

2. A propos d'accidents alimentaires, améliorations à apporter à la réglementation de la surveillance sanitaire des viandes; par M. E. MALVOZ, Correspondant.

Sommes-nous suffisamment protégés en Belgique contre les dangers des viandes malsaines? A en juger par l'extension donnée au service d'inspection des animaux de boucherie, le système belge serait bien près d'atteindre la perfection. La loi du 4 août 1890, complétée par celle du 30 décembre 1895, a organisé dans toutes les communes du royaume, qu'elles soient ou non pourvues d'un abattoir public, un service général d'expertise des viandes, confié à des médecins vétérinaires et à des inspecteurs de boucherie.

Il semblerait donc qu'on ne puisse mieux qu'en Belgique assurer la protection du public, autant qu'il est possible de la réaliser, contre les accidents qui peuvent se produire après l'ingestion de viandes infectées ou corrompues. Cela serait vrai si la loi du 4 août ne présentait une grave lacune. D'après cette loi, le Gouvernement est autorisé à réglementer uniquement le *commerce*, la *vente* et le *débit* des denrées et substances alimentaires. Il en résulte que l'expertise préalable n'est pas obligatoire lorsque la viande n'est pas destinée à la vente : tel est, notamment, le cas des porcs qu'un paysan fait abattre pour l'usage exclusif de sa famille, tel encore celui d'une bête achetée en commun par plusieurs personnes se partageant la viande pour l'usage de chacun des ménages, tel enfin le cas, plus grave encore, des animaux abattus dans un établissement situé dans une localité dépourvue d'abattoir public, dont la viande sert à la consommation du personnel et des pensionnaires. Si l'on sait qu'un grand nombre de localités même populeuses sont encore dépourvues d'abattoirs, on aura une idée du nombre considérable d'animaux abattus chaque année et consommés sans avoir été examinés par une personne compétente.

Il est vrai que les instructions ministérielles concernant l'exécution des lois sur l'inspection sanitaire des viandes insistent sur l'utilité, pour ceux qui ne livrent pas au commerce les viandes des animaux, de soumettre ces dernières à une *expertise volontaire*. Mais cette dernière — est-il besoin de le dire? — est rarement réclamée.

Il est inutile d'insister sur les dangers de cette lacune dans la réglementation de l'inspection des viandes : le Gouvernement l'a reconnu d'ailleurs, puisque, à propos de son invitation à l'expertise volontaire, le Ministre ajoute que « les accidents signalés à diverses reprises témoignent de l'utilité de cette vérification ».

Plusieurs médecins vétérinaires ont réclamé déjà en faveur d'une révision de la réglementation actuelle. A la séance de la Chambre des représentants du 26 février 1895, un honorable député, dont le passage au Parlement a été marqué par maintes interventions heureuses dans les questions de prophylaxie, M. Brouwier, représentant de Liège et directeur de l'abattoir de cette ville, invitait le Gouvernement à aller résolument de l'avant, à ne pas hésiter à contrarier, au besoin, certains intérêts particuliers en vue de l'hygiène générale et à étendre à tous les animaux abattus, qu'ils soient ou non destinés à la vente, la surveillance sanitaire là où il n'existe pas d'abattoirs publics.

Que des accidents se soient déjà produits comme conséquence de l'absence d'expertise pour toute une catégorie d'animaux, on ne peut en douter un seul instant. Il y a déjà plusieurs années qu'au Conseil provincial de Liège un vétérinaire distingué, membre de cette assemblée, rapportait l'histoire d'accidents alimentaires survenus chez les pensionnaires d'une maison d'enseignement à la suite de l'ingestion de la viande d'un animal abattu à l'établissement.

Tout récemment, j'avais moi-même l'occasion d'observer plusieurs cas d'accidents alimentaires graves provoqués par des viandes non expertisées. L'honorable juge d'instruction du parquet de Huy voulut bien me charger de soumettre à l'analyse bactériologique les produits saisis à cette occasion : il s'agissait de plusieurs cas de gastro-entérite constatés dans un petit village du Condroz à la suite de l'ingestion de viande de porc. Plusieurs

personnes, appartenant à une même famille, furent malades au point qu'une petite fille succomba rapidement et qu'un vieillard ne dut son salut qu'aux soins empressés qui lui furent donnés par le médecin. Ce serait nous écarter de notre sujet que de décrire ici les particularités de ces accidents et les résultats de nos investigations. Ce qu'il faut noter, c'est qu'il apparut, dès le début de l'instruction, que celle-ci aboutirait fatalement à un non-lieu, quels que fussent les résultats de l'expertise, le porc ayant été abattu par un particulier pour la consommation de sa famille et ses organes ayant, par suite, échappé à tout examen d'un contrôleur officiel.

