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
Évaluation des risques

Seismo Info 12/2020

Source: mvcaspel, Fotolia

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments :
Site internet de l'OSAV
Vous trouverez dans notre banque de données en ligne ADURA d'autres sujets pertinents pour la détection précoce.

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Covid-19:** L'Office fédéral de la sécurité alimentaires et des affaires vétérinaires (OSAV) a publié les résultats d'une **enquête en ligne sur les habitudes alimentaires pendant la période semi-confinement** au printemps 2020. 1000 personnes dans toute la Suisse ont ainsi été interrogées sur leur comportement alimentaire, la consommation de certains aliments, la préparation de repas et les réserves domestiques. OSAV, 90 pages. (01.10.2020). Une enquête internationale récente a également voulu en savoir plus sur l'impact de la crise sur les **comportements d'achat** des consommateurs, en se concentrant sur les différences entre les régions géographiques et les catégories de produits. FoodNavigator, 2 pages. (26.10.2020).

★★★ **Melatonine:** Des publications récentes signalent que la mélatonine peut être utilisée pour **prolonger la durée de conservation des légumes** tels que le chou et les brocolis, ainsi que les champignons. La mélatonine n'est pas un additif autorisé en Suisse. FoodResearchInternational, 11 pages (12.2020), PostharvestBiologyAndTechnology, 7 pages (01.2021), FoodChemistry, 9 pages (03.2021).

★ «**Superfoods »:** Graines de chia, baies de goji ou quinoa - 48 % de la population considère que les "super-aliments" font partie d'un **régime alimentaire sain**. C'est ce que montre une récente enquête représentative de l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR). BfR, 2 pages. (18.11.2020).

★ **«Souffle de dragon»:** L'Institut fédéral d'évaluation des risques allemand (BfR) a publié une évaluation d'une nouvelle tendance alimentaire nommée "Souffle de dragon", qui consiste à s**ervir des aliments congelés dans de l'azote liquide** (à -196 °C). Pendant la consommation, sa propre respiration devrait alors ressembler au "souffle du dragon" éponyme - un effet de spectacle dû à la basse température de l'azote liquide. Selon le BfR, les risques possibles pour la santé lors de la consommation de tels produits sont des l**ésions de la langue ou des muqueuses buccales** ainsi que des **dégâts aux dents**. BfR, 2 pages. (25.11.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **Hépatite A:** Plus de 20 personnes ont été infectées par l'hépatite A lors d'une **épidémie** dans une municipalité allemande. Les enquêtes menées par le ministère de la santé et les autorités de contrôle des aliments se concentrent sur les employés d'une branche de la **boulangerie de la région** que les responsables n'ont pas nommée mais qu'ils ont temporairement fermée. FoodSafetyNews, 1 page. (18.11.2020).

★★★ ***Salmonella* Bovismorbificans:** En France, entre octobre et novembre, **26 cas de salmonellose** dus à *Salmonella* Bovismorbificans, dont 17 concernant des enfants, ont été identifiés par le Centre national de référence pour les salmonelles. Les personnes avaient toutes mangé des **saucisses sèches** achetées dans le même magasin. FoodSafetyNews, 1 page. (29.11.2020).

★★ ***Salmonella* Stanley dans des champignons:** Fin de l'épidémie aux État-Unis (c.f. Seismo Info 10 2020). Au total, **55 personnes** dans 12 États ont été infectées par *Salmonella* Stanley suite à la consommation de champignons séchés importés, du type "oreilles de Judas" ; **6 hospitalisations** ont été signalées, mais aucun décès. CDC, FDA, 1 page. (04.11.2020).

★★ **E. coli O157:H7:** Le Center for Disease Control and Prevention (CDC) et la Food and Drug Administration (FDA) annoncent une **troisième épidémie** d'infections à E. coli O157:H7, en plus des deux épidémies annoncées précédemment (Seismo Info 11 2020). Dans cette troisième épidémie, 12 personnes ont été infectées par dans 6 États, 5 d'entre-elles ont été hospitalisées. Aucun décès n'a été signalé. CDC, 1 page. (10.11.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Mycotoxines:** L'OSAV a publié une nouvelle **Briefing letter** sur le thème des Mycotoxines. Les Briefing letters sont des fiches informatives sur un sujet choisi dans le domaine de la sécurité alimentaire. OSAV/Détection précoce. 2 pages. (20.10.2020).

★★★ ***Yersinia enterolitica*:** Une revue systématique des cas sporadiques d'infection à *Yersinia enterolitica* a été publiée afin d'établir les **facteurs de risque d'infection**. La consommation de **viande de porc** et **d'eau potable** non traitée étaient les principaux facteurs déterminants des infections sporadiques à ce pathogène. MicrobialRiskAnalysis, 36 pages. (05.11.2020).

★★★ **Mollusques:** Le réseau galicien des risques émergents en matière de sécurité alimentaire (RISEGAL) a appliqué une approche systématique pour l'identification des **risques émergents** pouvant affecter les **mollusques bivalves**. L'étude a déterminé que les **composés perfluorés**, la résistance aux **antibiotiques**, ***Vibrio parahaemolyticus***, le virus de l'**hépatite E** et les **résidus d'antibiotiques** sont les dangers émergents les plus imminents et les plus graves. MPDI, 16 pages. (10.11.2020).

★★ ***Bacillus cereus*:** Une évaluation de l'Institut fédéral d'évaluation des risques allemand (BfR) conclut que **toute souche présumée de *B. cereus* est capable de produire des toxines**, bien que les types de toxines et les quantités de toxines produites varient entre les souches. Ces toxines peuvent provoquer des **maladies gastro-intestinales** qui peuvent toucher des personnes de tout âge, ne sont pas contagieuses et durent rarement plus de 24 heures. Les cas graves de maladie sont très rares. BfR, 21 pages. (30.10.2020).

★★ **STEC et venaison:** Food Standards Scotland, l'agence écossaise pour la sécurité alimentaire, a publié un rapport sur le risque de contamination de la **venaison sauvage** par les STEC (*Escherichia coli* producteur de toxines Shiga). Bien que la **prévalence** de STEC chez le cerf sauvage soit **faible**, le rapport stipule que, en cas de contamination, la souche isolée est associée aux **formes les plus graves** de maladie humaine. FoodStandardsScotland, 66 pages. (02.11.2020).

★★ ***Listeria monocytogenes*:** La survie et la virulence de *L. monocytogenes* ont été évaluées pendant le **stockage sur trois produits à faible teneur en humidité**: liqueur de chocolat, corn flakes et pistaches grillées. La survie à long terme de *L. monocytogenes* a été observée, avec une réduction plus importante à 23°C qu'à 4°C. Après stockage à 4°C, *L. monocytogenes* est aussi **restée infectieuse** sur certains produits. Ces résultats justifient la prise en considération des produits à faible teneur en humidité lors d'enquêtes en cas d'épidémie de listériose. JournalFoodProtection, 11 pages. (11.2020).

★★ ***Cyclospora*:** Une entreprise américaine a lancé un rappel volontaire limité d'environ 15'000 emballages de **basilic frais bio**, d'origine colombienne, en raison d'un possible risque sanitaire lié à une contamination avec le **parasite *Cyclospora***. FDA, 1 page. (24.11.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Traçabilité:** Une équipe de recherche de l'Université de Tokyo a développé un nouveau système pour lutter contre la fraude alimentaire "de la ferme à la table", grâce à un **système mobile de traçage** des ingrédients basé sur des **codes QR**. Le système permet au consommateur de scanner le code QR d'un repas préparé, et d'obtenir l'origine de tous les ingrédients individuels. EurekAlert!, 1 page. (02.11.2020). Publication originale : Nature Food.

★★★ **Miel:** Avec des récoltes de miel européennes en **baisse de 40%** en 2020, le Copa et la Cogeca (les unions des agriculteurs et de leurs coopératives dans l'UE) avertissent que "la survie des apiculteurs professionnels est menacée" et demandent aux régulateurs européens de **renforcer les contrôles sur les importations** moins chères qui constitueraient un risque de **fraude** alimentaire. FoodNavigator, 1 page. (09.11.2020). Copa/Cogeca. Une publication récente présente une vue d'ensemble des **différents types d'adultération** du miel, des **méthodes de détection**, et étudie l'impact de l'adultération du miel sur la **santé humaine**. MDPI, 21 pages. (21.10.2020).

Sous la loupe

★★★ **Toxicologie:** Sous mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), Tox Info Suisse a analysé les demandes des six dernières années relatives aux **compléments alimentaires**, aux **produits amaigrissants** et aux **aliments pour sportifs**. Les demandes concernant ces produits ont nettement augmenté au cours des dernières années. Près des deux tiers concernaient des ingestions aiguës accidentelles chez des enfants en bas âge ; chez des adultes, la **caféine** a constitué le principal agent toxique en termes de fréquence d'exposition et de gravité des symptômes. OSAV, 31 pages. (30.10.2020).

★★★ **Risques émergents:** L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié un rapport détaillant les activités de l'agence liées aux **risques émergents au cours de l'année 2019**. Au total, **17 risques émergents potentiels** ont été discutés au cours de l'année, treize d'entre eux ayant été confirmés comme des risques émergents. EFSA, 73 pages. (17.08.2020).

★★★ **COVID-19:** L'Organisation mondiale de la santé (OMS) affirme que le **risque d'attraper le COVID-19 par les aliments surgelés est faible**, mais la Chine a tiré la sonnette d'alarme à plusieurs reprises après avoir détecté le virus sur les emballages de produits allant des jarrets de porc allemands aux crevettes équatoriennes. Reuters, 2 pages. (13.08.2020).

★★★ **COVID-19:** Une nouvelle étude analyse l'**impact du Covid-19 sur la sécurité alimentaire** le long de la chaîne alimentaire. Une enquête a été menée dans 16 pays impliquant 825 entreprises alimentaires. Entre autres, l'étude a révélé que la **sensibilisation du personnel** et les **mesures d'hygiène** sont les attributs les plus importants dans la lutte contre le Covid-19. ScienceDirect, 25 pages. (01.12.2020).

