Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV
Evaluation des risques

Seismo Info 12/2019

Source: OSAV

★★★ Info très importante ★★ Info importante ★ Info intéressante

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Antibiorésistance.** Le CDC a publié un rapport sur les **risques les plus importants d'antibiorésistance en 2019**. Présentent des risques aigus, entre autres, *Candida auris* et les *Acinetobacter* et entérobactéries résistants aux carbapénèmes. CDC, 1 page. Publication originale, 148 pages. (13.11.2019). Une commission d'experts du *Council of Canadian Academies* (CCA) a publié simultanément un rapport détaillé sur les **répercussions de l'antibiorésistance** sur la santé et l'économie. EurekAlert, 1 page. Publication originale, 268 pages. (12.11.2019).

★★ **Rapport sur les nouvelles tendances alimentaires.** Une chaîne de supermarchés britanniques a publié son rapport ***Food and Drink Report 2019-20***. Tendances alimentaires prévues pour l'année prochaine : plats cuisinés végétaliens, dépenses prudentes et achats d'aliments en ligne. Rapport, 9 pages. (13.11.2019).

★ **Céréales anciennes.** La Commission européenne a autorisé la mise sur le marché de fonio, une **céréale ancienne d'Afrique de l'Ouest** sans gluten. L'utilisation de céréales anciennes a pour but de contribuer au développement durable et à la sécurité alimentaire. Bakery and Snacks, 2 pages. (18.11.2019).

★ **Microalgues.** Deux grands producteurs de denrées alimentaires envisagent d'utiliser les microalgues comme **protéines végétales** de nouvelle génération. Food Navigator, 2 pages. (19.11.2019).

Toxi-infections alimentaires: foyers inhabituels

★★★ ***E. coli* O157:H7.** De la **salade** (*laitue romaine*) a été la cause d'une toxi-infection alimentaire à *E. coli* O157:H7 aux **États-Unis d'Amérique :** 102 personnes ont été infectées à ce jour et dix d'entre elles ont développé un **syndrome hémolytique et urémique (SHU).** Le CDC conseille de ne pas consommer de salade provenant de la région de culture concernée. CDC, 3 pages. (05.12.2019).

★★★ ***Salmonella* Typhimurium.** La consommation de **tomates** est considérée comme la cause la plus probable de la ***toxi-infection à Salmonella*** survenue en **Suède** entre les mois d'août et d'octobre 2019. Même si les tomates sont une source connue de salmonellose aux États-Unis d'Amérique, c'est seulement le deuxième foyer de salmonellose lié à des tomates en Europe. Publication originale, 7 pages. (27.11.2019).

★★★ ***Salmonella* Mikawasima.** Cinq pays européens mènent une enquête sur un foyer de toxi-infection alimentaire causé par ***Salmonella* Mikawasima**, qui a pu être identifiée grâce à un séquençage du génome complet. État : 12.11.2019 : **190 personnes infectées,** dont 138 au **Royaume-Uni**. La cause n'a pas encore été établie. ECDC, 12 pages (18.11.2019).

★★ **Listérias.** Un **foyer de toxi-infection à Listeria** aux **États-Unis d'Amérique et au Canada** a été déclaré clos. Il a été possible d'en déterminer la cause: de la **viande de volaille**. Aux États-Unis, 24 personnes ont contracté la maladie et 2 en sont mortes. CDC, 2 pages. (14.11.2019).

★★ ***Listeria monocytogenes.*** Des **produits à base de viande** ont été à l'origine de 21 infections par des listéries, dont 19 cas aux **Pays-Bas** et deux cas en **Belgique**. La cause du foyer a pu être déterminée au moyen d'un séquençage du génome complet. ECDC-EFSA, 15 pages. (27.11.2019).

★ **Hépatite A.** Des **mûres** ont été à l'origine de 11 cas d'hépatite A aux **États-Unis d'Amérique.** Food Poison Journal, 2 pages. (22.11.2019).

Sécurité alimentaire

★★★ **Lait maternel.** Des **photo-initiateurs** ont été découverts pour la première fois dans du lait maternel dans le cadre d'une étude. Utilisées dans les **emballages de denrées alimentaires,** ces substances peuvent migrer sur les aliments et être ingérées. Selon les chercheurs, les quantités étaient faibles et ne présentaient **pas un danger pour la santé** des nourrissons. ScienceDaily, 1 page. Publication originale, 6 pages. (22.11.2019).

★★ **Arsenic dans du riz.** Des **composés d'arsenic** inorganiques, qui sont réputés cancérigènes pour l'être humain, ont été recherchés dans 1180 échantillons de riz provenant du monde entier. **Résultat :** de fortes teneurs en arsenic ont été mesurées en particulier dans du riz d'Amérique Latine. Publication originale, 9 pages. Information de l'OSAV sur l'arsenic dans des denrées alimentaires, 3 pages. (14.11.2019). Par ailleurs, une deuxième étude met en garde contre une prochaine augmentation des teneurs en arsenic dans du riz en raison de la hausse généralisée des températures. University of Washington, 3 pages. (05.12.2019).

★★ ***Bacillus cytotoxicus.*** Une **barre protéinée** à base de farine de grillons produite par un fabricant allemand a été rappelée en raison d'une contamination par des microorganismes producteurs de toxines de type *Bacillus cytotoxicus*. Mise en garde contre le produit, 1 page. (20.11.2019).

★★ **BVL.** L'Office fédéral allemand chargé de la protection des consommateurs et de la sécurité des aliments (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)) a publié un rapport annuel sur les **toxi-infections alimentaires en Allemagne en 2018**. Les foyers causés par les agents pathogènes de type ***Campylobacter*** ont représenté la part la plus importante des déclarations (41 %). Rapport, 13 pages. (13.11.2019).

★★ **VTEC.** En **Autriche**, un **plat cuisiné** a été rappelé en raison d'une contamination par des *Escherichia coli* producteurs de vérotoxines (VTEC). AGES, 1 page. (19.11.2019).

★★ **Cyanure.** Des **teneurs** accrues **en cyanure** ont été mesurées dans des produits granolas importés au Japon depuis les États-Unis. Elles pourraient s'expliquer par les **graines de lin** présentes dans ces produits et qui contiennent du cyanure à l'état naturel. MHLW Japan, 5 pages. (19.11.2019). Un produit à base de graines de lin a aussi été rappelé dans l'espace germanophone à cause de teneurs trop élevées en cyanure Mise en garde contre le produit, 1 page. (04.12.2019).