Voilà donc des accidents qui ont provoqué la mort d'un enfant, qui ont mis un vieillard à deux doigts de sa perte, et qu'une vérification de l'animal, cause de ces accidents, eût sans doute évités.

Que l'on n'objecte pas qu'il y a dans cette question un principe de liberté individuelle auquel on ne peut porter atteinte. Il y a des cas où les gens ont véritablement besoin d'être protégés contre eux-mêmes. Je suis certain que si cette lacune de notre législation était mieux connue du grand public, — bien des personnes l'ignorent, et moi-même, avec beaucoup de médecins, je m'imaginai que toutes les viandes étaient expertisées, — elle aurait depuis longtemps disparu devant les protestations générales. Qui n'est exposé aujourd'hui, si les circonstances l'amènent à la table d'un campagnard qui vous offre les produits de son élevage, aux accidents parfois si redoutables de l'intoxication carnée?

Ainsi que le disait M. Brouwier à la Chambre, le chef de famille peut empoisonner, sans le savoir, sa femme, ses enfants, ses domestiques; ceux qui achètent en commun un animal de boucherie sont exposés à des dangers qu'ils ne peuvent pas entrevoir, qu'ils ne peuvent pas même soupçonner et qu'ils ne peuvent, par conséquent, pas éviter. Quelle responsabilité plus grande encore lorsqu'il s'agit de directeurs d'établissements, de sanatoriums, d'asiles, d'hôtels, qui peuvent, de très bonne foi, faire consommer des viandes insalubres à leurs pensionnaires!

Puisque je suis amené à soulever ici la question de la surveil-

lance sanitaire des viandes, j'en profiterai pour signaler à l'Académie une autre lacune de nos lois, qui a fait récemment l'objet de longs débats devant les tribunaux et qui est d'un intérêt général incontestable : il s'agit de la détention et de la vente des viandes corrompues.

Le 28 octobre 1908, un expert des viandes de Liège saisissait dans les caves des halles centrales plus de 1,000 kilogrammes de viandes corrompues appartenant à différents charcutiers. L'expert aurait pu se contenter de dénaturer ces viandes, mais cette mesure ne pouvait que toucher médiocrement les intéressés. Pour les engager à être plus circonspects à l'avenir et plus soucieux de la santé du public, — auquel ces viandes étaient certainement destinées malgré leur état, — l'expert crut pouvoir faire mettre les charcutiers en contravention du chef d'*exposition en vente de viandes corrompues*.

Mais le tribunal de police acquitta les prévenus, estimant que ces viandes ne pouvaient être considérées comme exposées en vente, l'article 561 du Code pénal ne punissant que ceux qui auront *vendu, débité ou exposé en vente* des comestibles gâtés ou corrompus.

Sur appel du ministère public, le tribunal correctionnel de Liège réforma la décision et condamna. Le jugement est intéressant : il déclare que ces marchandises étaient destinées à la vente, à la disposition des acheteurs et que c'est précisément un abus de ce genre que le législateur avait entendu éviter.

Restreindre la portée de l'article du Code au seul fait de l'exposition en vente sur l'étal même du vendeur, ajoute le juge, serait favoriser la fraude et entraver, si pas annihiler, la répression qui doit être rigoureusement exercée en cette matière.

Sainement interprétée, l'exposition en vente comprend non seulement la détention dans la boutique, mais aussi dans l'arrière-magasin et les autres dépendances de l'établissement, car les objets qui y sont placés sont en quelque sorte sous la main du vendeur qui peut les livrer à chaque instant.

Rien de plus sensé, semble-t-il, que la manière de voir du magistrat liégeois.

Tel ne fut pas l'avis du tribunal de Verviers. Celui-ci, en effet, fut chargé de nouveau de l'affaire, la Cour de cassation ayant

cassé le jugement de Liège pour un point de pure forme et renvoyé la cause à Verviers. Les magistrats verviétois se rallièrent à la thèse des avocats des prévenus et acquittèrent définitivement ces derniers.

