Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 30 (1939)

Heft: 1-2

Artikel: Deux cas d'empoisonnement par du fromage

Autor: Bornand, M. / Bonifazi, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-982504

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

d'autres espèces élaborant un pigment violet, est fort fragmentaire et laisse de côté la plupart des propriétés biochimiques et notamment la fermentation des glucides.

Il se différencie du bacille janthinus type par une mobilité très nette due à des cils péritriches, par son aérobiose stricte, sa non production d'hydrogène sulfuré et d'indol et sa propriété de ne pas coaguler le lait.

En dépit de ces quelques caractères non parfaitement superposables à ceux du B. janthinus, nous n'érigerons pas en espèce le bacille du beurre violet et nous nous contenterons d'en faire une variété: B. janthinus, var. butyricus.

Ce travail a été réalisé dans les laboratoires de l'Institut d'Hygiène de Genève. Nous remercions M. le Dr. Th. Reh, Professeur de bactériologie à l'Université de Genève, et M. le Dr. Ch. Valencien, Chimiste cantonal, qui nous ont donné la possibilité d'effectuer ces recherches dans les laboratoires qu'ils dirigent.

Résumé.

1. Nous avons isolé d'un beurre coloré en violet, un bacille pigmenté.
2. Nous avons étudié la morphologie, les caractères culturaux, les propriétés biochimiques de ce bacille en vue de sa détermination.
3. Nous proposons d'appeler le bacille isolé du beurre violet: Bacillus janthinus, var. butyricus.

Deux cas d'empoisonnement par du fromage

par M. BORNAND et G. BONIFAZI, Laboratoire Cantonal de Lausanne.

Les intoxications alimentaires les plus fréquentes sont dûes à la consommation de viandes fraîches ou travaillées; il n'est pas de semaine pendant la saison chaude que les journaux ne signalent des intoxications par ces aliments. Les empoisonnements par la consommation de fromages sont moins fréquents, moins dramatiques peut-être mais la littérature scientifique en signale de temps à autre. Nous tenons à mentionner ici deux cas que nous avons eu à étudier récemment.

Une de nos connaissances nous adressait un morceau de fromage à raclette, met valaisan des plus appréciés, qui avait occasionné des troubles digestifs extrêmement graves. Sur 6 personnes qui avaient consommé de la raclette, toutes présentèrent 5 heures après des vomissements, de la diarrhée, chez l'une d'elle, selles sanguinolentes troubles cardiaques, perte de connaissance qui nécessita la présence d'un médecin pendant plusieurs heures.

Deux jours plus tard, d'un autre endroit, nous recevions un fromage semblable et l'on signalait que 10 personnes ayant consommé également une raclette, toutes avaient été gravement indisposées en présentant les mêmes symptômes que dans le premier cas.

Une enquête permit de constater que les deux fromages provenaient du même fournisseur.

Examen des fromages.

Macroscopiquement, les deux restes de fromages incriminés ne présentent aucune altération, aucun signe de putréfaction, leur odeur rappelle celle du petit lait, la pâte nous a paru cependant peu ferme. Au dire des personnes qui les avaient cnosommés, ils avaient été trouvés excellents.

Il a été procédé à des examens chimiques et bactériologiques:

Examen chimique.

Une partie d'un des fromages rapés est détruite par le mélange sulfonitrique; dans le liquide provenant de ce traitement aucun poison minéral soit Arsenic, Antimoine, Plomb, Cuivre, Zinc, etc. n'a pu être mis en évidence.

Une autre partie a été traitée par la méthode de Stass Otto.

Aucun alcaloide, glucoside, ptomaine n'a été extrait; le résidu éthéré alcalin a été injecté à un cobaye sous la peau de la cuisse, l'animal n'a présenté aucun trouble morbide.

Une macération de fromage dans l'eau distillée stérile a été introduite au moyen d'une sonde dans l'appareil digestif d'un cobaye et d'une souris blanche; les animaux n'ont présente aucun trouble.

Examen bactériologique.

Des deux fromages incriminés, il a été isolé une bactérie du groupe du Bacterium coli à côté de germes saprophytes; des examens faits à différents endroits des morceaux ont permis d'isoler également dans tous les cas, le même germe. Des cultures en bouillon de 48 heures inoculées à deux cobayes, un lapin et à une souris blanche n'ont provoqué aucun symptôme morbide chez ces animaux; une culture en bouillon donnée par voie buccale à un cobaye n'a provoqué aucun trouble.