★★★ ***Campylobacter*:** Le projet européen «Campylobacter-Specific Nullification via Innovative Phage-mediated Enteropathogen Reduction (C-SNIPER)», mené par AZTI, un centre technologique espagnol, focalise sur le développement d'une **solution à base de bactériophages** pour le contrôle de *Campylobacter* dans la production de volaille. Après une année de projet, un **prototype** a été obtenu, optimisé et mis en production à l'échelle pilote. FoodSafetyNews, 1 page. (09.11.2020). AZTI.

★★ **Acides gras trans:** Une étude de modélisation australienne a montré qu'une **interdiction d'acides gras trans** dans l'industrie alimentaire pourrait prévenir, en Australie, environ **2'000 décès et 10'000 crises cardiaques** au cours des dix premières années, et jusqu'à 42 000 décès dus à des maladies cardiaques au cours de la vie de la population adulte. EurekAlert!, 1 pages. (02.11.2020).

★★ **Changement climatique:** Une nouvelle publication synthétise 30 ans de données pour comprendre comment la **production agricole** mondiale peut être affectée par la **hausse des niveaux de CO^2** et d'autres facteurs. L'étude laisse présager un **avenir moins optimiste** que le précédent rapport des auteurs publié il y a 15 ans. ScienceDaily, 2 pages. (02.11.2020). Publication originale : GlobalChangeBiology, 23 pages.

★★ **Virus pathogènes:** Une étude suédoise a analysé les eaux usées influentes et les eaux usées traitées dans une station d'épuration. Les résultats indiquent que ces **eaux contiennent une grande variété de pathogènes viraux humains** avec une variabilité saisonnière lorsqu'elles sont suivies pendant un an. Le pic de la quantité de onze virus différents dans les eaux usées a précédé le pic du nombre de patients diagnostiqués de 2 à 4 semaines. Malgré le traitement des eaux, jusqu'à 5 $\log_{10}$ de particules virales par litre ont été rejetées dans la rivière environnante. AppliedAndEnvironmentalMicrobiology, 1 page (abstract). (09.10.2020).

★★ **Poissons végétariens:** Une étude a révélé qu'une **nouvelle formule d'aliments pour poissons à base d'algues** non seulement réduit l'empreinte écologique de l'aquaculture, mais produit également des poissons plus gros et plus sains. Anthropocene, 2 pages. (13.11.2020).

★ **Viande:** Une équipe de scientifiques dirigée par l'Université technologique de Nanyang, Singapour a inventé un **système olfactif artificiel** qui imite le nez des mammifères pour **évaluer avec précision la fraîcheur de la viande**. Le "nez électronique" (e-nose) comprend un "code-barre" qui change de couleur au fil du temps en réaction aux gaz produits par la viande lorsqu'elle se décompose, et un "lecteur" de code-barres sous la forme d'une application pour smartphone alimentée par l'intelligence artificielle (IA). EurekAlert!, 2 pages. (10.11.2020). Publication originale : AdvancedMaterials, 8 pages.

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 11/2020

Source: mvcaspel, Fotolia

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments :
Site internet de l'OSAV
Vous trouverez dans notre banque de données en ligne ADURA d'autres sujets pertinents pour la détection précoce.

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **COVID-19 et allergènes:** La **vente directe** aux consommateurs et les **commandes en ligne** ont été fortement stimulées par la pandémie de coronavirus et les fermetures ultérieures des commerces. Il incombe aux entreprises alimentaires d'être conscientes de leurs responsabilités en matière d'étiquetage des **allergènes**. FoodNavigator, 2 pages. (09.10.2020).

★★★ **Mycotoxines:** L'**oxyde de graphène** et ses composites semblent être un outil prometteur pour capturer et **éliminer les mycotoxines** des denrées alimentaires et des aliments pour animaux contaminés sans créer de risques pour la santé ni diminuer la qualité des produits. FoodControl, 9 pages. (Publication mars 2021).

★★ **Vertical farming:** Une usine pilote de **production agricole verticale** (vertical farming) est en cours de construction à Zurich. La structure par empilement devrait permettre d'augmenter la productivité d'un facteur 10 à 15 par m^2 et de **réduire la consommation d'eau** de 90 %, selon l'entreprise impliquée dans le projet. **Aucun pesticide** ou seulement de très petites quantités seront utilisées. De plus, la production en intérieur permet une croissance 24 heures sur 24, 365 jours par an. FoodAktuell, 1 page. (22.10.2020).

★★ **Vente en vrac:** Le vrac est un mode de consommation de produits présentés **sans emballage**. Le client se sert seul, selon les quantités qu'il souhaite, dans un conteneur lui appartenant ou fourni par le commerce. Des grandes surfaces aux magasins dédiés, **l'achat de produits en vrac connaît un essor sans précédent**. MinistèreDeL'AgricultureEtAlimentation, 1 page. (06.10.2020).

★ **Viande issue de culture cellulaire:** Des chercheurs ont modifié génétiquement des cellules musculaires de vache pour produire des **nutriments végétaux** que l'on ne trouve pas à l'état naturel dans les cellules de bœuf. Ils ont induit des cellules bovines à produire du **bêta-carotène**, une provitamine que l'on trouve généralement dans les carottes et les tomates. Ils ont ainsi démontré que la viande issue de la culture cellulaire pourrait surpasser le **profil nutritionnel** de la viande d'élevage conventionnel. EurekAlert!, 1 page (15.10.2020). MetabolicEngineering, 12 pages.

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ ***Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Anatum:** Depuis le 1er août 2019, un foyer de toxi-infections causé par *S.* Typhimurium ST19 et *S*. Anatum ST64 a touché trois pays de l'Union européenne, le Royaume-Uni et le Canada. Au 20 octobre 2020, **123 cas** de *S*. Typhimurium ST19 et un cas de *S*. Anatum ont été signalés. Des **noix du Brésil** et des **barres aux noix** ont été identifiées comme sources probables. ECDC, 1 page. (21.10.2020).

★★★ ***Salmonella* Thyphimurium et *Salmonella* Newport:** Les autorités sanitaires françaises enquêtent depuis cet été sur des cas humains groupés de salmonelloses en lien avec l'ingestion de viande de cheval crue ou peu cuite. A ce jour, **48 cas sont reportés** : 20 liés à *S*. Newport et 28 à *S*. Thyphimurium. En France, la **viande rouge de cheval crue ou saignante** peut être consommée sous forme de viande hachée. FoodSafetyNews, 1 page. (13.10.2020). Actualisation : 2 décès sont reportés. SantéPubliqueFrance (en français). (19.10.2020).

★★★ ***Shigella*:** Une épidémie de shigellose au Danemark, qui a touché plus de 40 personnes, a probablement été causée par de la **menthe fraîche importée**. En août et septembre, **44 personnes** âgées de 0 à 75 ans sont tombées malades. La majorité avait mangé de la menthe fraîche achetée chez des marchands locaux ou dans des bazars de la région de Copenhague. En raison de la courte durée de conservation de cette herbe, il n'y a probablement plus de produit contaminé sur le marché. FoodSafetyNews, 2 pages. (14.10.2020).

★★ ***Salmonella* Newport dans les oignons - fin de l'épidémie aux USA:** Le Center for Disease Control and Prevention (CDC) affirme que l'épidémie associée aux oignons américains a pris fin aux États-Unis (la fin de l'épidémie au Canada a été rapportée dans Seismo Info 10/2020). Au total, **1127 cas confirmés** de maladie de *Salmonella* Newport ont été liés à cette épidémie aux **États-Unis.** CDC, 1 page. (08.10.2020).

★★ **E. coli O157:H7:** Le Center for Disease Control and Prevention (CDC) et la Food and Drug Administration (FDA) enquêtent sur **deux épidémies** d'infections à E. coli O157:H7 dans plusieurs États. Dans les deux cas, aucun produit alimentaire spécifique n'a pu à ce jour être identifié comme étant la source de cette épidémie. CDC (épidémie 1), CDC (épidémie 2), 1 page. (28.10.2020).

★ **Legionellose:** À Ortona, dans les Abruzzes (Italie), **trois personnes sont mortes** d'une infection à la légionelle ; à ce jour, **neuf personnes** (dont les personnes décédées) ont été contaminées. LaReppublica, 1 page. (01.11.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ ***Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli*:** Entre décembre 2018 et avril 2019, 1050 échantillons de **fruits et légumes surgelés** ont été collectés en **Angleterre**. Onze échantillons (1 %) contenaient ≥100 cfu/g d'*Escherichia coli*; *Listeria monocytogenes* ou d'autres espèces de *Listeria* ont été détectées dans six échantillons (2 %) de fruits, contre 167 échantillons (24 %) de légumes et six échantillons (26 %) de mélanges de fruits et de légumes. ***L. monocytogenes* était présent dans 10 % des légumes congelés**. InternationalJournalOfFoodMicrobiology, 12 pages. (Décembre 2020).

★★★ **Encéphalite virale à tiques:** L'encéphalite virale à tiques (TBE) est généralement transmise à l'homme par la morsure d'une tique infectée. La consommation de **lait cru et de produits à base de lait cru** est une autre façon possible de contracter l'agent pathogène viral. Sur la base de la séroprévalence des anticorps chez les chèvres du canton du Valais (Suisse), une évaluation des risques de contamination virale du lait de chèvre a été réalisée pour cette région. La **probabilité de contamination du lait** par le virus a été calculée pour se situer entre **0,0012 % et 0,024%**. JournalOfFoodSafetyAndFoodQuality, 1 page (abstract). (2020).

★★★ ***Staphylococcus aureus*:** La formation de **toxines staphylococciques** dans le **fromage à pâte** dure devrait être très peu probable en raison des températures élevées d'échaudage lors de la fabrication. Toutefois, cette hypothèse n'a pas été vérifiée scientifiquement. Une expérience de production de fromage en laboratoire a montré que, contrairement aux attentes, la formation de **toxines staphylococciques** a lieu, davantage en relation au type de souche qu'à la température. JournalOfFoodProtection, 7 pages. (25.09.2020).

