

CANADA. — On 3 July 1971, about 92 people attended a wedding reception in a school hall in a New Brunswick village. Two to five hours after the meal about 60 people fell ill, half of them severely, with symptoms of nausea, diarrhoea, abdominal cramps and prostration; 18 people were admitted to hospital. The main items of the meal, which was catered by a small unlicensed organization, were turkey and potato salads. Samples of these foods and home-made mayonnaise were examined for pathogenic bacteria. Coagulase-positive staphylococci were found in all these foods, the turkey salad with  $6.0 \times 10^7$  per gram, the potato salad with  $4.0 \times 10^8$  per gram, and the mayonnaise with  $1.7 \times 10^8$  per gram. In addition these foods contained coliforms and *Bacillus* species, indicating a general unsanitary condition. Antibiotic sensitivity patterns of the *Staphylococcus aureus* from four colonies isolated from the turkey salad and three colonies from the mayonnaise were all the same.

One of the three food handlers involved had a heavy growth in her nose of *S. aureus* of a very similar sensitivity pattern to those of the food isolates.

The isolates from the food and food handler were of the same phage type (3A) and all produced enterotoxin A. Unfortunately no stool specimens and only one specimen of vomit were taken from the victims of the outbreak and no pathogenic organisms were detected in the vomitus. It is interesting that phage type 3A is a member of phage group II, a group rarely implicated in staphylococcal food-poisoning.

It is known that at least two turkeys were used for the turkey salad. One was cooked on 2 July but was refrigerated after cooking until use. The other was cooked on Thursday 1 July and was put in the basement to cool, on Friday the bird was sliced and returned to the basement, on Saturday this turkey was taken to the school where there was refrigeration available. This turkey, which was prepared by the implicated food handler, was kept at ambient temperature for at least 36 hours and probably longer. Therefore, there was not only opportunity for contamination of this turkey but the incubation time was more than adequate to allow a very small inoculum to develop into many millions per gram. Apart from the likelihood of contamination of this turkey there is a possibility that another turkey served at an affair catered by the same organization on 1 July was used to supplement the turkey salad for the reception on 3 July. That contamination took place is not as important as the fact that bacteria were allowed to grow and produce enterotoxin. Education of food handlers is the only satisfactory way of preventing similar outbreaks.

CANADA. — Le 3 juillet 1971, 92 personnes environ assistaient à une réception de mariage dans le bâtiment scolaire d'un village du New Brunswick. Deux à cinq heures après le repas, 60 de ces personnes ont ressenti des malaises — graves chez la moitié d'entre elles — notamment, nausées, diarrhée, crampes abdominales et prostration, 18 ont dû être hospitalisées. Le repas, qui avait été préparé par un petit traiteur non patenté, se composait essentiellement de salade de dinde et de salade de pommes de terre. Des analyses bactériologiques ont été faites sur des échantillons de ces aliments et de la mayonnaise préparée par le traiteur. Tous contenaient des staphylocoques coagulase-positifs, salade de dinde,  $6,0 \times 10^7/g$ , salade de pommes de terre,  $4,0 \times 10^8/g$ ; mayonnaise,  $1,7 \times 10^8/g$ . En outre, ces aliments contenaient des bactéries coliformes et diverses espèces du genre *Bacillus*, signes d'une hygiène déficiente. Les diagrammes de sensibilité aux antibiotiques de *Staphylococcus aureus* provenant de quatre colonies obtenues à partir de la salade de dinde et de trois colonies obtenues à partir de la mayonnaise étaient identiques.

L'une des trois personnes qui avaient manipulé les aliments avait dans le nez un foyer important d'infection à *S. aureus* présentant un diagramme de sensibilité très analogue à celui des isolats provenant des denrées alimentaires.

Les isolats obtenus de part et d'autre correspondaient au même phagotype (3A) et tous produisaient de l'enterotoxine A. Il n'a malheureusement pas été possible d'analyser des échantillons de selles, dans le seul échantillon de vomissements qui ait été examiné, aucun organisme pathogène n'a été décelé. Il est intéressant de noter que le phagotype 3A appartient au groupe II, rarement identifié dans les intoxications alimentaires à staphylocoques.

On sait que deux dindes au moins ont été utilisées pour préparer la salade en cause. L'une avait été rôtie le 2 juillet et conservée dans un réfrigérateur jusqu'au moment du repas. L'autre avait été rôtie le jeudi 1<sup>er</sup> juillet et laissée à refroidir dans un sous-sol; le lendemain, vendredi, elle avait été découpée, puis gardée de nouveau dans le sous-sol; le samedi, elle avait été apportée à l'école, où il y avait un réfrigérateur. Cette dinde, qui avait été préparée par la personne infectée, a donc été maintenue à la température ambiante pendant 36 heures au moins et probablement davantage. Non seulement, elle a pu ainsi être contaminée, mais encore l'attente a été plus que suffisante pour permettre à un très petit inoculum de proliférer jusqu'à atteindre plusieurs millions d'organismes par gramme. Outre la possibilité de contamination de cette dinde, il faut noter qu'une autre dinde servie le 1<sup>er</sup> juillet à une autre réception par le même traiteur a été partiellement utilisée pour compléter la salade destinée à la réception du 3 juillet. Le plus important n'est pas le fait qu'il y ait eu contamination mais que les bactéries ont eu le temps de se multiplier et de produire de l'enterotoxine. Seule une éducation des personnes qui manipulent les denrées alimentaires permettra d'éviter ce genre d'épidémie.