Comme ce jugement fait maintenant partie de la jurisprudence, il est opportun d'en citer les considérants très intéressants au point de vue du droit, mais déconcertants pour un hygiéniste!

Le jugement du tribunal de Verviers est basé sur ce que l'article 561 du Code pénal prévoit le fait d'exposer en vente des marchandises gâtées ou corrompues, mais s'abstient d'énoncer le fait de détenir semblables marchandises pour la vente. Il faut donc que la marchandise corrompue ait été réellement offerte en vente au public. Il est indéniable que des marchandises trouvées dans les caves des prévenus étaient destinées à être vendues et pouvaient même, d'un moment à l'autre, être livrées aux acheteurs. Mais l'expression « exposer en vente » a uniquement pour but d'empêcher des commerçants peu scrupuleux ou peu soigneux d'offrir à la vue du public des marchandises corrompues ou d'attirer l'attention des amateurs sur l'offre en vente de semblables marchandises, soit par une annonce, soit par un fait quelconque. Tel n'est pas le cas, ajoute le juge verviétois, d'un marchand qui détient dans des locaux où il place ses réserves, ou bien dans lesquels il conserve ses marchandises, des produits gâtés. Au sens logique des mots, il n'offre pas alors ces produits en vente, ne les expose pas à la vue des clients et n'attire pas l'attention du public sur eux. Si une interprétation extensive devait être donnée à l'article 561, il ne se trouverait pas un boucher ni un charcutier qui échapperait à l'application de cette disposition, la conservation des viandes de boucherie et la préparation des produits de la charcuterie amenant fatalement ces négociants à détenir à un moment donné dans leurs caves ou leurs réserves des viandes qui se sont détériorées à leur insu. C'est évidemment pour éviter une conséquence aussi rigoureuse que le législateur s'est attaché aux termes : *exposer en vente*, pour bien marquer qu'il ne suffit pas de détenir pour la vente des produits gâtés, il faut, de plus, que ces produits aient été effectivement offerts en vente aux acheteurs ou aux passants.

Tel est ce curieux jugement du tribunal de Verviers. « Qu'en pensent les ménagères et les consommateurs? » ajoutait le journal auquel nous empruntons ces extraits. Nous ajouterons nous-même : « Qu'en pense l'Académie de médecine? » Le fait de détenir des produits qui étaient, selon les termes de l'un des jugements précités, « dans un état de pourriture scandaleux », soit dans une cave, soit même sous le comptoir, ne serait nullement répréhensible!

Si le jugement du tribunal de Verviers est consacré définitivement par la jurisprudence, il y a là une grave menace pour l'hygiène humaine. Les règlements autorisent les inspecteurs de viandes à visiter les caves et les dépôts annexés aux magasins. Mais si les inspecteurs doivent, à l'avenir, se contenter de dénaturer les produits corrompus qu'ils découvrent au cours de ces visites, sans que les négligences coupables de certains commerçants puissent être punies, leur mission est éternuée et vouée à la stérilité, car ce qui peut frapper un charcutier et l'empêcher de tromper le public, c'est une pénalité, ce n'est pas la perte banale de quelques kilogrammes de viande. Si les inspecteurs de viandes ne peuvent sévir au cours de leurs visites des arrière-boutiques et réserves des bouchers et surtout des charcutiers, l'élimination des viandes avariées ne se fera que bien rarement. Ces viandes, réparées par des artifices de préparation destinés à faire disparaître et à masquer le goût, seront mises dans le commerce sous diverses formes, notamment sous celle de saucissons. La fréquence des accidents dus aux produits de certains charcutiers ne témoigne-t-elle pas de la nécessité de surveiller étroitement ces commerçants et de posséder des armes agissant préventivement contre les charcutiers malpropres ou malhonnêtes?

La législation étrangère s'est montrée sévère dans beaucoup de pays pour la détention des viandes corrompues.

Si des États comme l'Espagne, le Portugal, le Mexique ne condamnent que la mise en vente des viandes gâtées, si d'autres, comme la Hollande, l'Autriche, prévoient l'offre en vente aussi bien que la mise en vente, des pays tels que la France, la Roumanie, les cantons suisses de Bâle et de Berne sont sévères également pour la détention des viandes altérées.