★★ ***Salmonella infantis.*** Des chercheurs ont observé qu'un nombre croissant de **produits à base de volaille** étaient contaminés par *Salmonella infantis*. Le règlement de l'UE sur la viande fraîche de volaille ne fixe des critères de sécurité alimentaire qu'à l'égard de *S. enteritidis* et de *S. typhimurium.* Une viande de volaille fraîche dans laquelle sont décelées d'autres salmonelles est jugée conforme au règlement. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 1 page. (03.12.2019).

★ ***Bacillus cereus.*** En Allemagne, du **lait** a été rappelé en raison d'une contamination par *Bacillus cereus.* C'est lors d'un examen microbiologique de routine que la contamination a été découverte. Une vanne défectueuse dans le processus de production en était la cause. Mise en garde contre le produit, 2 pages. (11.11.2019).

★ **Riz.** La Thaïlande a interdit l'utilisation de trois **pesticides dans la culture du riz** (paraquat, glyphosate et chlorpyrifos). Cette décision est une conséquence de l'adoption de réglementations plus sévères par les pays importateurs. Bangkok Post, 2 pages. (14.11.2019).

★ **Aubergines.** Nouvelle notification RASFF concernant des aubergines en provenance de la **République dominicaine** : en cause, après le fipronil (cf. Seismo Info 11/2019), le **carbofurane.** RASFF, 1 page. (27.11.2019).

Fraudes alimentaires

★★ **Fraudes alimentaires.** Un sondage en ligne a été mené auprès des **autorités allemandes de contrôle des denrées alimentaires** pour savoir ce qu'elles entendaient par fraude alimentaire. Il a révélé des différences dans la définition de ce terme entre les différentes institutions. Publication originale, 10 pages. (18.11.2019).

Détection précoce : concepts et méthodes

★★★ **Réduction des listérias.** Une étude a testé deux approches pour réduire la présence de ***Listeria monocytogenes*** sur les **légumes-feuilles** : l'utilisation d'un **produit contenant des bactériophages** (cf. Seismo Info 11/2019) et le recours à des cultures **produisant des bactériocines**. Résultat : les bactériophages étaient plus efficaces que les bactériocines. Publication originale, 7 pages. (15.11.2019).

★★★ **Banque de données WGS (whole genome sequencing).** Des scientifiques qui ont participé à la *Global Microbial Identifier (GMI) conference* à Singapour demandent la création d'une **banque de données internationale qui contiendrait les séquençages de génomes complets** et qui permettrait de recueillir, comparer et partager ces **données génomiques**. Cette banque de données serait d'une grande utilité pour analyser les foyers de toxi-infections alimentaires. Food Safety News, 3 pages. Meeting Report, 53 pages. (15.11.2019).

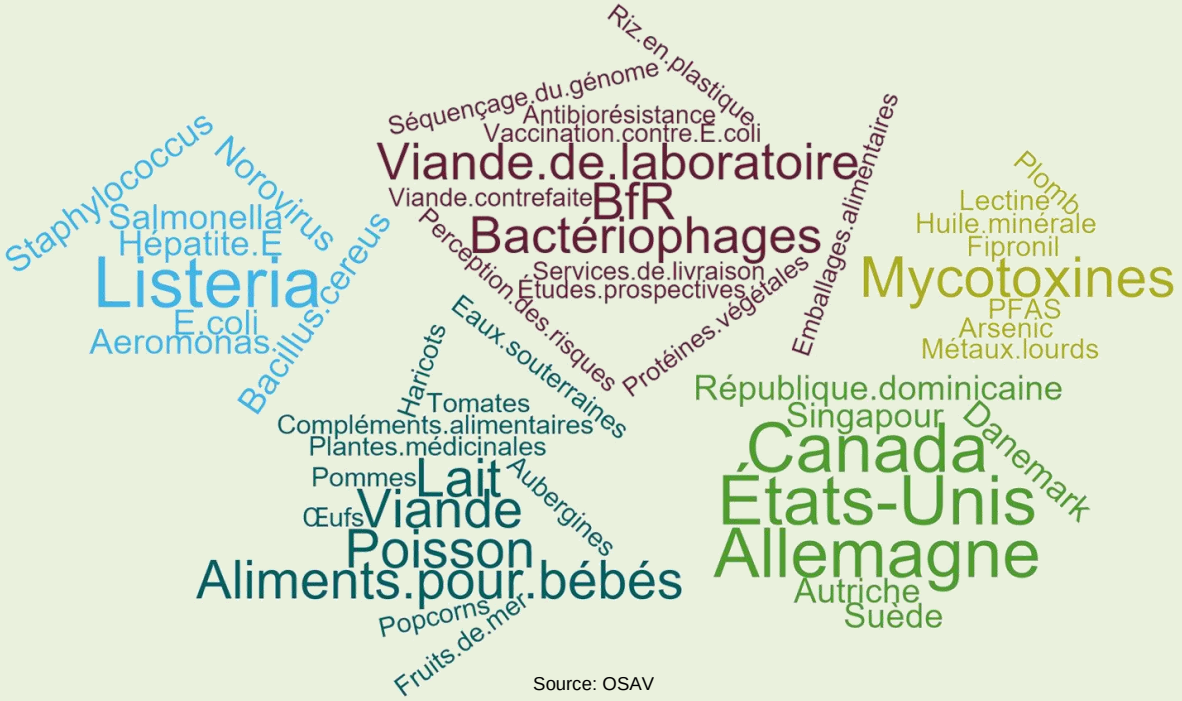
★★ **Banque de données.** Nouvelle banque de données contenant 90 000 entrées avec des informations sur les **gènes de bactéries** pathogènes et leur rôle dans des conditions d'infection *in vivo* chez cinq espèces animales. Elle contient des données relatives à **15 bactéries pathogènes,** dont *Campylobacter jejuni, Salmonella enterica* et *Vibrio cholerae.* Publication originale, 6 pages. Banque de données. (02.12.2019).

Principales sources utilisées: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante: seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : Les articles compilés ici ont été repris tels quels. L'OSAV décline toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations, puisées dans les différents canaux médiatiques. Les avis exprimés ne sont pas à considérer comme la position officielle de l'OSAV.