★★ **Mycotoxines:** Swiss granum surveille, dans le cadre d'un **monitoring** en collaboration avec Agroscope, le risque de contamination des **céréales** en mycotoxines avant et après la récolte. Les contaminations en **déoxynivalénol** du blé panifiable ainsi que de l'orge et du triticale se situent cette année au **plus faible niveau** depuis la mise en place du monitoring. SwissGranum, 7 pages. (15.10.2020).

★★ ***Enterocytozoon bieneusi* dans le lait cru:** *Enterocytozoon* bieneusi est l'un des **champignons pathogènes** les plus répandus dans un large éventail d'hôtes vertébrés, provoquant des maladies diarrhéiques. Dans une étude réalisée sur des **exploitation laitières** en Turquie, la prévalence globale *d'Enterocytozoon* bieneusi dans le lait cru des animaux laitiers a été déterminée à 10,2%. InternationalJournalofFoodMicrobiology, 7 pages. (12.2020).

★★ ***Anisakis* dans le poisson:** Plusieurs publications récentes concernent des cas d'**anisakidose** humaine ou d'**allergie**, induits par l'**ingestion de larves** d'Anisakis parasitant des poissons. Le BuSCA (Bulletin de la Plateforme de Surveillance de la Chaine alimentaire) fait le point sur ce parasitisme. BuSCA, 2 pages. (08.2020). Une nouvelle publication conclut que, malgré l'augmentation de la consommation de poissons crus, les cas d'anisakidose diminuent, mais leur **potentiel allergisant est en augmentation**. BullAcadNatlMed, 8 pages. (05.10.2020).

★★ **Virus entériques dans l'eau potable:** Une étude portugaise a analysé des virus entériques (**Enterovirus**, génogroupes de **Norovirus I et II**, et le virus de l'**hépatite A**) dans deux sources d'eau potable, tout en évaluant leur élimination dans deux stations de traitement. Les auteurs recommandent le **monitorage** des virus entériques au fil du temps, et leur inclusion dans les l'**analyse de qualité** en production d'eau potable. MDPI, 18 pages. (11.10.2020).

★★ **Bonbons au cannabis (THC):** Les parents sont mis en garde contre les bonbons au cannabis "**50 fois plus forts qu'un joint**" en vente libre sur Internet, qui sont presque identiques à des bonbons ordinaires. Après en avoir consommé par inadvertance, **13 enfants ont dû être hospitalisés**. MailOnline, 2 pages. (07.10.2020).

★★ ***Campylobacter*:** L'incidence de la campylobactériose présente une **saisonnalité** qui a été attribuée à la température ambiante. Cependant, le rôle de la température reste mal compris; pour examiner l'impact de la température ambiante sur la campylobactériose, les incidences hebdomadaires en Allemagne ont été analysées. L'étude conclut que **les vecteurs ou le comportement humain** l'emportent sur la relation directe température-pathogène, lorsque l'on considère l'ensemble de la chaîne d'infection. Dans le contexte du **changement climatique**, il est probable que la campylobactériose augmente en Allemagne. Nature, 12 pages. (14.10.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Baies congelées:** Des baies congelées à bas prix cultivées en Chine ont été expédiées vers une usine située au centre du Chili, où elles ont été **reconditionnées en tant que produits biologiques** chiliens de qualité supérieure, puis expédiées aux **consommateurs dans des villes canadiennes**. Au moins 12 millions de dollars de framboises mal étiquetées auraient été envoyés au Canada entre 2014 et 2016. Reuters, 1 page. (06.10.2020).

★★★ **Ciguatoxine:** Des cas récurrents d'intoxication par la ciguatoxine dans l'UE ont été associés à la consommation de **poissons tropicaux** importés mal étiquetés. Une étude a corrélé l'espèce de 975 poissons importés avec leur risque d'intoxication par la ciguatoxine. Sur la base d'analyses ADN et de l'examen des photographies des spécimens, un **taux global d'erreur d'étiquetage de 31%** a été déterminé. FoodControl, 9 pages. (publication mars 2021).

★★ **Herbes et épices:** Une enquête a révélé qu'un peu plus de 25 % de tous les échantillons de **sauge** testés ont été **falsifiés**. Le niveau de contamination des échantillons par des matières non-alimentaires telles que les feuilles d'olivier s'est situé entre 29 à 58 %. Les taux de **pesticides** étaient plus élevés dans les herbes adultérées que dans les produits authentiques. NewFoodMagazine, 1 page. (21.10.2020).

★★ **Vin:** La Guardia di Finanza italienne (GDF) a arrêté deux personnes et enquête sur 11 autres suspects en relation avec la **falsification** "sophistiquée et précise" de bouteilles de **vins italiens**. Les contrefacteurs auraient produit environ 700 caisses par mois, vendues avec une réduction de 70 % par rapport aux bouteilles authentiques à des clients en Chine, en Corée du Sud et en Russie. SecuringIndustry, 1 page. (16.10.2020).

Sous la loupe

★★★ **RASFF:** Le rapport annuel 2019 du RASFF montre que la **coopération entre les États membres s'est encore renforcée**. Au total, **4118 notifications** de risques liés aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux ont été transmises par les États membres à la Commission européenne l'année dernière. Il s'agit d'une légère **augmentation** par rapport à l'année dernière, ce qui confirme que les exploitants du secteur alimentaire et les États membres font un usage intensif du système. RASFF, 56 pages. (2020).

★★★ **Détection précoce:** Il est possible de suivre et d'identifier les **maladies avant qu'elles ne se propagent** à l'aide de systèmes de **surveillance des eaux usées**. En effet, de nombreux agents infectieux sont excrétés dans les fluides corporels, avant et pendant l'infection active - lorsque ces fluides pénètrent dans les réseaux d'égouts, ils sont transportés vers une installation centrale de traitement des eaux usées pour y être traités et y être détectés. La combinaison de la surveillance des eaux usées et de l'**analyse des médias sociaux** pourrait permettre de détecter des foyers communautaires qui, autrement, seraient passés inaperçus. MedicalExpress, 2 pages. (27.10.2020).

★★ **Evaluation des risques:** L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié un guide fournissant des **recommandations** aux décideurs sur la manière de **classer les risques pour la santé** publique posés par les risques d'origine alimentaire et/ou les aliments. FAO, 124 pages. (2020).

★★ **Coronavirus:** Une étude coordonnée par le Center for Disease Control and Prevention (CDC) analyse la maladie à coronavirus (COVID-19) chez les **travailleurs de l'industrie alimentaire et de l'agriculture** aux États-Unis. Sur 742 lieux de travail de l'industrie alimentaire et de l'agriculture dans 30 États, 8 978 travailleurs ont été confirmés positifs au COVID-19; 55 travailleurs en sont morts. Les travailleurs issus de **minorités raciales et ethniques** pourraient être touchés de manière disproportionnée par COVID-19. CDC, 2 pages. (publication prévue 01.2021).

★★ **Allergènes:** Les **insectes** en tant que nouvel allergène alimentaire font l'objet de discussions, de par le potentiel de **réaction croisée** avec les arthropodes (crustacés et les acariens). Un projet coordonné par le Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) vise à développer des **méthodes** afin d'identifier les composants des insectes dans les aliments, ainsi qu'un **test in vitro** pour déterminer, avec un minimum de stress pour les sujets testés, s'ils sont allergiques ou s'ils présentent seulement une sensibilisation sans réaction clinique. EurekAlert!, 2 pages. (20.10.2021).

★★ **Sondage sur la sécurité alimentaire:** Selon un sondage, jusqu'à **60% des personnes** dans le monde craignent que la nourriture qu'elles consomment ne **nuise à leur santé** au cours des deux prochaines années; seulement 15 % des personnes à la recherche d'informations sur la sécurité des aliments et de l'eau font confiance à leur gouvernement pour les leur fournir. L'enquête repose sur des entretiens avec 150 000 personnes dans 142 pays au cours du second semestre 2019. FoodSafetyNews, 2 pages. (15.10.2020). Rapport complet, 215 pages.

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 10/2020

Source: mvcaspel, Fotolia

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments :
Site internet de l'OSAV
Vous trouverez dans notre banque de données en ligne ADURA d'autres sujets pertinents pour la détection précoce.

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★ **Moisissures:** Une étude de l'Université de Copenhague sur la perception des danois indique que les aliments sujets aux **moisissures** sont considérés comme **plus naturels** que ceux qui ont une longue durée de conservation. Dans le passé, les préoccupations en matière de sécurité alimentaire étaient plus répandues - on avait l'impression que plus la stérilité était grande, plus la qualité était bonne. EurekAlert !, 1 page. Université de Copenaghe. (10.09.2020).

★★ **Vente d'aliments via réseaux sociaux:** Le Food Safety Information Council (FSIC), une organisation d'information australienne sur la sécurité alimentaire, informe des **risques associés** avec la vente et l'achat d'aliments via les réseaux sociaux (p.ex. Facebook, WeChat). Cette pratique se serait **considérablement développée** depuis le confinement en raison de la pandémie de coronavirus. FoodSafetyNews, 1 page. FSIC, 1 page. (25.09.2020).

★★ **Nouvelle méthode de préservation du poisson:** des scientifiques ont mis au point un **nouvel enrobage actif** contenant des extraits de chitosane, de thé et de cannelle pour améliorer la qualité des filets de poisson pendant le stockage réfrigéré. FoodNavigator, 1 page. Publication originale, 8 pages. (23.09.2020).

