

LE TRAVAIL SANITAIRE DANS LES VILLES TERMINALES DU CANAL ZONE (PANAMA)

L'organisation du Département d'Hygiène Publique du Canal Zone est, à plusieurs points de vue, semblable à celle du Service National d'Hygiène Publique d'Haïti¹. L'Officier Sanitaire en chef du Canal Zone est un Colonel du Corps Médical de l'Armée des Etats-Unis et il coordonne et dirige les activités du Département d'Hygiène, consistant en hôpitaux, dispensaires, sanitation, etc. A Panama et à Colon des médecins civils remplissent le rôle d'Officiers Sanitaires de ces villes; aux divers postes de l'Armée, des Officiers du Corps Médical de l'Armée, et à la Base Sous-Marine de Coco Salo, des Officiers du Corps Médical de la Marine sont chargés de l'Hygiène Publique; à l'Office de l'Officier Sanitaire en chef est attaché un médecin civil dont l'unique tâche est de diriger le Service de Contrôle des Moustiques, il concentre ses activités dans les districts ruraux, car les cités et les villes possèdent un service de contrôle bien organisé. L'Officier Quarantenaire en Chef du Canal Zone, un officier du Service d'Hygiène Publique des États-Unis, est sous la juridiction de l'Officier Sanitaire en Chef. A part ces activités, certains hommes de science, des Laboratoires de Recherche aux États-Unis, sont constamment employés dans les laboratoires où ils font des investigations sur les maladies particulières aux Tropiques. Le Département d'Hygiène Publique exerce un pouvoir à la fois complet et vaste. Les officiers sanitaires jouent le rôle de Juge du Tribunal Sanitaire dans leur district.

En 1904 les conditions dans les villes terminales du Canal Zone étaient, à plusieurs points de vue, pareilles à celles qui existaient à Port-au-Prince, il n'y pas longtemps: l'indifférence des masses à la sanitation; l'absence d'un système d'égouts sanitaires; l'absence d'une bonne eau d'alimentation, la présence des *Aedes aegypti* se reproduisant dans les citernes, réservoirs et barriques, installés pour conserver l'eau de rivière ou de pluie; la distribution du lait dans des conditions très peu hygiéniques; des marchés publiques qui étaient de simples endroits où l'on vendait la viande de boucherie, la volaille et les légumes; la façon très peu hygiénique dont les animaux étaient abattus; l'abondance des mouches, des cabinets d'aisances à fosses et des mares servant de lieux d'éclosion des moustiques; la présence des moustiques de malaria partout; de la poussière, des fatras et des ordures rassemblés dans les cours et dans les rues; même l'air était imprégné d'odeurs nauséabondes.

L'Office d'Hygiène Publique a trois inspecteurs et deux vétérinaires américains, a part un nombre d'assistants panaméniens, de chauffeurs, de chefs d'équipe et de travailleurs. Les *inspecteurs* visitent les maisons de 7.00 a. m. à 11.00 a. m. et de 1.00 à 4.00 p. m., et ils font le travail clérical de 11.00 à 12.00 a. m. La ville est divisée en districts et un cycle de sept jours est rigoureusement observé. Une inspection de maison à maison est faite et l'inspecteur visite la cuisine, le cabinet de toilette et la salle de bain de chaque maison. Il dirige son attention particulièrement sur les *moustiques* et les *mouches* et sur la présence des rats. Chaque inspecteur a quatre travailleurs avec lui qui détruisent immédiatement, sur le lieu, tout récipient contenant de l'eau, et rassemblent les débris dans la rue pour être plus tard enlevés par des hommes avec leurs brouettes. Toute évidence de rats dans une maison porte les inspecteurs à obliger le propriétaire ou locataire à faire des réparations immédiates pour détruire les endroits de refuge. Les propriétaires sont informés de l'importance de détruire les

¹ Bigelow, A. F.: Bull. Soc. Med. Haïti 3: 13 (avril) 1930.