Seismo Info 11/2019



Source: OSAV

★★★ Info très importante ★★ Info importante ★ Info intéressante

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Protéines végétales.** Une alimentation à base de végétaux, comme celle qui a le vent en poupe actuellement, va poser de **nouveaux défis.** Les questions de la durabilité de cette alimentation et de son caractère équilibré sont encore ouvertes. Food Navigator, 3 pages. Publication originale, 7 pages. (21.10.2019).

★★★ **Décision de justice.** La Cour européenne de Justice a statué que les entreprises du secteur alimentaire peuvent utiliser un **produit à base de phages anti-*Listéria*** pour prévenir la présence de ces bactéries dans la phase finale du processus de production des denrées alimentaires. New Food Magazine, 2 pages. Évaluation du produit par l'EFSA, 94 pages. (24.10.2019).

★★ **Bactériophages.** Des chercheurs de l'EPFZ sont parvenus à programmer des bactériophages pour qu'ils reconnaissent et tuent des micro-organismes qui ne sont pas leurs hôtes habituels. Ces résultats pourraient déboucher sur des applications dans la sécurité des aliments. ETH Zürich, 2 pages. Publication originale, 20 pages. (04.11.2019).

★★ **Études prospectives**. Un think tank américain a publié un rapport sur la situation alimentaire et agricole pour la période 2020-2030. Sa prévision est un effondrement de l'industrie laitière et de celle de la production bovine, car la production de viande sera remplacée par des denrées alimentaires meilleur marché et de haute valeur obtenues à partir de protéines fabriquées. RethinkX, 4 pages. (18.10.2019).

★★ **Viande de laboratoire.** Des chercheurs ont produit des cellules musculaires de lapin et de vache sur des structures gélatineuses comestibles qui imitent la texture et la **consistance de la viande**; ils montrent ainsi qu'il serait possible de fabriquer des produits carnés réalistes. Science Daily, 2 pages. Publication originale, 12 pages (22.10.2019).

★★ **Vaccination contre *E. coli.*** Un institut écossais travaille au développement d'un vaccin contre ***E. coli* O157:H7** destiné aux génisses et aux vaches. Ce vaccin vise à protéger d'abord les consommateurs, qui peuvent s'infecter en consommant de la viande et des produits laitiers, et non pas l'animal. University of Edinburgh, 1 page. (23.10.2019).

★ **Services de livraison.** Des denrées alimentaires commandées en ligne arrivent **avariées** ou après la date de durabilité minimale chez le consommateur. Les achats dans des supermarchés en ligne comportent des risques. New Food Magazine, 2 pages. (25.10.2019).

Toxi-infections alimentaires: foyers inhabituels

★★ **Norovirus.** Le **Danemark** a fait un bilan des toxi-infections alimentaires de l'année 2018. Les **norovirus** ont été la cause principale des foyers. Quatre foyers inhabituels ont été causées par de la **lectine,** une protéine présente naturellement dans les **haricots.** Food Safety News, 3 pages. (17.10.2019).

★★ **Salmonella.** En **Suède**, il a été possible d'établir que des tomates avaient été la cause d'une toxi-infection alimentaire à *Salmonella*. 71 personnes infectées. Food Safety News, 2 pages. (11.10.2019). Vingt-cinq personnes ont été infectées lors d'un autre foyer, dont la cause n'est pas encore connue. Food Safety News, 2 pages. (30.10.2019).

Sécurité sanitaire des aliments

★★★ **Mycotoxines.** La toxicité de **plusieurs mycotoxines présentes simultanément** dans un aliment contaminé a été évaluée pour la première fois dans un article de revue. Publication originale, 29 pages. (08.11.2019).

★★★ **Eaux souterraines.** Les résultats de l'Observation nationale des eaux souterraines NAQUA en Suisse en 2016 ont été publiés. Dans le cadre d'une **étude pilote Micro-organismes**, il a été possible de mettre en évidence des micro-organismes fécaux dans 42 des 59 stations de mesure étudiées. OFEV (en allemand). OFEV (en français), 138 pages. (10.10.2019).

★★★ ***E. coli* prod. de BLSE.** Une étude britannique a analysé où des souches de ***E. coli résistantes aux antibiotiques*** (« *E. coli productrices de bêta-lactamase à spectre étendu* ») pouvaient être trouvées et comment elles sont propagées. Résultat: ces *E. coli* étaient présentes principalement dans **des sources humaines** (sang, excréments, eaux usées) et ne l'étaient qu'à peine sur des denrées alimentaires. Il semble donc que les aliments ne jouent pas un grand rôle dans la transmission des *E. coli* prod. de BLSE. Medical News Bulletin, 2 pages. Publication originale, 15 pages. (29.10.2019).

★★★ **Antibiorésistance.** La consommation de viande sur tous les continents est à l'origine d'une dangereuse résistance aux antibiotiques, avertissent des scientifiques. Ils ont dressé une **carte** représentant les régions du globe où les résistances augmentent et où elles viennent de faire leur apparition. Anthropocene, 3 pages. Publication originale, 7 pages. (22.10.2019).

★★★ **Pommes.** Les États-Unis ont rappelé des pommes en raison d'une contamination par ***Listeria monocytogenes***. Ont-elles été contaminées par l'eau utilisée lors de la transformation ? Food Safety News, 2 pages. (30.10.2019).

★★ **Lait pour bébés.** En Allemagne, des analyses ont révélé la présence d'**huile minérale** dans trois laits en poudre pour bébés. Mise en garde contre le produit, 2 pages. Rapport en version originale, 12 pages. (25.10.2019).

★★ **Évaluation des risques.** L'AGES, agence autrichienne de la santé et de la sécurité des aliments, a publié les résultats d'un sondage sur la **perception des risques par la population**. Les avis des experts, de la population, des journalistes et des médecins ne se recoupent pas toujours. AGES, 2 pages (08.11.2019).

★★ **Listeria.** Des chercheurs chinois, allemands et suisses (EPFZ) sont parvenus à identifier la base génétique de l'**hypervirulence** d'un agent pathogène responsable de la listériose. C'est très intéressant eu égard aux toxi-infections alimentaires actuelles. DZIF, 2 pages. Publication originale, 16 pages (10.10.2019).