★ **Nutrition protéinée à base d'insectes:** Une marque anglaise lance une poudre protéinée pour sportifs à base de **farine de criquets**. Selon la marque, les criquets sont naturellement riches en protéines et en fer, et représente une source écologique de protéines. Food Navigator, 1 page. (14.09.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★ **Hépatite A:** Suite aux épidémies liées aux **fraises congelées** en Suède et en Autriche en 2018, 65 cas liés à la même souche du virus de l'hépatite A ont été détectés en Allemagne entre octobre 2018 et janvier 2020. Un **gâteau aux fraises** congelé a été déterminé comme le principal vecteur de transmission. Les enquêtes de traçabilité ont révélé que le producteur polonais impliqué dans les foyers précédents en Suède et en Autriche avait reçu des fraises congelées d'Égypte par l'intermédiaire d'un grossiste qui livrait également au fabricant du gâteau aux fraises. Une **surveillance moléculaire** continue de l'hépatite A est nécessaire pour identifier les foyers et contrôler le succès des interventions. Eurosurveillance, 9 pages. (17.09.2020).

★★ ***Salmonella* stanley dans des champignons:** Une entreprise californienne a lancé un **rappel** pour des champignons séchés importés, du type "oreilles de Judas", suite à la découverte par le ministère californien de la santé publique de la présence de **salmonelles** dans le produit. Le produit avait été distribué dans des restaurants dans plusieurs États, le district de Columbia et une province canadienne. Au moins 41 patients ont été touchés selon les CDC (Centers for Disease Control and Prevention). FoodSafetyNews, 1 page. CDC, 1 page (24.09.2020).

★★ ***Salmonella* Newport dans les oignons - fin de l'épidémie au Canada:** Public Health Canada, l'autorité canadienne de la sécurité alimentaire, affirme que l'épidémie associée aux oignons américains a pris fin. Au total, **515 cas confirmés** de maladie de *Salmonella* Newport ont été liés à cette épidémie au **Canada**. Aux **États-Unis**, au 31 août, au moins **1012 cas** avaient été confirmés. FoodSafeyNews, 1 page. PublicHealthCanada, 1 page. (02.10.2020).

★★ **Botulisme en Italie:** Plus de **30 personnes** ont dû être hospitalisées en Italie pour une intoxication liée à *Clostridium botulinum* ; un repas commun de thon, mozzarella et tomates dans une **cantine d'entreprise** serait en cause. Food Safety News, 1 page. (05.10.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **SARS-CoV-2:** L'ICMSF (International Commission for Microbiological Specifications of Foods) estime qu'il est très peu probable que l'ingestion du SARS-CoV-2 par des aliments entraîne une maladie. **L'ICMSF ne conseille pas de tester les aliments** ou les zones de production pour le virus du SRAS-CoV-2 dans le cadre du contrôle qualité. ICSMF Opinion, 8 pages. (03.09.2020).

★★★ **Mycotoxines dans les aliments pour bébés:** Des échantillons d'aliments pour nourrissons sur le marché autrichien et tchèque ont été analysés pour présence de mycotoxines. Des **traces** de 17 mycotoxines, dont l'aflatoxine B1, la zéaralénone, le déoxynivalénol et la fumonisine B1 ont été détectées. Deux échantillons ont dépassé la limite réglementaire d'aflatoxine B1. Deux toxines non signalées auparavant, l'**aflatoxicol** et la **stéréigmatocystine**, ont été identifiées dans 3 et 17 % des aliments, respectivement. FoodControl, 16 pages. (05.10.2020).

★★★ **Changement climatique:** Le changement climatique **met en danger la sécurité alimentaire** et des mesures sont nécessaires pour préparer le système alimentaire aux défis à venir, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). FoodNavigator, 1 page. FAO, 176 pages. (11.09.2020).

★★ ***Campylobacter*:** Une étude par l'Université de Berne a évalué une nouvelle méthode de PCR quantitative en temps réel (qPCR) pour la détection de *C. jejuni/coli* dans des **troupeaux de poulets de chair en Suisse** (échantillons cæcaux) et dans la viande de poulet sur le marché suisse. Au total, 69,6 % des troupeaux de poulet de

chair se sont révélés positifs. Dans la **viande de poulet**, 8,0 % des échantillons étaient positifs par qPCR. MedSys/MPDI, 11 pages. (10.09.2020).

★★ ***Campylobacter*:** Le FSA (Food Standards Agency) a publié le rapport de 4 ans d'enquête sur la vente au détail de **poulet** en Angleterre, entre août 2017 et juillet 2018. Des échantillons ont été prélevés en testés pour *Campylobacter*. Le rapport a révélé que le **taux de contamination sur les poulets britanniques a considérablement diminué**, mais qu'il reste élevé chez les petits détaillants, les indépendants et les bouchers. FoodSafetyNews, 1 page (14.09.2020). Publication originale, 2 pages.

★★ **Salmonelles résistantes aux antibiotiques:** Une étude a utilisé les données de surveillance américaines pour estimer la probabilité de salmonelle résistante aux antibiotiques par repas à base de **viande de bœuf** au cours de la période 2002-2010. Les résultats indiquent que le passage de toute la production de viande bovine à un système d'élevage sans antibiotiques pourrait ne **pas avoir d'effet significatif** sur la salmonelle résistante aux antibiotiques. AMR Insights, 1 page. Medscape, 4 pages. (17.09.2020).

★★ **Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS):** L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a établi un nouveau **seuil de sécurité** pour les principales substances per- et polyfluoroalkylées, ou PFAS, qui s'accumulent dans l'organisme. Le Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) examinera l'avis de l'EFSA. EFSA, 1 page. BfR, 2 pages. (18.09.2020).

★★ **Résidus de pesticides:** L'OMS (Organisation mondiale de la santé) a réalisé une évaluation probabiliste de **l'exposition alimentaire aiguë à 38 pesticides**. Les données sur la consommation alimentaire de huit pays et de plus de 70 000 personnes ont été utilisées, et plus de 2 millions de résultats analytiques de programmes de monitorage de pesticides ont été utilisés. Les résultats montrent l'**absence de risque appréciable** pour tous les pays et populations considérés, même avec le scénario basé sur une utilisation à 100 % des pesticides dans tous les aliments. FoodControl, 9 pages. (Online 20.08.2020, publication Mars 2021).

★ **Giardia:** Les autorités sanitaires écossaises (Health Protection Scotland) ont publié les données provisoires d'infections à **Giardia en Ecosse**. En 2019, 243 cas ont été annoncés, ce qui signifie une **augmentation** de 22% par rapport à 2018. MedSys. Publication originale, 13 pages. (15.09.2020).

★★ **Toxi-infections liées à la viande rouge:** Une étude a évalué les toxi-infections associées à la consommation de viande rouge en France. Le nombre de cas, de décès et l'EVCI (espérance de vie corrigée de l'incapacité, i.e. nombre d'années de bonne santé perdues) ont été estimés pour huit agents pathogènes. ***Campylobacter*** a été classé comme le premier agent pathogène en termes de nombre de cas associés à la consommation de viande rouge, avec 210 cas pour 100 000 habitants. ***Salmonella* enterica** non typhoïde a provoqué la plus forte mortalité, avec 0,04 décès pour 100 000 habitants. Le principal facteur contribuant au nombre d'années de bonne santé perdues était l'**hépatite E**, avec 33 EVCI pour 100 000 habitants. Microbial Risk Analysis, 8 pages. (Août 2020).

★ **Prions dans le lait de chamelle:** En 2018, la maladie à prions a été détectée pour la première fois dans un abattoir en Algérie, sur des chameaux. Ceci a mené un groupe universitaire anglais à étudier la probabilité d'entrée d'un **nouvel agent de maladie à prion au Royaume-Uni** par le biais de produits dérivés du chameau. La probabilité d'entrée de l'agent pathogène était la plus élevée pour les produits à base de lait de chamelle. Microbial Risk Analysis, 8 pages. (Août 2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Criminalité alimentaire:** L'Unité nationale anglaise de lutte contre la criminalité alimentaire et l'Unité écossaise de lutte contre la criminalité et les incidents alimentaires ont évalué les menaces de **criminalité alimentaire au Royaume-Uni**. L'évaluation examine les domaines de la chaîne d'approvisionnement qui peuvent être vulnérables à la criminalité alimentaire, et identifie les **menaces émergentes** qui doivent être traitées. FoodStandardsAgency, 1 page. Publication originale, 62 pages (01.10.2020).

★★ **Falsification du miel:** Le miel est le **troisième aliment le plus falsifié** au monde, derrière le lait et l'huile d'olive. Le vrai miel peut être **dilué** avec du sirop dérivé de plantes (sirop de maïs ou de betterave), ou les sucres de ces sirops peuvent être **modifiés** chimiquement pour les faire ressembler à du miel. Insider, 4 pages. (09.2020).

★★ **Produits chimiques toxiques dans les aliments:** Des produits tels que la **formaline** ou **l'ethephone** sont utilisés dans toute l'Afrique subsaharienne pour **améliorer l'apparence** de la viande, du poisson, du lait et des fruits. Certains produits sont utilisés illégalement, et d'autres sont utilisés de manière inappropriée. SciDevNet, 1 page. (03.07.2020).

★★ **Méthodes analytiques:** La groupe de travail de l'AOAC (Association of Official Analytical Chemists) sur la fraude alimentaire (Food Fraud Task Force) a résumé, lors d'un évènement virtuel, les progrès réalisés dans les domaines des méthodes analytiques pour le **miel**, le **lait**, et **l'huile d'olive extra-vierge**. Les vidéos des sessions sont disponibles après enregistrement jusqu'en début 2021. FOCOS, 1 page. Vidéos : AOAC. (15.09.2020).

★★ **Vanille et poivre noir :** Au Danemark, des chercheurs ont mis au point une **méthode de détection** de la fraude alimentaire pour la vanille et le poivre noir, qui peuvent tous deux être falsifiés pour un "gain économique élevé". FoodNavigator, 2 pages (21.09.2020).

★★ **Curcuma**: Avec la popularité de la curcumine, les **inquiétudes** concernant l'adultération augmentent. Le marché mondial de la curcumine devrait croître de 32,11 millions de dollars entre 2020 et 2024. Cependant, comme le curcuma est souvent vendu sous forme de poudre, ce qui rend impossible l'inspection visuelle macroscopique, il est **plus susceptible d'être adultéré** par des ingrédients botaniques étrangers et moins chers tels que l'amidon, la poudre de craie, le manioc et les colorants synthétiques. Natural Products Insider, 2 pages. (02.10.2020).

