeding plant where unwashed eggs were taken for consumption by staff members.

The place where the food was eaten was reported for seven outbreaks; three of them were contracted in restaurants (one of them in an old people's home), two at home, one on a ferry boat and one in an airplane.

<sup>1</sup> See No. 33, 1979, p. 249.

<sup>2</sup> Another salmonella outbreak, which occurred in a family with young children, was due to a pet tortoise infected with *S. sheffield* (isolated for the first time in Sweden).

<sup>3</sup> NST = No special type of phage.

<sup>4</sup> In recent years WHO has been notified of many outbreaks of salmonellosis, associated with consumption of mayonnaise. See No. 15, 1976, p. 117; No. 45, 1977, p. 363; No. 34, 1978, p. 254, No. 40, 1978, p. 294; No. 7, 1979, p. 51; No. 33, 1979, p. 249.

(Based on/D'après: Annual Report from the Epidemiological Department, National Bacteriological Laboratory, Stockholm.)

SUÈDE<sup>1</sup>. — Vingt poussées d'affections d'origine alimentaire ont été étudiées en Suède en 1978; 16 étaient associées à des salmonella,<sup>2</sup> trois à des shigella et une à des *Clostridium perfringens*. Deux cent quatre-vingt dix-sept cas, dont 247 dus aux salmonella, 33 aux shigella et 17 aux *Cl. perfringens*, ont été dépistés durant ces poussées. Le micro-organisme responsable n'a été trouvé dans les aliments suspects que dans deux poussées (farine de gruau contaminée par *S. panama* et jambon contaminé par *Cl. perfringens*). Dix poussées — neuf dues aux salmonella, comportant de sept à 73 cas, et une, due aux shigella, comportant 19 cas — ont été notifiées chez des voyageurs rentrant de l'étranger, en raison d'une surveillance spéciale de cette catégorie de personnes.

Les aliments responsables des salmonelloses d'origine indigène étaient principalement le poulet et les œufs; ils ont provoqué deux poussées associées à *S. typhimurium*, lysotype NST<sup>3</sup> (l'une, de quatre cas, était due à des œufs non lavés consommés par des membres du personnel d'un élevage de poulets; et l'autre, de 21 cas, à du poulet grillé), une poussée associée à *S. typhimurium* lysotype 2 (12 cas dus à une salade à la mayonnaise<sup>4</sup> consommée dans un restaurant), et une poussée associée à *S. typhimurium*, lysotype 8 (trois cas dus à du poulet consommé à domicile). Du lait pasteurisé, provenant de vaches infectées par *S. dublin*, a causé sept cas dans une ferme; *S. dublin* constitue un risque en Suède car ce sérotype, spécifique du bétail, est de loin le sérotype le plus fréquent chez ces animaux. De la farine de gruau contaminée par *S. panama* a provoqué 13 cas familiaux dans diverses régions du pays. Deux des poussées de salmonellose contractées à l'étranger ou à bord d'un navire ou d'un avion étaient dues respectivement à une salade de poulet (*S. ohio*) et à des smorgasbord (*S. typhimurium* NST); dans sept autres, l'aliment responsable était inconnu, et, dans une, il n'était pas spécifié. Une poussée de 73 cas contractés à bord d'un navire mettait en cause cinq sérotypes différents révélant une importante contamination croisée au cours de la préparation des aliments.

Les aliments responsables des shigelloses ont été identifiés dans deux poussées; il s'agissait de pizza au jambon, consommée dans un restaurant (poussée de sept cas associés à *Shigella sonnei*) et d'écrevisses importées (poussée de sept cas associés à *S. boydii*). L'aliment responsable était inconnu dans une poussée de 19 cas associés à *S. sonnei* qui concernait un groupe de voyageurs.

La seule poussée notifiée due à *Cl. perfringens* était imputable à la consommation de jambon légèrement salé (17 cas, dont deux mortels, dans une maison pour personnes âgées).

L'endroit où la contamination de l'aliment avait eu lieu n'était mentionné que dans deux cas, à savoir: une ferme où le bétail était infecté par *S. dublin* dans la poussée à *S. dublin* associée à du lait non pasteurisé et un élevage de poulets où des œufs non lavés avaient été consommés par des membres du personnel.

L'endroit où l'aliment avait été consommé était signalé pour sept poussées, à savoir: trois restaurants (dont l'un dans une maison pour personnes âgées), deux demeures privées, un ferry boat et un avion.

<sup>1</sup> Voir N° 33, 1979, p. 249.

<sup>2</sup> Une autre poussée de salmonellose, dans une famille avec de jeunes enfants, était due à une tortue domestique, infectée par *S. sheffield* (isolée pour la première fois en Suède).

<sup>3</sup> NST = Pas de lysotype spécial (no "special type").

<sup>4</sup> Ces dernières années, de nombreuses poussées de salmonelloses dues à la consommation de mayonnaise ont été signalées à l'OMS. Voir N° 15, 1976, p. 117; N° 45, 1977, p. 363; N° 34, 1978, p. 254, N° 40, 1978, p. 294; N° 7, 1979, p. 51, N° 33, 1979, p. 249.