★★ **Compléments alimentaires.** Des compléments alimentaires à base de vitamines et de minéraux ont été rappelés dans le monde entier en raison de concentrations élevées d'**arsenic** et de **plomb.** New Food Magazine, 2 pages (10.10.2019).

★★ **Fipronil.** L'insecticide Fipronil a été découvert dans des **aubergines** qui étaient en route pour les États-Unis en provenance de la **République dominicaine**. Cette substance est utilisée dans les élevages de poulets ou de pondeuses (usage illégal dans l'UE). FDA, 3 pages. (18.10.2019).

★★ ***Clostridium botulinum.*** Des **boulettes de poisson** surgelées ont été rappelées au **Canada** après que des bactéries *Cl. botulinum* ont été mises en évidence à leur surface. Food Safety News, 2 pages. (22.10.2019). Les bactéries ont été découvertes également, dans un autre cas, sur du **saumon fumé** à froid, ce qui a conduit à un rappel du produit aux États-Unis. Food Safety News, 2 pages. (08.11.2019).

★★ ***Aeromonas.*** En **Allemagne**, du **lait** a été rappelé après la découverte d'une contamination par les bactéries *A. hydrophila* et *A. caviae.* Un joint défectueux dans la production en était la cause. Mise en garde contre le produit, 1 page. (17.10.2019).

★★ **Lait.** L'International Dairy Foundation (IDF) a publié un **rapport de 52 pages** au sujet des **listéries** dans la production laitière. IDF, 1 page. (01.11.2019).

★★ ***Staphylococcus.*** Vue d'ensemble de la situation actuelle de *Staphylococcus aureus* comme **agent responsable de la mammite** de la **vache laitière.** Publication originale, 7 pages. (09.10.2019).

★ **Hépatite E.** Augmentation des cas d'hépatite E à **Singapour** suite à la consommation de **foie de porc.** Pour préserver sa texture, la viande n'est généralement cuite que légèrement dans la cuisine locale. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 10 pages. (14.10.2019).

★ **PFAS.** L'institut allemand BfR a publié une foire aux questions sur les substances perfluorées (PFAS) utilisées dans les **emballages alimentaires** et suspectées d'être dangereuses pour la santé. Ce groupe de substances a déjà été interdit au Danemark (voir Seismo Info 09/2019). BfR, 9 pages. (06.11.2019).

★ **Popcorns.** L'institut allemand BfR a publié un avis sur les **mycotoxines** produites par des moisissures (Ochratoxine A) dans du maïs utilisé pour produire des popcorns. BfR, 9 pages. (23.10.2019).

Fraudes alimentaires

★★ **Plantes médicinales.** Une étude a analysé, au moyen de tests ADN, l'authenticité de près de 6000 produits d'origine végétale vendus dans 37 pays. 27 % des échantillons ne contenaient pas ce qui figurait sur l'étiquette. Publication originale, 9 pages. (08.11.2019).

★★ **Poisson.** Une étude canadienne a constaté que plus de 60 % des fruits de mer testés à Montréal présentaient un **étiquetage erroné.** L'espèce de poisson indiquée sur l'étiquette ne correspondait pas à l'espèce réelle dans 31 des 90 échantillons testés. CTV News, 2 pages. (17.10.2019).

★ **Riz en plastique.** Est-ce que la légende du riz en plastique est définitivement infirmée ? Une nouvelle théorie affirme que le riz en plastique est du riz qui aurait été stocké dans de mauvaises conditions pendant une période allant jusqu'à une dizaine d'années. Les auteurs de la contrefaçon blanchiraient du riz taché par des moisissures et lui appliqueraient une couche de cire avant de le remettre sur le marché. Food Safety News, 3 pages. (18.10.2019).

Détection précoce : concepts et méthodes

★★★ **Séquençage du génome complet.** L'institut allemand BfR a fondé un **centre d'étude du séquençage génomique** qui permettra de déterminer plus rapidement l'origine de denrées alimentaires contaminées par des agents pathogènes. BfR, 2 pages. Food Safety Magazine, 4 pages. (23.10.2019).

★★ **Aliments pour bébés.** Les États-Unis ont créé un **« Baby Food Council »** après avoir découvert des quantités décelables de **métaux lourds** dans plus de 150 aliments pour bébés et nourrissons. Food Safety News, 2 pages. (18.10.2019).

★★ **Œufs.** Une nouvelle méthode d'analyse permet de déterminer la **catégorie** d'œufs sur la base des graisses contenues dans le jaune d'œuf. Élevage bio (0), élevage en plein air (1), élevage au sol (2) ou élevage en batterie (3). Elle pourrait être utilisée dans la prévention de la fraude alimentaire. PhysOrg, 1 page. Publication originale. (21.10.2019).

★★ ***Bacillus cereus.*** Des chercheurs chinois ont développé une nouvelle méthode permettant de déceler très spécifiquement *B. cereus* à l'aide de la **Cross-Priming Amplification (CPA)**. Abstract, 1 page. (22.10.2019).

★ **Méthodes d'analyse.** Revue complète des dernières tendances dans le domaine du dépistage et des méthodes d'analyse confirmées pour la mise en évidence d'allergènes et de contaminants alimentaires. Publication originale, 52 pages. (21.10.2019).

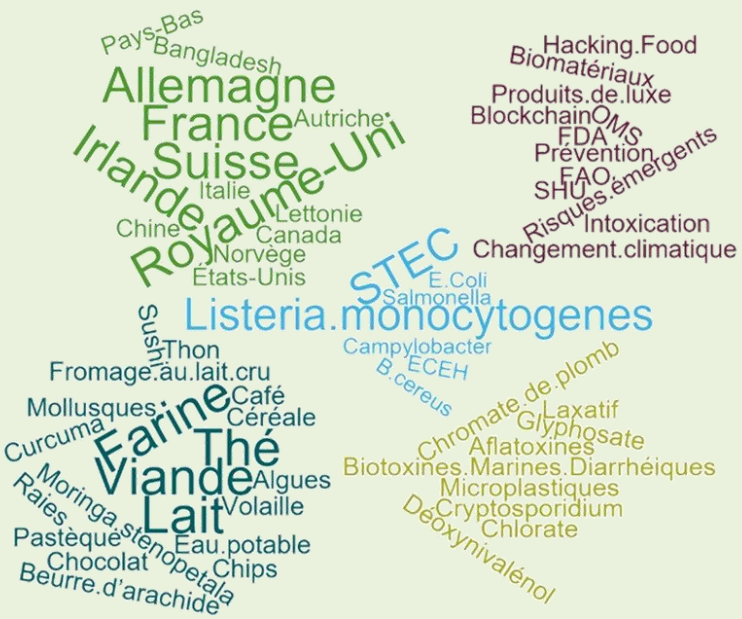
★ **Viande de porc.** Le développement d'amorces spécifiques à la viande de porc permettra d'identifier rapidement et précisément de la **viande contrefaite.** Abstract, 1 page. (23.10.2019).