La loi française, notamment, prévoit un emprisonnement de

six jours à un an et une amende de 100 à 5,000 francs, l'emprisonnement étant toujours appliqué lorsque les viandes sont nuisibles à la santé.

Ces lacunes de notre législation sanitaire m'ont paru mériter quelque attention de la part de l'Académie de médecine.

Celle-ci estimera peut-être que les questions soulevées pourraient être soumises à l'examen de quelques-uns de nos éminents collègues, plus spécialement des médecins vétérinaires, particulièrement compétents pour nous indiquer ce qu'il y aurait lieu de proposer au Gouvernement afin de parer aux dangers très réels de la situation actuelle.

On comprend très bien qu'un service aussi vaste, aussi difficile que celui de l'inspection des viandes n'ait pu être organisé d'emblée d'une façon irréprochable et que l'on ne parvienne à concilier tous les intérêts qu'en procédant par étapes. Le moment est venu de compléter l'œuvre de 1890.

L'Académie de médecine constituée pour les pouvoirs publics la plus haute expression de la science médicale et hygiénique : son intervention ne peut manquer d'être d'un grand poids dans une question qui intéresse la santé des populations.

A la suite de cette lecture, il est entendu que l'attention de M. le Ministre de l'intérieur sera appelée sur les points signalés par M. Malvoz.

— La séance est levée à 1 heure 30 minutes.

OUVRAGES PRÉSENTÉS.

- ARTOM DI SANT' AGNESE (V.). Ricerche sperimentali sulla osteomalacia. Firenze, 1908; 8°.
- Ricerche sperimentali sulla patogenesi dell' osteomalacia. 1908; 8°.
- Osteomalacia e rachitide. 1909; 8°.
- Sur l'étiologie et le traitement spécifique de l'ostéomalacie. Roma, 1910; 8°.
- Sur l'étiologie du rachitisme. Roma, 1910; 8°.
- BADALONI (G.). Encore du travail à l'école en rapport à la fonction de la respiration. 8°.
- BADALONI (G.) e CARLUCCI (M.). I. Badaloni (G.). Utilità dell' educazione fisica. II. Carlucci (M.). Relazione. Roma, 1910; 8°.
- BERNHEIM (S.). L'administration intestinale des médicaments (étude expérimentale et clinique). Paris; 8°.
- Le dispensaire antituberculeux. Paris; vol. 8°.
- Étude clinique de la syphilis du cerveau. Cas graves. Curabilité. Paris, 1882; 8°.
- La médication ergotée (ergot de seigle, ergotine, ergotinine). Étude expérimentale et clinique. Paris, 1900; vol. 12°.
- Della vaccinazione, sue complicazioni, loro profilassi. Catania, 1900; 8°.
- La tuberculose et la médication créosotée. Paris, 1901; vol. 8°.
- Hygiène et pratique de la désinfection dans les communes rurales et les petites villes. Rapport présenté à la Société royale de médecine publique. Bruxelles, 1902; 8°.
- L'assistance du tuberculeux à domicile. Paris, 1902; 8°.
- La cure alimentaire du tuberculeux. Leipzig, 1902; 8°.
- Traité clinique et thérapeutique de la tuberculose pulmonaire. Paris, 1902; vol. 8°.
- La tuberculose. Ses causes; son traitement. Les moyens de s'en préserver. Paris, 1903; vol. 12°.
- La défense internationale contre la tuberculose. Leipzig, 1906; 8°.
- Contributo allo studio della sterilizzazione dell' aria. Roma, 1908; 8°.
- BERNHEIM (S.) et ROUSSEAU (P.). Le cheval aliment. Paris, 1908; vol. 12°.
- BERNHEIM (S.) et BARBIER (P.). Valeur thérapeutique des tuberculines. Rapport présenté au Congrès international de la tuberculose. Washington, 1908; 8°.
- BERNHEIM (S.) et COLLIN (E.). Le dispensaire antituberculeux corporatif. Paris; 4°.
- BROECKAERT (J.). Paralysis of the recurrent laryngeal nerve. Translated by K. Dickson. London, 1910; 8°.