Sous la loupe

★★★ **Nouvel outil pour la détection précoce à partir de Twitter:** L'ECDC a lancé un outil interactif gratuit et open source pour aider à la détection précoce automatisée des menaces pour la santé publique en utilisant les données de Twitter. L'outil **epitweetr** permet aux utilisateurs de **suivre automatiquement les tendances des tweets** par temps, lieu et sujet, dans le but de détecter précocement les menaces pour la santé publique grâce à des signaux tels qu'une augmentation inhabituelle du nombre de tweets. ECDC, 1 page. (02.10.2020).

★★ **Réduction des bactéries pathogènes sur les tomates:** Les résultats d'une étude par l'Université de Georgie (USA) indiquent que l'application d'une combinaison de deux **additifs alimentaires approuvés par la FDA** (acide lévulinique et de dodécylsulfate de sodium) sur les plants de tomates peut réduire de manière significative les populations de **STEC**, de **Salmonelles** et de ***Listeria monocytogenes*** sur les tomates récoltées. Science Daily, 1 page. Food control, 6 pages. (08.09.2020).

★★ **Avertissement concernant la « Solution minérale miracle » (MMS):** Swissmedic met en garde contre le produit prétendument miraculeux appelé « Solution minérale miracle » ou « Miracle Mineral Supplements » (MMS) ainsi que contre d'autres produits similaires comme le dioxyde de chlore, CDL, CDS et « Master Mineral Solution ». Les effets allégués face à des maladies graves comme l'autisme, le paludisme, le cancer, le sida ou, plus récemment, les infections par le **coronavirus**, ne sont **ni plausibles ni corroborés par des études sérieuses**. Swissmedic, 1 page. (22.09.2020).

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 09/2020

Source : mvcaspel, Fotolia

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments :
Site internet de l'OSAV
Vous trouverez dans notre banque de données en ligne **ADURA** d'autres sujets pertinents pour la détection précoce.

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Saumon OGM :** Un **saumon génétiquement modifié** devrait être lancé dès cet automne **sur le marché américain**. La FDA et Santé Canada ont autorisé ce saumon à titre de première et seule protéine animale **issue d'une production biotechnologique** admise pour la consommation humaine. La modification génétique est conçue pour mieux protéger les poissons dans leurs premiers stades de croissance – les plus vulnérables –, ce qui se traduit par une augmentation de la production annuelle, estimée à 70 % par rapport à celle du saumon atlantique conventionnel. Food Safety News, 1 page. FDA, 3 pages. Site internet du produit, 1 page. (08.09.2020).

★★ **Du lait maternel pour alimenter les sportifs ?** Les sportifs utilisent une grande variété de produits pour améliorer leurs performances – dont, apparemment, **le lait maternel**. La FDA américaine fournit des informations sur les risques liés à la consommation de lait maternel humain et met en garde contre une exposition potentielle à des maladies infectieuses (telles que le VIH), à des contaminants chimiques et à des résidus de médicaments. Food Safety News, 3 pages. Publication originale, 2 pages. (20.08.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ ***Salmonella* Enteritidis :** Le CDC a fait état d'un foyer de ***Salmonella* Enteritidis aux USA et au Canada** dû à des **pêches** emballées. En l'état actuel, 126 personnes sont infectées au total (78 aux États-Unis, 48 au Canada), dont 34 sont hospitalisées. Aucun décès. CDC, 2 pages. Canada, 2 pages. (25.08.2020).

★★★ ***Salmonella* Typhimurium :** Un foyer de salmonelloses est apparu au **Royaume-Uni**, avec **98 cas** à l'heure actuelle. Des **fruits à coque** (noix du Brésil) – utilisés entre autres ingrédients dans un bâton de müesli – sont la cause la plus probable de ce foyer. Les produits concernés ont été apparemment envoyés dans plus de 30 pays. Food Safety News, 2 pages. Food Safety News, 1 page. (28.08.2020).

★★ **Clenbutérol dans la viande :** Les autorités d'un État fédéral **mexicain** ont émis une mise en garde, soupçonnant qu'une **cinquantaine de personnes** étaient tombées malades pour avoir consommé **de la viande contaminée au clenbutérol**. Le clenbutérol est un médicament qui était utilisé parfois comme additif dans l'alimentation du bétail afin de favoriser la croissance de la masse musculaire et le **rendement en viande** des bovins, des agneaux, des volailles et des porcs. Cette utilisation est illégale aux États-Unis et en Europe. Food Safety News, 2 pages. (26.08.2020).

★★ Les autorités irlandaises enquêtent sur un foyer causé par des **cryptosporidies dans des salades préemballées**. Le produit a fait l'objet d'un rappel. Au total, 42 personnes sont tombées malades. Food Safety News, 2 pages. (13.08.2020).

★★ ***Salmonella* Newport : mise à jour des informations**: Le mois dernier, nous avions signalé un foyer de ***Salmonella* Newport** aux **États-Unis** causé par des **oignons** contaminés. Entre-temps, le nombre d'infections a continué à augmenter ; état le 10.09.2020 : **1469 personnes infectées** en tout, dont 1012 aux États-Unis et 457 au Canada. Une personne est décédée, mais on ne sait pas dans quelle mesure les salmonelles sont la cause du décès. CDC, 2 pages. Canada, 3 pages. (10.09.2020).

★★ **Danemark :** Les autorités danoises enquêtent actuellement sur trois foyers ayant entraîné la maladie d'une cinquantaine de personnes, l'un causé par l'**hépatite A**, les deux autres par des souches rares de salmonelles. L'hépatite A a touché 14 personnes, dont 11 ont été hospitalisées. Un foyer de ***Salmonella* Strathcona** et un autre de ***Salmonella* Kasenyi** ont touché respectivement 23 et 11 personnes. Des **denrées alimentaires importées** sont suspectées d'être à l'origine de ces cas. Food Safety News, 2 pages. (27.08.2020).

★ Foyer de **Cyclospora :** Le foyer de Cyclospora signalé dans le Seismo Info 07/2020, dû à des **salades** préemballées (iceberg, chou rouge et/ou carottes), continue de se propager aux États-Unis. Au total, 690 personnes de 13 États américains sont touchées. Food Safety News, 1 page. CDC, 2 pages. (17.08.2020).

★ ***Salmonella* Anatum :** Un foyer de la souche relativement rare de *Salmonella enterica* serovar Anatum persiste à Taïwan depuis 2015. **La viande de porc** et **la volaille** ont été identifiées comme véhicules de transmission. Des souches presque identiques de *Salmonella* Anatum ont également été identifiées au Royaume-Uni, aux États-Unis et aux Philippines. Publication originale, 2 pages. (19.08.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Le SARS-CoV-2 sur des denrées alimentaires importées :** Selon les autorités chinoises, des traces de **SARS-CoV-2** ont été détectées sur des **ailes de poulets congelées,** importées du Brésil. La veille, le virus avait également été trouvé sur un emballage de **crevettes** congelées en provenance d'Équateur. On ignore encore si le nouveau coronavirus aura une influence sur le commerce international des denrées alimentaires et, le cas échéant, dans quelle mesure. Swissinfo, 1 page. Food Safety News, 1 page. (18.08.2020).

★★★ ***Vibrio, E. coli* ST131, STEC :** Trois études commandées par l'OSAV ont été achevées récemment. L'objectif de l'étude de la littérature sur ***Vibrio* spp.** était d'évaluer la prévalence de *V. parahaemolyticus* et de *V. vulnificus* dans les fruits de mer et dans le poisson ; par exemple dans les **fruits de mer**, le taux de prévalence est respectivement de 43,1 % et de 17 %. Vibrio, 44 pages. En ce qui concerne ***E. coli* ST131**, les auteurs estiment que le risque auquel doivent faire face les fabricants suisses de denrées alimentaires est moyen **pour les produits de volaille et de poissons,** et faible pour tous les autres produits. *E. coli* ST131, 36 pages. Évaluation de la persistance et de la prévalence de **STEC** dans les farines par des Challenge-Tests et par qPCR. STEC, 43 pages. (03.09.2020).

★★★ **Microplastiques dans des fruits et des légumes :** Le bulletin d'information BeoWarn nº 4/2020 (destiné aux autorités compétentes) communique : « Deux études se penchent actuellement sur la présence de **microplastiques dans les plantes**. Selon les auteurs, les contaminations les plus fortes se trouveraient dans les **pommes** et dans les **carottes**. Les particules entreraient dans les plantes via l'eau captée par les racines. » Publication A, 7 pages. Publication B, 7 pages.

★★ **Microplastiques dans les fruits de mer :** Une nouvelle étude révèle la quantité et le type de **microplastiques** que l'on peut déceler dans des **fruits de mer et des poissons** (huîtres, crevettes, sardines, etc.). Selon les chercheurs, la méthode analytique utilisée pourrait aider à révéler l'étendue de la contamination des fruits de mer et faciliter l'évaluation des risques pour les consommateurs. C&EN, 1 page. Publication originale, 10 pages. (24.08.2020).

★★ **Mycotoxines dans les produits à base de tomate :** Une enquête conjointe menée par plusieurs laboratoires cantonaux (ZH, SG, TG, GR, GL et la Principauté de Liechtenstein) a permis de détecter de l'**acide ténuazonique (TEA)** dans 38 des 54 **produits à base de tomates** examinés – des pelati au ketchup en passant par la purée de tomates –, soit dans environ 70 % d'entre eux. Il s'agit d'une mycotoxine (moisissure toxinogène) du groupe des toxines d'*Alternaria*. Quatre échantillons ont été à l'origine d'une contestation. SRF, 1 page. Office de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires des Grisons, 1 page. Plus d'informations à ce sujet dans notre banque de données ADURA. (27.08.2020).

