

## CLOSTRIDIUM WELCHII OUTBREAKS

(January-May 1975)

UNITED KINGDOM. — Epidemiological characteristics of food poisoning due to *Clostridium welchii* frequently include an association with bulks of meat and poultry cooked, cooled slowly, stored unrefrigerated and eaten cold or warmed up, their occurrence in institutions and canteens, their size—the outbreaks are often large—and the appearance of diarrhoea and abdominal pain (sometimes severe) about 12 hours after ingestion of the food.

Table 1 illustrates these features in the 11 outbreaks so far reported this year. In one the food concerned was salmon. Reports of *C. welchii* outbreaks associated with salmon are uncommon. However, although the food was unusual, its storage was typical of that found in *C. welchii* outbreaks and *C. welchii* is commonly found in raw fish as well as in meat and poultry.

Table 1. Source of Infection, Incubation Period and Symptoms Related to *Clostridium welchii* Outbreaks, United Kingdom, January-May 1975

Tableau 1. Source d'infection, période d'incubation et symptômes concernant des poussées de *Clostridium perfringens*, Royaume-Uni, janvier-mai 1975

Outbreak Poussée	No. ill Nombre de malades	Incubation period (hr.) Période d'incubation (en heures)	Symptoms Symptômes	Food Aliment	Community Lieu ou circonstance
No. 1	17	12-24	Abdo. pain, diarrhoea, vomiting Douleurs abdominales, diarrhée, vomissements	Precooked lamb, reheated in gravy Agneau précuit réchauffé dans du jus	Factory canteen Cantine d'usine
No. 2	56	11-12	Diarrhoea Diarrhée	Cold salmon Saumon froid	Masonic dinner Dîner maçonnique
No. 3	20	16	Abdo. pain, diarrhoea Douleurs abdominales, diarrhée	Mince (precooked meat) Viande hachée (précuite)	Factory canteen Cantine d'usine
No. 4	379	10-24	Abdo. pain, diarrhoea  Douleurs abdominales, diarrhée	Minced ham (precooked meat) Jambon haché (précuit)	Mental Hospital Hôpital psychiatrique
No. 5	4	11-12	Diarrhoea, nausea  Diarrhée, nausées	Shepherds pie (precooked meat) Hachis aux pommes de terre (viande précuite)	"Small Firm" canteen Cantine d'une « petite entreprise » (?)
No. 6	150	12	Abdo. pain, diarrhoea  Douleurs abdominales, diarrhée	Shepherds pie (precooked meat) Hachis aux pommes de terre (viande précuite)	Boarding school Pensionnat
No. 7	25	12	Abdo. pain, diarrhoea Douleurs abdominales, diarrhée	Reheated roast turkey Dinde rôtie réchauffée	Conference lunch Déjeuner pendant une conférence
No. 8	6	12	Diarrhoea  Diarrhée	Shepherds pie (precooked meat) Hachis aux pommes de terre (viande précuite)	Hospital Hôpital
No. 9	17	12	Pain, diarrhoea Douleurs, diarrhée	Precooked boiled chicken Poulet bouilli précuit	Factory canteen Cantine d'usine
No. 10	26	7-12	Pain, diarrhoea Douleurs, diarrhée	Meat soup Bouillon de viande	Hospital Hôpital
No. 11	6	—	—	—	Day nursery Crèche

Meat, poultry and fish dishes should be eaten freshly cooked and hot, or cooled rapidly and refrigerated before eaten cold, or boiled through to the centre if reheated. The organism multiplies from outgrowths of spores activated to germinate by the heat of cooking and for which anaerobic conditions are provided in the slowly cooling mass of food.

POUSSÉES D'INTOXICATIONS  
À *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*

(Janvier-mai 1975)

ROYAUME-UNI. — Les intoxications alimentaires à *Clostridium perfringens* présentent souvent les caractéristiques épidémiologiques suivantes: association avec la consommation de gros morceaux de viande ou de volaille refroidis lentement après cuisson, conservés sans réfrigération et consommés froids ou réchauffés; observation des cas dans des institutions ou des cantines collectives; ampleur des poussées qui sont souvent importantes; diarrhée et douleurs abdominales (parfois violentes) une douzaine d'heures après l'ingestion de l'aliment.

Le Tableau 1 fait apparaître ces diverses caractéristiques dans les 11 poussées signalées depuis le début de l'année. Dans l'une de ces poussées l'aliment incriminé était du saumon. Il n'est pas fréquent qu'on mentionne le saumon à propos d'intoxication à *C. perfringens* mais, si l'aliment était inhabituel, il avait été conservé comme le sont généralement les aliments en relation avec des poussées de *C. perfringens*, et ce germe est couramment observé dans le poisson cru aussi bien que dans la viande et la volaille.

La viande, la volaille et le poisson devraient être consommés chauds dès après cuisson, ou bien froids, après refroidissement rapide et conservation au réfrigérateur; si on les réchauffe il faut le faire de manière à ce que l'ébullition atteigne le centre de la masse de l'aliment. Le germe se multiplie par développement de spores, dont la germination est activée par la chaleur de la cuisson et qui trouvent les conditions requises d'anaérobiose lors du lent refroidissement de l'aliment.

This *Table* illustrates the frequent absence of vomiting in *C. welchii* outbreaks and their association with meat dishes made with precooked meat stored before reheating.

Ce *Tableau* montre que dans les poussées d'intoxications à *C. perfringens* l'absence de vomissements est fréquente et que ces poussées sont associées à la consommation de viande précuite et conservée un certain temps avant réchauffement.

(Based on/D'après: *Communicable Disease Report*, No. 22, 1975; *Public Health Laboratory Service*.)