Malgré les résultats négatifs obtenus par l'expérimentation sur l'animal, nous pouvons cependant conclure que les intoxications observées dans le 100% des cas sur deux groupes de personnes qui ont consommé ces fromages sont dûs à Bacterium coli.

Deux fromages provenant du même fournisseur se sont montrés exempts de Bacterium coli. Ils présentaient du reste macroscopiquement un aspect différent des fromages incriminés.

On pourrait objecter à l'hypothèse d'une infection bactérienne, le fait que les fromages sont fondus avant de les consommer et que la température est suffisante pour tuer les germes; nous avons voulu nous en assurer en préparant une raclette. A cet effet, devant un foyer, nous avons fondu un des fromages. Au moment de la fusion, la température observée était de 50 à 55 degrés; et à trois reprises nous avons isolé du Bacterium coli.

A notre avis, l'intoxication d'origine bactérienne ne fait pas de doute. Il parait surprenant que le Bacterium coli, commensal normal de l'intestin

de l'homme et des animaux puisse provoquer des accidents aussi violents que ceux qui ont été observés dans les cas que nous avons décrits. Dans certaines conditions la pathogénité de ce germe est certaine; pour des causes que nous ignorons, ce saprophyte peut prendre de la virulence; signalons seulement les diarrhées coli bacillaires dûes à la consommation d'eaux polluées, des entérites coli bacillaires que l'on observe chez des enfants ayant consommé des laits souillés de matières fécales de bovidés, une véritable dysenterie avec émission de sang dûe au Bacterium coli dysenteriae décrit par Galli Valerio.

L'an dernier, à trois reprises dans des cas d'empoisonnement par du vacherin, par des reblochons et par des tommes, nous avons également isolé exclusivement du Bacterium coli de ces produits.

Du reste, la littérature signale plusieurs cas d'empoisonnement par des fromages ayant le Bacterium coli comme agent. Dans une série de recherches faites en Grèce sur les intoxications par le fromage, *Papavassiliou* et *Liberato*[1]) isolent six fois du Bacterium coli, 12 fois du tyrotoxicon dans des fromages ayant provoqué des intoxications.

Shaede[2]) décrit 28 cas d'empoisonnement par des fromages de Limbourg dans lesquels il isole le Bacterium coli; les symptômes sont apparus 2 h. 30 à 5 heures après la consommation de l'aliment. Des souris nourries avec ce fromage restent indemnes; aucune substance toxique chimique n'a été mise en évidence. *Majoewsky* et *Trenter*[3]) mentionnent également un empoisonnement par du fromage dû à Bacterium coli.

Kathe[4]) signale trois intoxications ayant le fromage blanc pour origine et dûs également à Bacterium coli.

Dold[5]) cite le cas de 5 personnes qui, ayant mangé du fromage, ont ressenti quelques heures après des douleurs dans le ventre accompagnées de vomissements et de diarrhée; cet auteur isole un bacille présentant les caractères de Bacterium acidi lactici, donc très voisin de Bacterium coli.

Si l'on consulte la littérature, on remarque que Bacterium coli est incriminé à de nombreuses reprises dans des cas d'empoisonnement par la viande, et *Sacquépée*[6]) fait remarquer que la virulence de ce germe peut être augmentée en association avec d'autres germes saprophytes.

Dans les deux cas que nous avons signalés, la présence d'une bactérie du groupe de Bacterium coli dans les fromages toxiques comme agent de l'empoisonnement ne fait aucun doute. A notre avis, la souillure des fromages s'est effectuée pendant la fabrication soit avec des laits, des présures infectées ou par le manque de propreté dans les manipulations.

---

[1]) Bulletin de la Société de Chimie biologique, 1937, p. 1559.
[2]) Centralblatt für Bakt. L Abt. O. T., 143, 1938, p. 67.
[3]) Centralblatt für Bakt., Ref. T., 123, p. 434.
[4]) Centralblatt für Bakt. O. T., 140, p. 71.
[5]) Ref. Bulletin Pasteur, 1910, p. 551.
[6]) Les empoisonnements alimentaires, Paris, 1909, p. 72.