★★ **Le VHE dans de la viande de porc :** Une étude allemande a permis de détecter l'**ARN** du **virus de l'hépatite E (VHE)** dans de la **viande de porc** commercialisée ; plus de 10 % des échantillons analysés étaient contaminés. Animal Health Online, 1 page. Publication originale, 19 pages. (10.09.2020).

★★ **Le VHE chez la chèvre :** Une étude égyptienne récemment publiée décrit la prévalence du **virus de l'hépatite E** chez les chèvres en se basant sur l'analyse d'échantillons de lait, de sang, d'urine et de déjections. En ce qui concerne le **lait de chèvre**, l'immunoglobuline G (IgG), les antigènes (Ag) et l'ARN du virus de l'hépatite E ont été trouvés dans respectivement 7 %, 2 % (environ) et 0,7% des échantillons. Publication originale, 8 pages. (21.08.2020).

★★ **Cadmium dans des algues marines :** L'ANSES française met en garde contre les risques potentiels des **algues marines** en tant que denrées alimentaires. Des concentrations de cadmium supérieures à la concentration maximale de 0,5 mg/kg fixée par les autorités françaises ont été constatées dans près d'un quart des échantillons d'algues comestibles analysés par l'ANSES. Le cadmium est considéré comme **cancérigène pour l'homme** et est présent naturellement dans l'environnement. Food Navigator, 2 pages. SRF, 1 page. Publication originale, 57 pages.

★★ **Agrumes et listérias :** Un producteur américain, suspectant une contamination par *L. monocytogenes*, a ordonné le rappel, entre autres, d'oranges, de citrons et de citrons verts. Food Poison Journal, 2 pages. (10.08.2020).

★ **Morphine dans des produits de boulangerie aux graines de pavot :** Plusieurs fabricants rappellent leurs **produits de boulangerie** contenant des graines de pavot en raison d'une **teneur élevée en morphine**. Le problème

s'est déjà posé à la même époque l'année dernière pour des graines de pavot en provenance de Slovaquie (voir Seismo Info 09/2019). Mise en garde contre les produits concernés, 1 page. (19.08.2020).

★ **Oléandrine dans du lait :** Le bulletin d'information BeoWarn nº 4/2020 (destiné aux autorités compétentes) communique : « Lors d'une enquête sur l'empoisonnement de 50 vaches laitières par la consommation de feuilles de laurier-rose mélangées accidentellement à leur alimentation, la **toxine oléandrine** a été détectée non seulement dans le sérum, le foie et le cœur, mais aussi dans **du lait et du fromage**. C'est la première fois qu'un rapport fait état de la migration de l'oléandrine **dans le lait et les produits laitiers** et attire l'attention sur un risque potentiel pour les consommateurs. Publication originale, 11 pages. (08.09.2020).

Fraudes alimentaires

★★ **COVID-19 :** La pandémie de COVID-19 a eu des répercussions sur l'approvisionnement alimentaire. Un nouveau rapport donne un aperçu des différents défis de **fraude alimentaire** à relever sous cet angle. Sterling Crew, 3 pages. (08.09.2020).

★★ **Viande de dauphin à la place de thon :** Une étude menée par un étudiant mexicain a révélé que **des boîtes de thon** contenaient de la viande de dauphin. Sur les 15 boîtes examinées, trois contenaient des **traces d'ADN de dauphin**, ce qui a confirmé la présence de viande de dauphin. Seafood Source, 1 page. (02.09.2020).

Sous la loupe

★★★ **La prochaine pandémie :** Un document de 82 pages intitulé **« *Prévenir les prochaines pandémies – Zoonoses et comment briser la chaîne de transmission* »** a été publié par le PNUE *(Programme des Nations Unies pour l'environnement)* et l'ILRI *(Institut international de recherche sur l'élevage)*. Les auteurs formulent des recommandations sur la manière de prévenir de futurs foyers de zoonoses et considèrent l'approche **One Health** comme le meilleur moyen pour prévenir et enrayer les pandémies à l'avenir. Press Release, 2 pages. Messages clés (en anglais et en français), 1 page. Publication originale, 82 pages. (03.09.2020).

★★★ **Les microplastiques comme transporteurs de bactéries :** La présence de microplastiques dans les océans est un problème environnemental bien connu. Une nouvelle étude avertit maintenant que le problème pourrait être plus important que ce que l'on croyait, car il est possible que les microplastiques favorisent **le transport d'agents pathogènes** tels que les bactéries et les virus. Science Daily, 1 pages. Publication originale, 10 pages. (28.08.2020).

★★★ **EHEC en Suisse :** La Suisse connaît depuis 2015 une forte augmentation des cas d'infections par *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) confirmés en laboratoire. On peut se demander s'il y a vraiment plus de cas ou si cette hausse est due à l'accroissement du nombre d'analyses de laboratoire. Dans une nouvelle publication, des chercheurs suisses concluent que l'augmentation n'est pas uniquement due à au nombre plus élevé d'analyses, mais qu'elle indique probablement une véritable **tendance épidémiologique.** Publication originale, 11 pages. (27.08.2020).

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 08/2020

Source : OSAV

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments. **Site internet de l'OSAV**

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★ **Couche de protection pour les avocats :** Un distributeur suisse propose des avocats recouverts d'une **couche végétale supplémentaire** destinée à prolonger la fraîcheur du produit. Food Aktuell, 1 page. (05.08.2020).

★ **Nanotechnologies :** L'ESFA souhaite des retours d'information sur un projet de document concernant la mise en évidence de **nanoparticules** dans les **denrées alimentaires** et les **aliments pour animaux**. Les commentaires peuvent être déposés jusqu'au 9 septembre 2020. EFSA, 1 page. (09.07.2020).

★ **Concombres de mer :** En Norvège, des chercheurs examinent des méthodes de culture commerciales de concombres de mer. Ils estiment que, à l'avenir, ces animaux seront utilisés davantage comme denrée alimentaire et comme matière première pour des **produits de santé**. Les concombres de mer sont déjà souvent consommés, surtout dans certaines régions d'Asie. Food Navigator, 2 pages. (08.07.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ ***Salmonella* Newport :** Le CDC fait état d'un foyer de ***Salmonella* Newport** aux États-Unis et a recensé 125 cas, dont 24 hospitalisations. Il n'a pas encore été possible jusqu'ici de déterminer l'origine du foyer, une enquête est en cours. L'infection se propage rapidement, aussi au Canada. CDC, 1 page. (22.07.2020). **Actualisation du 03.08.2020 :** Des **oignons** ont à présent pu être identifiés comme la source la plus probable. **Chiffres actuels :** 640 cas confirmés, 85 hospitalisations, aucun décès aux États-Unis ; 239 cas confirmés au Canada. Canada, 4 pages.

★★★ ***E. coli* :** Deux foyers indépendants d'*E. coli* ont été documentés en **Corée du Sud** et au **Japon**, touchant au total **plusieurs milliers de personnes**. Le foyer en Corée du Sud était lié à un jardin d'enfants ; sur plus de 100 cas, on comptait une majorité d'enfants. Au total, 21 personnes ont dû être hospitalisées, dont 16 montraient des signes du **syndrome hémolytique et urémique** (SHU). Au Japon, plus de 3400 enseignants et élèves de 15 écoles ont souffert d'une intoxication alimentaire. Des *E. coli* ont pu être mises en évidence dans les échantillons de selles de certains patients et ont ensuite été découvertes dans de la salade d'algues qui avait été livrée aux écoles. Food Safety News, 1 page. Asahi Shimbun, 1 page. Korea Herald, 1 page. (20.07.2020).

★★★ Le rapport suisse 2019 concernant les **toxi-infections alimentaires collectives** est publié. En Suisse, les foyers de toxi-infection alimentaire ne sont pas très fréquents : en 2019, **23 foyers** ont été rapportés suite à la **consommation de denrées alimentaires**. Ce chiffre, presque le double de celui de l'année dernière (12), reste faible, aussi en comparaison avec d'autres pays. Rapport OSAV, 4 pages. (06.06.2020).

★★ Le rapport des **autorités norvégiennes sur les toxi-infections alimentaires collectives** est publié. Les autorités ont notifié **46 foyers** pour 5,3 millions d'habitants. Le plus grand foyer, qui a touché plus de 2000 personnes, était dû à la présence de *C. jejuni* dans un système de distribution d'eau potable. Food Safety News, 1 page. (29.07.2020).

★ **Haricots rouges :** Un foyer qui s'était déclaré au **Danemark** au début de l'année a pu être attribué à des **haricots rouges**. La raison : une quantité trop élevée de **phytohémagglutinine** ou phasine **(PHA)** dans les haricots congelés, qui n'avaient pas été cuits suffisamment par l'entreprise de restauration. La PHA est une lectine présente naturellement dans certaines légumineuses et qui, à forte dose, peut avoir un effet toxique. Food Safety News, 2 pages. (08.07.2020).

★ Les **courgettes**, une cause possible de plusieurs cas de maladie au Royaume-Uni. Elles contiennent des composés naturels (les cucurbitacines) qui, à forte dose, peuvent provoquer des symptômes comme des **nausées** et des **diarrhées**. Quatre familles de Castle Acre, dans le Norfolk, ont déclaré s'être senties mal après avoir mangé des produits qu'elles avaient cultivés elles-mêmes. Food Safety News, 1 page. (26.07.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Rapport 2019 sur les zoonoses en Suisse** : En 2019, les zoonoses les plus courantes chez l'être humain restent la **campylobactériose** et la **salmonellose**. Pour quelques autres, comme la fièvre Q et la tularémie, on a recensé un nombre de cas accru. Communiqué pour la presse spécialisée, 2 pages. Rapport en version originale, 43 pages. (22.07.2020).