Principales sources utilisées: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante: seis-mo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : Les articles compilés ici ont été repris tels quels. L'OSAV décline toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations, puisées dans les différents canaux médiatiques. Les avis exprimés ne sont pas à considérer comme la position officielle de l'OSAV.

Seismo Info 10/2019



Source : OSAV

★★★ Info très importante ★★ Info importante ★ Info intéressante

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Suisse**: European Food Trends Report. Hacking Food: La redéfinition de notre nourriture. De quoi l'avenir sera fait ? GDI Bericht (DE) 6 pages, GDI Report (EN), 6 pages (24.09.2019).

★★★ **Royaume-Uni**: **Biomatériaux** utilisés dans la fabrication de produits qui entrent en contact avec des denrées alimentaires. Une étude complète de Fera sur mandat de la Food Standards Agency. Le rapport présente les connaissances actuelles et les points à éclaircir. Résumé 2 pages; rapport 41 pages (24.09.2019).

★★ **Viande rouge**: Le conseil prodigué à la plupart des personnes de réduire leur consommation de viande rouge et de viande transformée est remis en cause par cinq nouvelles revues systématiques qui montrent qu'elles peuvent continuer à les consommer. Ces grandes études sont arrivées à la conclusion que la réduction de cette consommation a **peu d'influence sur la santé**. La controverse continue…Science Daily, 2 pages. (30.09.2019).

★★ **Blockchain**: La Migros a introduit une solution Blockchain pour assurer la traçabilité des articles frais. Cette solution n'a pas pour but d'informer les consommateurs mais d'optimiser les processus d'acquisition. Netzwoche, 1 page (4.9.2019).

★★ **Chocolat**: fèves, cabosses, pulpe et jus: Barry Callebaut a créé un nouveau chocolat fabriqué à partir de tous les composants du fruit du cacaoyer. Food aktuell, 1 page. (02.10.2019).

★ **Algues** – le nouvel aliment ? Le varech pourrait jouer un rôle important dans la lutte contre le changement climatique: C'est ce qu'indique une nouvelle étude qui a constaté que la culture de grandes surfaces d'algues en bordure des côtes pourrait lier d'énormes quantités de carbone et compenser même une partie des fortes émissions de l'agriculture. Anthropocene, 2 pages. (25.09.2019).

Toxi-infections alimentaires: foyers inhabituels

États-Unis: Suivi d'un foyer d'ECEH O:157 H:7 de l'année 2017 causé par du beurre d'arachide; principaux enseignements. Pediatrics, Volume 144, Number 4, October 2019; 11 pages. (16.09.2019).

France: Les sept personnes victimes de la toxi-infection aux Listeria liée à la consommation de produits laitiers bio ont été malades sur une période de 18 mois selon les autorités sanitaires (cf. Seismo Info 9/2019). Un huitième cas est en cours d'investigation. Food Safety Tech, 1 page (17.09.2019)

Lettonie: Foyers de toxi-infections alimentaires: 40 personnes touchées, dont 36 enfants. Une **salmonellose** a été diagnostiquée chez 9 enfants, dont 4 au moins ont développé un **SHU**. La cause de ces cas semble être des **pastèques**; des enquêtes approfondies sont en cours pour déterminer s'il existe un lien entre les foyers. Food Safety Tech, 2 pages (21.09.2019)

Angleterre & Pays de Galles: Le risque de maladies causées par le **lait cru** est à nouveau en hausse. Est-ce une nouvelle mode ? Food Safety Tech, 2 pages, publication: Adams et al. (2019), 6 pages (2.10.2019).

Listériose en Europe: En **Allemagne,** de la pizza au salami et à la charcuterie échaudée a fait deux morts et environ 40 malades. Toutes ces pizzas ont été rappelées en Allemagne et à l'étranger. Food Safety Tech, 2 pages. Aux **Pays-Bas**, un foyer similaire a pu être imputé à des produits à base de viande et identifié grâce au typage moléculaire par séquençage complet du génome. En 2 ans, 20 personnes ont contracté la maladie, 3 sont mortes et 1 femme a fait une fausse-couche. NLTimes, 1 page. (08.10.2019).

France: Une quinzaine de collégiens ont été victimes d'une soudaine et grave **intoxication** alimentaire au cours d'une activité sportive; plusieurs d'entre eux ont été hospitalisés. Des investigations sont en cours pour déterminer la cause de l'intoxication. Le Point, 2 pages. (07.10.2019).

Sécurité sanitaire des aliments

Suisse: Des STEC dans des farines : l'OSAV a analysé 14 échantillons supplémentaires de **son**, car d'éventuels STEC pourraient être présents principalement à la surface des grains de cette céréale. Aucun de ces 14 échantillons ne contenait des **STEC.**

Irlande: Quelque 90% des producteurs irlandais de sushi (n=11) ne respectent pas les normes sanitaires, selon un audit ciblé de la FSAI. The Irish Times, 1 page, FSAI Infographic, 1 page (26.9.2019).

Aflatoxines: L'EFSA mène une enquête d'opinion sur les aflatoxines dans les aliments et leurs risques pour la santé publique. Les personnes interrogées peuvent répondre aux questions jusqu'au **15 novembre 2019.** Food Safety Tech, 2 pages. EFSA, 138 pages. (09.10.2019)

Allemagne: **Avis du BfR** relatif à l'interprétation de ***B. cereus***. L'avis informe sur les risques pour la santé liés aux bactéries du groupe *B. cereus* dans les aliments et fournit à l'autorité allemande de surveillance des aliments une base pour l'évaluation des denrées alimentaires contaminées par ce groupe de bactéries. BfR, 18 pages, (17.9.2019) (cf. aussi ADURA ID: 62).