moustiques adultes et les mouches trouvés dans une maison. Des avis écrits pour manquement au Code Sanitaire sont faits, signés par l'inspecteur et remis au contravenant. Le *fumier* des écuries des villes de Panama et de Colon est enlevé toutes le 24 heures, déposé dans la gare des chemins de fer, puis chargé dans un train pour être rassemblé sur la Zone. Quand ce fumier est décomposé en engrais il est vendu aux fermiers. Les deux vétérinaires, chargés de l'inspection et du contrôle du lait, de la *viande*, des *poissons* et de la volaille et les inspecteurs pour la viande, travaillent à l'abattoir après 11.00 a. m. De 7.00 à 11.00 a. m. ils visitent les hôtels, boulangeries, laiteries, brasseries, les appareils pour faire de la crème à la glace, des bonbons, boissons, les restaurants, cafés et magasins et spécialement les parties des maisons employés comme dépôts. Une attention particulière est accordé aux méthodes de vente des produits alimentaires, à l'enlèvement des fatras, à la propreté du personnel et du matériel. Aucun de ces endroits ne peut fonctionner sans une permission du Département d'Hygiène et le retrait de cette permission annule automatiquement la permission de la municipalité. Relativement à cette branche du service d'inspection, il est intéressant de remarquer que les cafés constituent un endroit qui favorise la naissance des rats en même temps qu'ils leur servent de refuge. C'est pour cette raison que le dépôt de chaque magasin est inspecté toutes les semaines. Les boîtes d'emballage ne doivent pas être entassées directement sur le parquet—tout emmagasinement dans la ville doit se faire sur des rateliers à 18 pouces de distance du parquet et la largeur maximum d'un ratelier est de 6 pieds avec un espace de 18 pouces entre eux.

Auparavant, le *lait* était distribué par des colporteurs; le Département d'Hygiène a institué un règlement disant qu'aucune personne, maison, association ou institution, n'entreprendra la vente ou la distribution du lait sans avoir obtenu au préalable une permission de leurs officiers sanitaires respectifs, laquelle permission devra être renouvelée chaque année. Avec le temps, à l'aide des inspecteurs et grâce à un règlement sur l'entretien des bœufs, la façon de traire les vaches, les endroits où conserver le lait, le procédé employé pour le refroidir et les méthodes de livraison, et grâce aussi à une autre loi qui interdit la vente du lait dans la rue, aujourd'hui le lait vendu dans les villes du Canal Zone est propre et de bonne qualité. A Colon, des citoyens intéressés, sur chacun des deux côtés de la ville, ont installé une machine pour pasteuriser le lait, un simple appareil pouvant pasteuriser et refroidir le lait, stériliser les bouteilles et mettre le lait en bouteilles, le tout coûtant environ \$1,000, et aujourd'hui tout le lait vendu est pasteurisé et mis en bouteilles.

Les *poissons* frais sont vendus au marché sur de longues tables plates dont le dessus est en béton; ces tables sont divisées en espaces qu'on loue aux vendeurs; chaque marchand vend au poids. Il n'y avait que 4 ou 5 poissons sur chaque espace et je me suis dit que c'était un mauvais jour au marché, mais on m'a expliqué que la longue rangée de boîtes placées à l'arrière des tables étaient de petites glacières renfermant le stock de poissons de chaque marchand, seulement quelques poissons sont exhibés sur les tables. C'est devant les comptoirs de poissons que l'absence presque complète des mouches dans les villes du Canal Zone est si apparente, peut être a peu près une douzaine de mouches se trouvaient sur une table longue de 50 pieds. Les animaux choisis pour l'*abattage* du jour, après un dernier examen fait par le vétérinaire, sont groupés dans un parc tout proche de l'endroit où ils doivent être abattus et ils entrent par le côté où est installée la boîte dans laquelle ils seront abattus et roulent sur le parquet par une trappe aménagée dans la boîte. Ils sont hissés par des poulis électriques, un instrument moderne dans cet abattoir; on les saigne, la tête et la peau enlevées, ils sont ouverts, on enlève les viscères, puis la tête, la queue, les glandes du thymus, le cœur et les poumons sont suspendus sur les crochets numérotés jusqu'à ce que l'examen post-mortem soit fait afin qu'ils puissent être identifiés au cas où la