★★★ **COVID-19** : Des enquêtes menées sur un cas de superpropagateur dans un **abattoir** en Allemagne ont montré que le SRAS-CoV-2 pouvait se propager dans un rayon de 8 m entre le cas index et ses collègues de travail. L'abattoir dispose d'une ventilation par convection réglée à 10 °C. Il semblerait que le virus ait persisté dans l'établissement. Publication originale (pas évaluée par les pairs), 30 pages. (23.07.2020).

★★★ L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont constaté une augmentation du nombre de foyers et de cas de toxi-infections alimentaires causées par

Vibrio parahaemolyticus et ***Vibrio vulnificus***. Elles ont établi des bases d'évaluation des risques pour l'évaluation des fruits de mer par la gestion des risques. Meeting Report, 86 pages. (28.07.2020).

★★★ ***E. coli* ST131 :** Le type de séquence (ST) 131 d'*Escherichia coli* est préoccupant car il peut acquérir une **résistance antimicrobienne** et provoquer des infections extra-intestinales. La sous-lignée ST131-H22 semble être transmissible de la **volaille** à l'être humain. Des chercheurs font à présent état d'isolats de volaille ST131-H22 multi résistants au Brésil, qui sont fortement apparentés à des isolats humains et à des isolats de volaille internationaux. Publication originale, 1 page. (30.07.2020).

★★ **Sélénite :** L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) s'oppose à l'utilisation de **sélénite triglycérides** comme nouvel aliment. En effet, on ne sait pas exactement sous quelle forme la substance, qui est censée être une source de sélénium (Se) en tant que complément alimentaire, est présente dans l'organisme après ingestion. Il faut donc la considérer comme un **xénobiotique** aux effets inconnus. Food Navigator, 2 pages. EFSA, 19 pages. (08.07.2020).

★★ **Aluminium dans les denrées alimentaires :** Le BfR a publié des questions et réponses sur l'**aluminium dans les denrées alimentaires** et les produits de consommation. Les groupes de denrées alimentaires qui contribuent le plus à l'apport individuel [en aluminium] sont les boissons instantanées à base de thé (qui représentent 11 % de l'absorption totale via les denrées alimentaires), les salades mêlées de légumes crus (8 %), les thés (7 %), les produits à base de cacao et de chocolat (6 %) ainsi que les pains et petits pains multicéréales (4 %). BfR, 8 pages. (21.07.2020).

★★ Mise en évidence de ***Toxoplasma gondii*** dans des échantillons de viande vendue au détail en **Écosse** : De l'ADN de *Toxoplasma gondii* a été mis en évidence dans 0/39 (0 %) échantillon de viande de bœuf, 1/21 (4,8 %) échantillons de viande de poulet, 6/87 (6,9 %) échantillons de viande d'agneau, 3/71 (4,2 %) échantillons de viande de porc et 48/149 (32,2 %) échantillons de viande de gibier. Publication originale, 6 pages. (27.07.2020).

★★ Évaluation des **concentrations de nitrites résiduels dans le lard** au Royaume-Uni : On a prélevé 89 échantillons de lard vendu dans le commerce et procédé à une analyse par injection en flux, afin de déterminer leur teneur en nitrites résiduels. La concentration moyenne de nitrites résiduels pour tous les échantillons de lard était de **10,80 mg/kg**. Publication originale, 7 pages. (11.07.2020).

★★ Mise en évidence et quantification de l'**ARN du virus de l'hépatite E** dans des **saucisses de porc** crues prêtes à consommer aux **Pays-Bas**. L'ARN du VHE a été détecté dans 46/316 saucisses de porc crues (14,6 %). Les résultats pour le « Cervelaat », le salami, la « Metworst » et la « Snijworst » sont plus souvent positifs que pour les autres saucisses. La valeur moyenne dans les saucisses contaminées était de 2,76 $\log_{10}$ copies du gène VHE par 5 g. Publication originale, 25 pages. (12.07.2020).

★★ L'institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) a publié un avis sur les ***E. coli*** **productrices de shigatoxines (STEC) dans la farine**. Food Safety News, 2 pages et publication originale, 28 pages. (28.07.2020).

★ **Vitamine D_3 :** On soupçonne une **intoxication alimentaire** (hypercalcémie) causée par une teneur excessive en vitamine D_3 (2612,7 mg/jour) dans des **compléments alimentaires** en provenance d'Espagne. RASFF, 1 page. (22.07.2020).

★ Le Food Standards en Australie et en Nouvelle-Zélande (FSANZ) a identifié les **salmonelles dans du poisson cru** comme un risque émergent pour la sécurité sanitaire des aliments. Il a par exemple constaté que, par contamination croisée, trois sérotypes de salmonelles d'une espèce de poissons d'élevage avaient contaminé l'équipement et deux autres espèces de poisson. Jusqu'à présent, il n'y a pas eu de conséquences sur la santé, mais la question est suivie de près, en particulier compte tenu de la **consommation croissante de poisson cru**, comme les sushis, sashimis, ceviches et poke bowls. FSANZ, 7 pages. (29.07.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Opération OPSON IX :** Dans le cadre de l'opération OPSON IX, coordonnée par Europol et INTERPOL, onze pays européens ont uni leurs forces pour poursuivre conjointement d'éventuels **cas de fraude** portant sur diverses denrées alimentaires. Quelques résultats : en Allemagne, des falsifications ont été identifiées dans environ **un quart** des **huiles d'olive** analysées, les autorités ont trouvé des anomalies dans **17 %** des **produits examinés contenant de la vanille** et plus de 17 tonnes de **viande de cheval** ont été saisies dans plusieurs abattoirs en **Irlande** et dans d'autres pays européens. BVL, 2 pages. AgriLand, 2 pages. (29.07.2020).

★★★ **COVID-19** : Étant donné que les chaînes d'approvisionnement restent touchées par la crise actuelle, l'**industrie mondiale des denrées alimentaires et des boissons** craint de plus en plus que la vigilance à l'égard des différents types de **fraude alimentaire** ait atteint un seuil critique. De nouvelles chaînes d'approvisionnement sont en train de s'établir, offrant aux acteurs criminels des possibilités d'action. Lloyd's Register, 1 page. (17.07.2020).

★★ **Méthode d'identification du riz :** Une nouvelle étude présente une méthode qui permet de déterminer la **provenance du riz** : Chine, Vietnam ou Inde. Cette méthode vise à protéger les consommateurs des informations trompeuses et de la fraude. Publication originale, 9 pages. (20.07.2020).

★★ **Baies de sureau :** Au cours de la pandémie de coronavirus, les substances supposées renforcer le système immunitaire sont devenues de plus en plus populaires, y compris les **baies de sureau**. Cette tendance va néanmoins de pair avec une augmentation du nombre de produits falsifiés. Nutra Ingredients, 2 pages. (08.07.2020).

Sous la loupe

★★★ **Plantations et détention d'animaux :** Une nouvelle étude a examiné le lien entre **détention d'animaux** et contamination de **vergers** à proximité. Résultat : sur cinq échantillons d'air prélevés dans une plantation d'amandiers adjacente à une exploitation avicole, un échantillon (20 %) a été testé positif à *E. coli*. Un foyer d'*E. coli* apparu aux États-Unis en 2019 (167 cas au total) a pu être attribué à des épinards en branche. La FDA a publié les résultats de ses enquêtes en mai de cette année, indiquant que la proximité entre la zone de culture et le bétail pouvait avoir contribué à cette contamination. Food Safety News, 2 pages. Résumé, 1 page. FDA, 6 pages. (21.07.2020).

★★★ Des chercheurs de l'Université de Houston révèlent que le **dioxyde de titane dopé au cobalt** (CoO-TiO_2) utilisé comme nanoparticule enraye la multiplication de ***Listeria monocytogenes***. Ces résultats montrent que le CoO-TiO_2 pourrait être utilisé comme agent antimicrobien dans l'industrie agroalimentaire (par ex. dans les installations de production, application directe sur les denrées alimentaires et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires). Science News, 2 pages. Publication originale, 30 pages. (10.07.2020).

★★ ***Salmonella* :** Des chercheurs ont découvert que certaines souches de salmonelles contournent la barrière immunitaire des plantes et pénètrent dans les **feuilles de salade** en ouvrant les minuscules pores de la plante (stomates). Une fois à l'intérieur de la plante, les bactéries **ne peuvent plus être éliminées par lavage** et sont donc à l'origine de toxi-infections alimentaires. Science Daily, 3 pages. Publication originale, 16 pages. (20.07.2020).

★★ Maîtrise du nombre de ***Vibrio parahaemolyticus*** dans des moules par la bactérie gram négatif *Halobacteriovorax*, isolée à partir de l'eau de la mer Adriatique, qui se nourrit d'autres bactéries : la bactérie a pu réduire le nombre de *V. parahaemolyticus* lors du nettoyage des moules. Publication originale, 25 pages. (21.07.2020).

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 07/2020

Source : OSAV

L'OSAV compile chaque mois les informations les plus importantes sur la sécurité des aliments : **Site internet de l'OSAV**

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Nanomatériaux dans les denrées alimentaires :** Un nouveau rapport de l'agence française ANSES fournit des preuves de l'utilisation généralisée des nanomatériaux dans les denrées alimentaires. C'est dans le **lait infantile** (25,6 % des échantillons étudiés), suivi des confiseries (15,6 %), des céréales pour le petit-déjeuner (14,8 %), des barres de céréales (12,9 %) et des viennoiseries et desserts surgelés (10,9 %) que leur utilisation est le plus fréquente. Environ deux tiers de ces nanomatériaux sont du **carbonate de calcium (E170)** et du **dioxyde de titane (E171)**, un additif désormais interdit en France. Publication originale, 238 pages. (15.06.2020).

★★★ **SRAS-CoV-2 :** Un nouveau foyer de COVID-19 à Beijing a été mis en relation avec un **marché de denrées alimentaires**. Plus de 50 jours après le dernier cas local, des dizaines de personnes sont malades. Selon les autorités chinoises, le virus a notamment été détecté sur des **planches utilisées pour découper du saumon importé**. The Guardian, 1 page. Time, 1 page. (15.06.2020).