Suisse: Le déoxynivalénol (DON) est plus fréquent dans les céréales récoltées en Suisse en 2019 que l'année précédente. La contamination est cependant faible, voire un peu plus élevé que l'année précédente. Swiss Granum, 2 pages (2.10.2019).

Royaume-Uni: Résultats du **monitorage de la prévalence** de ***Campylobacter spp***. sur la volaille en Angleterre; 3,6% des poulets entiers frais testés entre avril et juin 2019 avaient plus de 1000 unités formant colonie par gramme (UFC/g) de *Campylobacter*. Food Safety News 2 pages (11.9.2019).

Irlande: L'autorité irlandaise de protection de l'environnement (EPA) a publié son **rapport sur l'eau potable 2018**, lequel indique que les **détections de cryptosporidies** ont été plus fréquentes ces trois dernières années et que cela représente un risque sérieux pour la santé humaine. Résumé 1 page; rapport 52 pages (18.9.2019).

Autriche: le rapport sur la situation de la sécurité des denrées alimentaires en 2018 est publié. Rapport, 94 pages (18.9.2019).

Royaume-Uni: Contamination d'aliments par du chlorate. La Fera a publié un rapport sur la situation actuelle des chlorates dans les aliments, qui illustre les mesures que les établissements peuvent prendre afin de respecter leur devoir de diligence. Rapport, 4 pages (24.09.2019).

Chine (Hong Kong): Rappel et mise en garde concernant de la **farine** provenant des États-Unis et contaminée par des **STEC 026.** Centre for Food Safety Hong Kong; 1 page (20.9.2019).

UE: Le **rapport annuel 2018** du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (**RASFF**) a été publié. Rapport. 53 pages, (24.9.2019).

Royaume-Uni: Rappel de chips en raison d'une possible contamination par *Listeria monocytogenes*, Food Standards Agency, 1 page. (20.09.2019).

Canada: Des chercheurs ont constaté que certains sachets de thé en plastique pouvaient libérer des quantités élevées de **microplastiques** dans l'eau. BBC News, 2 pages, publication: Hernandez et al. (2019) 11 pages, (27.9.2019).

Suisse: Nestlé SA a renforcé les contrôles sur le café qu'elle achète, après que des tests récents ont montré que des fèves provenant de certains pays présentaient une teneur en glyphosate proche de la valeur limite. Swissinfo.ch, 1 page (30.9.2019).

Europe: Des **listérias** et des ***E. coli*** ont été décelées dans du fromage au lait cru importé de France. 5 pays au moins sont concernés, dont l'Autriche, l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne et la Suisse. Food Safety Tech, 2 pages. (08.10.2019).

Mollusques bivalves: RASFF a transmis deux messages, à un intervalle rapproché, d'intoxication alimentaire due à des **biotoxines marines diarrhéiques (DSP)** de **mollusques bivalves** provenant d'Italie. Ces coquillages présentaient des concentrations élevées d'acide okadaïque; ils ont été exportés dans des pays européens. RASFF 2019.3475 et 2019.3481, 1 page. (08.10.2019).

EFSA: Évaluation des risques de *Moringa stenopetala* comme denrée alimentaire traditionnelle. En raison du manque de données, l'EFSA déconseille de mettre le produit sur le marché. EFSA-Q-2019-1692. 14 pages (24.9.2019).

Fraudes alimentaires

Suisse: Ces 12 derniers mois, 21 **échantillons prélevés sur la base d'un soupçon** par les Services vétérinaires de frontière de Genève et de Zurich ont été analysés. À l'aéroport de Genève, il s'agissait principalement d'échantillons de **thon**, à l'aéroport de Zurich d'échantillons de **raies**. Les analyses ont permis de découvrir 8 **fausses déclarations.** 4 décisions ont été établies, vu qu'il s'agissait d'espèces de raies inscrites à l'annexe II de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Trois envois ont été détruits, car le poisson s'était détérioré en raison d'une réfrigération insuffisante.

Bangladesh: Quelques établissements bangladais de transformation d'épices ont recours à un **pigment industriel à base de chromate de plomb** pour donner au **curcuma** une coloration jaune brillant appréciée pour le curry et des mets traditionnels. EurekAlert! 2 pages (24.9.2019).

Norvège: L'autorité norvégienne de sécurité des aliments a ordonné aux établissements du secteur alimentaire de retirer le thé Yerba Mate du commerce suite à la découverte de traces d'un laxatif dans le produit. Nutra Ingredients, 1 page. (18.09.2019).

La falsification de produits de luxe par le crime organisé est en augmentation; sont concernés le caviar, le champagne, les truffes, la viande de bœuf Wagyu, le vin, le miel de Manuka. The Times, (15.8.2019).

Détection précoce: méthodes

Résumé des risques émergents discutés en 2018 au sein du réseau de l'UE, dans lequel la Suisse est représentée. Food Safety News, 3 pages, rapport EFSA 2018, 49 pages (22.9.2019).

La Food and Drug Administration (**FDA**) lance un nouveau système de prévention des toxi-infections alimentaires. Le Food Safety and Modernization Act (**FSMA**) transforme le système américain de sécurité sanitaire des aliments, puisqu'il déplace le focus de la réaction aux maladies transmises par les aliments à la **prévention**. Les dispositions du FSMA fixent les mesures spécifiques que l'industrie alimentaire doit prendre à chacun des points de la chaîne d'approvisionnement pour prévenir une contamination. Un nouveau tableau de bord exige les informations correspondantes de la part des entreprises. CIDRAP, 2 pages, FDA, 1 page (2.10.2019).

STEC: Une étude de la FAO et de l'OMS a analysé les données de 27 pays relatives aux infections par des STEC d'origine alimentaire. Les principaux aliments en cause étaient la viande (16%), les fruits et légumes (15%) et les produits laitiers (6%). Toutefois, 57% des foyers n'ont pas pu être mis en relation avec une denrée alimentaire spécifique. **La viande et les produits à base de viande** semblent jouer un rôle majeur dans la prévention des infections à STEC. FAO, 74 pages. (04.10.2019).

Principales sources utilisées: SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai.

Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante: seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : Les articles compilés ici ont été repris tels quels. L'OSAV décline toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations, puisées dans les différents canaux médiatiques. Les avis exprimés ne sont pas à considérer comme la position officielle de l'OSAV.