carcasse serait condamnée. Les parties qui ne sont pas mangeables sont entassées et déposées dans les poubelles pour être ensuite apportées au dépottoir de fatras. Les peaux sont bien lavées et envoyées à une section pour être grattées et salées dans de grandes boîtes. Durant l'abattage, le vétérinaire est dans son échoppe, laquelle est construite sur un côté de l'abattoir et où on arrive par un escalier étroit. De sa place il peut observer chaque travailleur et surveiller chaque étape du travail. Vêtu d'une vieille blouse, avec des bottes de caoutchouc et armé de son couteau de boucherie, il va à l'endroit où les animaux sont abattus et examine minutieusement les têtes et les viscères, les coupes et en prélève des morceaux pour être examinés au microscope. Il examine ensuite chaque carcasse, coupe les parties suspectées et les jette; elles sont ensuite ramassées par ses travailleurs qui les mettent dans une barrique. Un autre travailleur apporte de l'huile brute et en répand sur chaque morceau pour que l'occasion ne soit pas offerte de vendre les morceaux malades. Les carcasses sont lavées de nouveau. Le vétérinaire examine ses morceaux, fait un examen final et approuve chaque carcasse comme étant propre à la vente comme nourriture et son assistant appose le timbre du Département d'Hygiène. A l'exception de quelques porcs qui doivent être vendus aux Chinois pour leur commerce, lesquels doivent être cuits aussitôt tués, le reste des carcasses de porcs et de bœuf reste suspendu à l'abattoir jusqu'au lendemain matin à 3 heures, alors la viande est envoyée aux marchés publics et aux différentes boutiques où elle est vendue le plus souvent aux frigorifiées. Les boules de neige, bâtons de glace, les sucres d'orge, etc., ne peuvent être vendus que dans les maisons qui ont des appareils remplissant les conditions exigées par le Département d'Hygiène. Les mêmes mesures furent prises pour la crème à la glace. Aujourd'hui on ne voit guère de colporteurs dans ces villes. J'ai peut-être vu, durant quatre jours, environ une douzaine de charettes dans les rues, mais je dois avouer que les articles à l'intérieur des compartiments vitrés paraissent très appétissants.

La ville de Port-au-Prince est envahie par les rats. Dans les villes du Canal Zone, les officiers sanitaires considèrent ce problème aussi important que le contrôle des moustiques et des mouches. Ils travaillent à ce que le nombre des rats soit réduit et maintenu à un minimum et ils ont institué des règlements exigeant que les docks, maisons d'habitation, magasins et autres constructions soient à l'épreuve des rats. Environ 8,000 rats ont été examinés l'année dernière, à peu près 50 pour-cent de rats noirs et seulement quelques rats gris ont été attrapés. Le nombre examiné ne représente pas le nombre actuel des rats attrapés, parce que plusieurs rats attrapés ne sont pas enregistrés et beaucoup se décomposent avant d'avoir été examinés. Cependant, ils ont fait de rapides progrès dans la réduction des rats, car il y a de cela six ans environ 20,000 rats avaient été examinés.

Le coût approximatif est un million et demi de dollars par an pour la sanitation, c'est-à-dire, nettoyage des rues et enlèvement des fatras, service de quarantaine, traitements fournis par les dispensaires et hôpitaux, laboratoires, etc. Mais environ un million de dollars provient des recettes du Département d'Hygiène. La politique actuelle employée par l'Office d'Hygiène Publique dans les villes du Canal Zone semble se résumer dans la poursuite d'un travail de sanitation en général journallement, nettoyage des rues, enlèvement des fatras, etc., et dans la concentration sur une certaine branche de sanitation afin de diriger l'attention du peuple vers l'élimination d'un seul point défectueux à la fois. Les résultats obtenus démontrent largement la force de cette politique. Ils ont rendu les règlements de l'hygiène publique raisonnables, mais ils exigent en même temps qu'ils soient observés rigoureusement.