

## SALMONELLA SURVEILLANCE

UNITED KINGDOM. — *Salmonella agona* was rarely encountered in the United Kingdom before 1970. In 1969, for example, only two cases of infection in man were reported and in both instances the patients had recently returned from Spain. However, during 1970 and 1971 the number of infections with *S. agona* have increased, and it is now the second most common serotype in man, exceeding in frequency only by *S. typhimurium*. In 1971, *S. agona* was isolated from over 700 cases.

The epidemiological background to the high prevalence of this salmonella serotype has been fairly well established. It appears that early in 1970 a consignment of fishmeal was imported into the United Kingdom and *S. agona* was isolated from samples of the material. Fishmeal is widely used in feed for chickens, pigs and other animals reared by intensive farming methods. Carriage of *S. agona* in broiler chickens became widespread, and frequent isolations of this serotype from pork sausages indicated that pigs had also become infected. Human cases began to appear in increasing numbers, and at the present time contaminated poultry is believed to be the main source of human infection.

It is well recognized that much poultry is potentially contaminated with salmonella, and that in the kitchen carcasses should be handled carefully and thawed and cooked well. Precautions should be taken to ensure that debris from uncooked carcasses on hands, surfaces and utensils do not come in contact with the cooked bird, or with other food, and that storage after cooking does not permit growth of salmonella.

The epidemiological picture of the emergence of *S. agona* in the United Kingdom illustrates the potential dangers of food poisoning from foods which are not usually recognized as sources of contamination by housewives and cooks. Furthermore it emphasizes the widespread effect in man of salmonella in feedstuffs given to birds and animals reared for human consumption.

## SURVEILLANCE DES SALMONELLA

ROYAUME-UNI. — Avant 1970, *Salmonella agona* se rencontrait rarement au Royaume-Uni. En 1969, par exemple, on avait enregistré seulement deux cas humains d'infection à *S. agona*, et il s'agissait de deux personnes qui venaient de faire un voyage en Espagne. Mais en 1970 et 1971, le nombre des cas d'infection à *S. agona* a augmenté et cet organisme vient maintenant — derrière *S. typhimurium* — au deuxième rang dans l'ordre de fréquence des sérotypes de salmonella rencontrés chez l'homme. En 1971, *S. agona* a été isolée chez plus de 700 personnes.

Les conditions épidémiologiques qui expliquent cette forte prévalence sont assez bien éclaircies. Au début de 1970, de la farine de poisson a été importée au Royaume-Uni et *S. agona* a été isolée dans des échantillons. La farine de poisson est largement utilisée pour l'élevage intensif des poulets, des porcs et d'autres animaux. Il est apparu que les poulets à rôti étaient souvent porteurs de *S. agona* et l'isolement fréquent de ce germe dans les saucisses de porc a montré que les porcins étaient également infectés. Les cas humains se sont multipliés et, à l'heure actuelle, les poulets semblent constituer la principale source d'infection à *S. agona* chez l'homme.

Il est bien établi que les probabilités de contamination des volailles par les salmonella sont très grandes; certaines précautions doivent donc être observées dans les cuisines: les volailles doivent être complètement décongelées et bien cuites; il convient aussi de veiller à ce que des débris crus restant sur les mains, les surfaces de travail et les ustensiles n'entrent pas en contact avec la volaille cuite ou avec d'autres aliments, et à ce que la conservation après cuisson ne permette pas la prolifération des salmonella.

Le tableau épidémiologique dans lequel s'inscrit l'apparition de *S. agona* au Royaume-Uni illustre bien les dangers d'intoxication qui sont liés à des aliments que les ménagères et les cuisiniers ne considèrent généralement pas comme des sources possibles de contamination. Il montre en outre les conséquences importantes que peut avoir pour l'homme la contamination par les salmonella des aliments donnés aux animaux destinés à la consommation humaine.