Seismo Info 09/2019

Source : OSAV

★★★ information très importante ★★ information importante ★ information intéressante

Clause de non-responsabilité : Les articles compilés ici ont été repris tels quels. L'OSAV décline toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations, puisées dans les différents canaux médiatiques. Les avis exprimés ne sont pas à considérer comme des prises de position officielles de l'OSAV.

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Substituts de viande** : La tendance se poursuit, mais de plus en plus de voix critiques se font entendre. Exemple : la campagne du Center for Consumer freedom. Food Safety News, 5 pages (10.09.2019) et pour approfondir le sujet : CleanFoodFacts (compilation des produits les plus divers avec l'indication de leur composition).

★★★ **Substituts de viande** : Dans quelle mesure sont-ils sains ? Qu'ils soient végétaux, sans gluten, biologiques ou vegétaliens, de nombreux produits de substitution sans viande sont transformés et présentent de hautes teneurs en sel. The George Institute for Global Health. 5 pages – 10.09.2019.

★★ **Substituts de viande** : Alors que la demande de denrées alimentaires végétales est en pleine expansion, on observe en même temps une prise de conscience croissante du fait que les analogues à la viande ne répondent souvent pas aux attentes des consommateurs en termes de nutrition et de « **Clean Label** ». L'entreprise de production de semences EQUINOM a développé des plantes utiles sans OGM pour rapprocher le goût, la texture, la nutrition et le « Clean Label ». Food Navigator, 3 pages (11.9.2019).

★★ Le **fromage modifié aux enzymes** (Enzyme modified cheese EMC) est utilisé en premier lieu pour donner du goût, pour renforcer la saveur de fromages existants et pour conférer à un produit plus fade l'une des caractéristiques spécifiques du fromage. Ce marché devrait continuer à se développer. Les produits de ce type se trouvent dans de nombreuses denrées alimentaires. Persistence Market Research (résumé), 2 pages (11.9.2019).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **Espagne** : foyer dû à des **norovirus** (génotype I et génotype II). Origine du foyer : salade **d'algues marines congelées en provenance de Chine**. RASFF 2019.2938, 1 page (15.8.2019). En

Norvège également, une salade congelée d'algues marines a été à l'origine de plus d'une centaine de cas de maladie. Food Safety News, 2 pages (03.09.2019).

Espagne : foyer dû à ***Clostridium botulinum* –** 4 personnes touchées ; source du foyer : thon en boîte. Food Safety News, 1 page (03.09.2019).

USA : Les foyers dus à ***Cyclospora*** survenus dans différents États fédéraux (voir Seismo Info 7 / 2019) – 205 cas confirmés, 5 hospitalisations, aucun décès – ont pu être éclaircis. Source du foyer : du **basilic** frais importé du Mexique. CDC, résumé, 1 page (19.8.2019).

USA : **foyer de salmonelles** – 1003 personnes touchées, 175 hospitalisations, 2 décès. Source du foyer : probablement un **contact avec des volailles domestiques**, tels que poussins et cannetons, en provenance de plusieurs couvoirs. CDC, 1 page (04.09.2019).

USA : analyse d'un foyer des années 2015 – 2016 dû à des ***Salmonella* multi résistantes**, sérovar 4,[5],12:i:-. Source ayant pu être identifiée : un **rôti de porc**, véhicule de transmission plutôt inhabituel pour les salmonelles. J Food Prot. 2019 Sep;82(9):1615-1624.(Abstract), 1 page (10.9.2019).

Europe : analyse et enseignements tirés d'un foyer dû à un nouveau sérotype de salmonelles : ***Salmonella*** *enterica* subsp. *enterica*, sérotype (11:z41:e,n,z15). En 2016, le foyer a touché 5 pays européens ; ce sont finalement des **graines de sésame** d'une entreprise grecque qui se sont révélées être à l'origine de ce foyer. Eurosurveillance , 9 pages (10.09.2019).

Norvège : foyer inhabituel dû à des STEC, *E. coli*_ O? H2 (*stx2a*, *eae*, *ehxA*) – 4 personnes sont touchées ; des enquêtes épidémiologiques sont en cours pour déterminer l'origine du foyer. Food Safety News, 1 page (07.09.2019).

Espagne : foyer dû à ***L. monocytogenes*** ; plus de 40 personnes touchées. Origine du foyer : produit à base de viande. Food Safety News, 1 page (19.8.2019). Mise à jour : 200 patients; 3 décès et 5 fausses-couches. Origine du foyer : produit de longe de porc farcie à l'ail et à d'autres épices. Ce produit, connu sous le nom de « la mechá » ou « carne mechada », est souvent servi froid, en fines tranches. Food Safety Magazin, 1 page (3.9.2019).

Autriche : l'agence AGES examine trois foyers différents dus à des **salmonelles** (235 personnes), à des **STEC** et à des ***Listeria***. L'origine du foyer de salmonelles a été identifiée (des **œufs polonais**), mais pas celle des foyers de STEC (6 personnes) ni de *Listeria* (5 personnes). Food Safety News, 2 pages (19.8.2019).

France : foyer de **listériose** survenu dans une laiterie en Alsace ; par la suite, plusieurs **produits laitiers** ont été rappelés (yogourts, crème, cottage et fromage) – 7 personnes touchées ; la production a été momentanément arrêtée. Food safety News, 1 page (10.9.2019).

Sécurité sanitaire des aliments

OMS : volumineux rapport sur les **micro-plastiques dans l'eau potable**. Microplastics in drinking-water, 124 pages (26.8.2019), voir également à ce sujet ADURA ID: 24.

Irlande : dépistage de **STEC** dans les denrées alimentaires – évaluation des résultats positifs. Un rapport de la FSAI et une infographie présentent l'approche de l'Irlande sur ce point. *Ad-*

vice on Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) detection in food, rapport : 96 pages, infographie, 1 page (26.8.2019).

Irlande : La FSAI publie un « Risk ranking model for Chemical Contaminats in Food ». Rapport , 32 pages (26.08.2019).

Le **Danemark** interdit **les produits chimiques PFA** dans les **emballages de denrées alimentaires** à partir de 2020. Ce pays pourrait être le premier à interdire le perfluoroalkyle et le polyfluoroalkyle, suite à des études ayant montré que ces substances peuvent avoir une influence négative sur la santé humaine. IEP Policy weekly briefing, (Communiqué de presse original en danois). 1 page (04.09.2019).