- BUDAPEST SZÉKESFŐVÁROS STATISZTIKAI KÖZLEMÉNYEI : 44. Pikler. Halandóság 1907. [Et en allemand.] Budapest, 1909; Band 4^o.
- CRANWELL (D.-J.) y VEGAS (M.-H.). Tratamiento de los quistes hidáticos. Buenos Aires, 1910; vol. 8^o.
- DELVAUX DE FENFFE (H.). La formation de la jeunesse. L'éducation physique. Liège, 1910; 8^o.
- DEMOOR (J.). Rôle de l'adsorption dans les échanges cellulaires. Firenze, 1909; 8^o.
- Rôle des phénomènes physiques dans l'acte de la sécrétion. Bruxelles, 1910; 8^o.
- FOX (H.). Two cases of Raynaud's disease with ocular symptoms. One case complicated by scleroderma. New York, 1907; 8^o.
- On the therapeutic testing of dermatological remedies. New York, 1909; 8^o.
- A comparison of the Wassermann and Noguchi complement fixation tests. New York, 1909; 8^o.
- The principles and technique of the Wassermann reaction and its modifications. New York, 1909; 12^o.
- The Wassermann reaction (Noguchi modification) in pellagra. 1909; 12^o.
- A case of pellagra. 1910; 12^o.
- Personal observations on the skin lesions of pellagra. New York, 1910; 12^o.
- The Wassermann and Noguchi complement-fixation test in leprosy. New York, 1910; 8^o.
- LEFÈVRE. Le rôle des femmes dans la lutte contre la tuberculose. Gembloux, 1910; 4^o.
- MARTIN (E.-L.), Mutuelle antituberculeuse des employés. Son origine, son but, son avenir. Paris, 1910; 8^o.
- MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR ET DE L'AGRICULTURE. Administration du service de santé et de l'hygiène. Plans d'hôpitaux d'isolement pour maladies transmissibles. [1910]; vol. 4^o.
- Franchises et contreseings. (Extrait concernant le Ministère de l'intérieur et de l'agriculture.) Bruxelles, 1910; vol. 8^o.
- UNIVERSITÉ DE BRUXELLES. LXXV^e anniversaire de la fondation. Relation des fêtes. Novembre 1909. Bruxelles, 1910; vol. 8^o.
- WARREN ANATOMICAL MUSEUM (Bulletin of the) Harvard medical school. N^o I. Pathological anatomy. Bones, joints, synovial membranes, tendons. Boston, 1910; 8^o.

1. UN cas de méningite cérébro-spinale provoqué par un streptocoque; par le docteur VAN DEN BRANDEN, assistant à l'Institut de bactériologie de Louvain.

Le méningocoque de Weichselbaum, encore appelé *diplococcus intracellularis meningitidis*, est l'agent habituel de la méningite cérébro-spinale; d'autres germes et notamment le pneumocoque, le streptocoque et le gonocoque peuvent également produire la maladie.

D'après Marchal, 69.2 % des méningites cérébro-spinales seraient provoquées par le méningocoque, 20.8 % par le pneumocoque et 10 % par d'autres microbes (streptocoque, gonocoque, bacille de l'influenza, etc.).

Dans le courant de l'année 1909, nous avons eu l'occasion d'observer une méningite cérébro-spinale à streptocoque.

Le 10 novembre de l'année 1909, M. le docteur Wauthier, d'Alost, nous envoya du liquide céphalo-rachidien d'un enfant présentant des symptômes suspects de méningite cérébro-spinale.

Notre honorable Confrère eut l'obligeance de nous adresser une histoire succincte du cas : « Il s'agissait d'une enfant de 4 ans, de constitution délicate, qui fut prise quelques jours auparavant de vomissements avec convulsions prolongées pendant une demi-heure; deux jours après le début de la maladie, elle put descendre et reprendre ses jeux. Quatre jours plus tard, l'enfant fut obligée de se remettre au lit et présenta alors les symptômes suivants : elle était immobile, les yeux fermés, pouls irrégulier; ni contracture, ni cris, ni rougeurs fugaces. A ce moment, il y avait peu ou pas de fièvre. Quatre jours après le début de ces derniers symptômes, le docteur fit la ponction lombaire et retira 5 centimètres cubes de liquide céphalo-rachidien qu'il envoya par express au laboratoire de bactériologie de Louvain.

» Quelques jours après, la petite malade présenta les symptômes de la méningite confirmée et mourut. »

Le liquide encéphalo-rachidien était clair et transparent; après