Chine : des échantillons de denrées alimentaires ont été soumis à des tests de dépistage du **gène mcr-1 résistant à la colistine** dans des isolats de *Vibrio parahaemolyticus*. Ce gène a été mis en évidence dans 25 (2,5 %) des 646 isolats de *Vibrio parahaemolyticus* (sur 2531 échantillons de denrées alimentaires) Le gène mcr-1 a été identifié dans un isolat de ***V. parahaemolyticus*** virulent résistant à la colistine. T. Lei, et al. (2019) International Journal of Food Microbiology, 26 pages (15.8.2019).

Canada : de la viande issue d'un troupeau de cerfs atteint de la **maladie chronique du dépérissement des cervidés (CWD)** est entrée dans la chaîne agro-alimentaire. La transmissibilité à l'homme est en discussion et fait l'objet de controverses. National Post, 2 pages (31.7.2019). Voir également à ce sujet ADURA ID: 101.

Royaume-Uni : prévalences de ***Campylobacter* spp**. sur les volailles dans le commerce de détail. Les prévalences diminuent, mais restent élevées dans les petits commerces de détail. Food Safety News, 1 page (19.8.2019). FSA, 37 pages (19.08.2019).

Chine : étude de la prévalence de ***Enterocytozoon bieneusi***, ***Cyclospora cayentanensis*** et ***Cryptosporidium parvum*** sur **les légumes et les fruits**. Les agents pathogènes ont été décelés dans 3,7 % des échantillons (41/1099). Int J Food Microbiology, Junqiang L. et al. (2019), 26 pages (15.8.2019).

Espagne : Les intoxications dues à des **ciguatoxines en Europa présentent un risque croissant.** L'AESAN (agence espagnole de la sécurité des aliments et de la nutrition) rapporte que le nombre de cas de ciguateras a augmenté de 60 % au cours de la dernière décennie. 43 slides de présentation sur la caractérisation de la ciguatera en Europe (4.9.2019).

Méta-analyse de la prévalence de **mycotoxines** dans les céréales et les fruits à coque. La **prévalence** de 25 % estimée par la FAO a été confirmée. Eskola et al. (2019) Crit Reviews in Food Science and Nutrition, 18 pages (4.9.2019).

USA : Une étude montre comment pourrait s'expliquer le mécanisme de l'allergie à la viande liée à l'alpha-gal (ou syndrome α-Gal) transmise par des tiques. Résumé, Gizmodo, 2 pages, J Immunol August 15, 2019, 203 (4) 813-824, 1 page, 4.9.2019.

Autriche : détection de **norovirus** dans de la salade d'algues wakamé. L'entreprise touchée a rappelé le produit. Rappel de produit, 1 page (13.8.2019) → voir aussi dans le présent *Info Seismo* le foyer espagnol dû à des norovirus dans une salade d'algues.

Italie : mise en évidence de **norovirus** de génotype II dans des **salades d'algues** congelées. RASFF 2019.3099

Hong Kong : publication d'une évaluation des risques liés à la **stérigmatocystine**, STC (**mycotoxine**). Base : étude de prévalence à Hong Kong. La STC a pu être mise en évidence dans 10 % des échantillons. Rapport , 29 pages ; présentation ,19 slides, (26.8.2019).

Maroc : étude de prévalence sur l'**aflatoxine** dans 129 « **thés verts aux herbes** » dans le commerce détail. Des aflatoxines se sont trouvées dans 58,9 % des échantillons ; la valeur la plus élevée se situait à 41,8ng/g pour les AFB1, et à 116,2 ng/g pour les AF. Food Control, Journal Preproof ; Abstract 1 page, (7.9.2019).

Insectes comme denrées alimentaires : **étude de synthèse** complète sur les *Tenebrionidae* et les *Gryllidae* en production alimentaire. Food Control, Abstract, 1 page (06.09.2019). ADURA ID No 45

Finlande : comment les détenteurs d'animaux de compagnie perçoivent-ils le risque de s'infecter par des agents zoonotiques contenus dans des aliments pour animaux crus ? Une étude intéressante après qu'aux USA un grand nombre de personnes ont été atteintes de salmonelles provenant d'aliments pour animaux de compagnie. Food Safety News, 2 pages, article original BMJ Vet Record, 9 pages (10.9.2019).

Inde : encéphalopathie induite par des lychees. En Inde des enfants sous-alimentés ont présenté une **hypoglycémie** après la consommation de lychees. Des centaines d'enfants sont touchés, des douzaines sont décédés. La question de savoir dans quelle mesure ce phénomène est imputable aux pesticides ou plutôt aux composants fait l'objet d'une discussion controversée. C&en , 4 pages (25.08.2019).

République tchèque : La nouvelle récolte de graines de pavot semble présenter elle aussi des teneurs élevées d'**alcaloïdes de la morphine**. RASFF 2019.3149. 1 page (05.09.2019).

Fraudes alimentaires

Fraude sur les épices : où sont les dangers ? Quelles épices sont concernées ? Une compilation dans Food Safety News, 2 pages (04.09.2019).

Cannelle du Sri Lanka ou **cannelle de Chine** ? La cannelle plus chère du Sri Lanka *Cinnamomum zeylanicum* est de plus en plus remplacée par la *Cinnamomom cassia*, moins chère, qui contient des concentrations plus élevées de coumarine. Bankok Post, 2 pages (19.8.201). Vous trouverez la différence entre les deux sortes de cannelles sur la page suivante : The Health Benefits of Ceylon vs. Cassia Cinnamon, 1 page (19.08.2019).

Détection précoce : méthodes

USA : Les États-Unis sont en train de changer leur **approche** de la sécurité sanitaire des aliments, en privilégiant les mesures **préventives** par rapport aux réactives**.** C'est ainsi que, ayant constaté que 9 foyers de salmonelles survenus ces dernières années étaient dus à la **papaye**, elles ont exhortés dans une lettre les producteurs et importateurs de papayes à **prendre davantage de mesures de sécurité**. FDA Statement, 2 pages (26.08.2019).
Principales sources utilisées : SEISMO; HorizonScan; Safefood.ai
Questions et suggestions : seismo@blv.admin.ch