★★ **SRAS-CoV-2 et abattoirs :** En **Allemagne**, un foyer de COVID-19 dans un **établissement du secteur de la viande** a entraîné un nouveau confinement régional. Pourquoi le nouveau coronavirus semble-t-il se propager si vite dans les établissements du secteur de la viande et de la volaille ? CEBM, 2 pages. (24.06.2020).

★★ **Upcycling alimentaire :** Un groupe de travail composé d'universitaires et de dirigeants de l'industrie a défini en détail la tendance de l'**upcycling alimentaire**. Il s'agit d'ingrédients qui ne seraient autrement pas consommés par

l'être humain et qui sont transformés pour avoir un impact positif sur l'environnement. Food Dive, 1 page. (15.06.2020).

★★ **Denrées alimentaires ultratransformées :** Les chercheurs renforcent toujours plus les mises en garde contre la **consommation d'aliments hautement transformés**, qui est associée à un risque accru de maladies non transmissibles, lesquelles constituent un défi pour la santé publique. Publication originale, 5 pages. (07.07.2020).

★★ **Lait cru et fromage au lait cru :** Le lait cru et les produits à base de lait cru peuvent avoir une influence tant positive que négative sur notre santé. Une étude d'Agroscope résume les résultats actuels publiés dans la littérature scientifique et classifie les **effets positifs** et les **risques**. Recherche agronomique suisse, 1 page. Publication originale (Allemand), 7 pages. (24.06.2020).

★ **Matériaux d'emballage :** quel **futur pour les emballages de denrées alimentaires** ? Un rapport décrit quatre scénarios envisageables. Forbes, 3 pages. (25.06.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ ***Escherichia coli* producteur d'OXA-244 :** Le nombre d'infections à ***Escherichia coli* producteur de carbapénémase OXA-244** a fortement augmenté dans au moins neuf pays européens ces dernières années ; l'ECDC constate dans une évaluation des risques que le **risque** de propagation de ces bactéries dans l'UE/EEE est probablement **élevé**. La cause de ces foyers est encore inconnue, mais une voie d'infection nosocomiale semble peu probable. Dans une publication récente sur un foyer en **Allemagne**, les **denrées alimentaires** sont mentionnées comme une cause possible. Publication originale, 8 pages. ECDC, 12 pages. (02.07.2020).

★★★ **Cyclospora :** Un foyer récent d'**infections à Cyclospora** aux **États-Unis** fait actuellement l'objet d'analyses. Les enquêtes épidémiologiques indiquent que la cause la plus probable est un **mélange de salades conditionnées** provenant d'un même producteur et vendues sous différentes marques. **État au 22.06.2020 :** 76 cas, 16 hospitalisations, pas de décès. CDC, 2 pages. (22.06.2020). **Actualisation du 13.07.2020 :** 509 cas, 33 hospitalisations, pas de décès.

★★★ **Yersiniose :** Les autorités norvégiennes enquêtent sur une augmentation des **infections** à **Yersinia** (*Yersinia enterocolitica*) au cours du mois dernier. **13 personnes** sont infectées, la source est inconnue jusqu'à présent. Les foyers précédents ont été causés par des produits crus contaminés à base de viande de porc, de légumes et de salades, ainsi que par de l'eau potable non traitée. Food Safety News, 1 page. (15.06.2020). **Actualisation du 08.07.2020 :** Les enquêtes épidémiologiques indiquent actuellement que les **épinards en branches** ou les **pousses d'épinards** sont en cause. Au total, **23 personnes** sont concernées. Food Safety News, 1 page.

★★ **Ciguatera :** Aux **Pays-Bas**, cinq personnes ont été victimes d'une intoxication à la ciguatoxine, probablement causé par des filets de vivaneau campèche congelés en provenance d'Inde. Dans les trois heures suivant leur repas, ils ont développé des symptômes de gastro-entérite et des **problèmes neurologiques**, mais n'ont pas dû être hospitalisés. Food Safety News, 2 pages. (15.06.2020).

★★ **Listérias dans du boudin (2018-2019) :** Une nouvelle publication décrit comment des enquêtes épidémiologiques combinées au séquençage du génome entier (SGE) ont permis d'expliquer un cluster d'**infections aux listérias** en **Allemagne** (2018-2019). Le foyer a été l'un des plus importants signalés en Europe ces 25 dernières années et a infecté **112 personnes**. Des enquêtes épidémiologiques ont identifié du boudin contaminé par **L. monocytogenes**, qui a formé un cluster avec des isolats cliniques : le retrait du produit du marché a mis fin au foyer. Publication originale, 9 pages. (22.06.2020).

★ **Trichinellose (2017) :** Des foyers de trichinellose survenus en France et en Serbie début 2017 ont pu être attribués à de la viande de porc d'un élevage d'arrière-cour, contaminée par *Trichinella spiralis*. 20 personnes sont tombées malades, 9 ont été hospitalisées. Ces foyers confirment que les voyages dans les **régions endémiques** sont une cause classique d'introduction de la trichinellose. Les voyageurs doivent être informés des risques liés à la consommation de produits à base de viande crue vendus (sans contrôle) en dehors du marché officiel dans les pays où la prévalence de la trichinellose est élevée. Publication originale, 7 pages. (24.06.2020).

★ ***Campylobacter* (2019) :** En Chine, des chercheurs ont décrit dans une nouvelle publication un **foyer** de ***Campylobacter jejuni*** à **Pékin** (août 2019). Au total, **14 personnes** qui travaillaient dans la même usine et partageaient le repas fourni par un **traiteur** ont été touchées. Food Safety News, 1 page. (22.06.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Marchés suisses :** Au printemps-été 2019, les services des chimistes cantonaux de toute la Suisse ont effectué presque 600 inspections de **stands sur les marchés ou lors de manifestations publiques** dans le cadre d'une campagne coordonnée. Dans **46 %** des cas, des **manquements** fréquents ont été constatées concernant les installations de lavage des mains, la gestion des allergènes, les conditions de stockage et la traçabilité. Medienmitteilung, 2 pages. Communiqué de presse, 2 pages. Comunicato stampa, 2 pages. (23.06.2020).

★★★ **Néonicotinoides dans l'élevage de saumon :** En Norvège notamment, les néonicotinoïdes sont utilisés dans les élevages de saumon afin de lutter contre l'infestation par le pou du saumon. Ces insecticides sont principalement connus pour entraîner une mortalité chez les abeilles et ont donc été interdits dans de nombreux endroits. Quels effets peuvent-ils avoir lorsqu'ils se retrouvent dans l'eau ? Don Staniford, 3 pages. (07.07.2020).

★★ **Changement climatique et sécurité sanitaire des aliments :** Une équipe internationale de scientifiques dirigée par l'EFSA a développé une méthodologie permettant d'identifier et de déterminer les **risques émergents** pour la sécurité de l'alimentation humaine et animale, la santé des végétaux et des animaux, ainsi que la qualité nutritionnelle des aliments en relation avec le changement climatique. L'approche adoptée – intitulée CLEFSA (pour *Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality*) – est décrite en détail dans un nouveau rapport, qui comprend des « feuilles de score » permettant de caractériser les effets possibles du changement climatique sur un large éventail de questions liées à la sécurité des aliments. EFSA, 4 pages. Publication originale, 146 pages. (07.07.2020).

★★ **Listérias dans du fromage suisse :** L'OSAV a publié une mise en garde publique après qu'une entreprise suisse a détecté les **listérias** dans un **fromage de montagne** lors de contrôles internes. OSAV, 1 page. (07.07.2020).

★★ ***Toxoplasma gondii* :** Une étude de l'institut allemand BfR a analysé la séroprévalence de *Toxoplasma gondii* dans le gibier du Land de Brandebourg pendant les saisons de chasse 2017 à 2019. Des anticorps spécifiques à *T. gondii* ont été détectés chez 24,4 % des **sangliers**, 12,8 % des **chevreuils** et 6,4 % des **cerfs rouges**. Publication originale, 6 pages. Rapporté dans le bulletin BeoWarn de juillet 2020 (pour les autorités). (07.07.2020).

★★ **BfR2GO :** Un nouveau numéro du **magazine scientifique BfR2GO** de l'institut allemand BfR a été publié. Il traite des *Campylobacter* dans le lait cru, du *Bacillus thuringiensi*s comme biocide, des ciguatoxines dans le poisson et d'autres sujets encore. BfR (Allemand et Anglais), 52 pages. (11.06.2020).

★★ **Résistances aux antibiotiques et *Salmonella* :** L'ECDC a publié sa troisième évaluation externe de la qualité des tests de sensibilité aux antimicrobiens et de la détection des **résistances aux antimicrobiens chez les salmonelles**. ECDC, 32 pages. (07.07.2020).

★★ **Ochratoxine A :** Après avoir appelé à prendre position en début d'année (voir Seismo Info 01/2020 dans les archives), l'EFSA vient de publier l'évaluation finale des risques liés à l'ochratoxine A dans les denrées alimentaires. EFSA, 150 pages. (07.07.2020).

★★ **PFAS dans du foie et des emballages :** Le BfR signale que la consommation de **foie de mouton ou de bœuf** peut contribuer de manière significative à l'apport total en **substances per- et polyfluoroalkylées** (PFAS). BfR, 14 pages. Dans le même temps, une ONG écossaise a recherché des PFAS dans des **emballages alimentaires** comme des boîtes à pizza, des emballages de boulangerie, du papier sulfurisé, des sacs de pop-corn adaptés au micro-ondes et des boîtes biodégradables pour les repas à l'emporter. Des PFAS ont été décelés dans **19** des **20** emballages de supermarché ou de repas à l'emporter analysés (soit **95 %** des cas). C'est l'**emballage biodégradable** qui avait la teneur la plus élevée. Fidra, 24 pages. Rapporté dans le bulletin BeoWarn de juillet 2020 (pour les autorités). (07.07.2020).

★ **Alcaloïdes pyrrolizidiniques (PA) :** En Allemagne, le BfR s'est appuyé sur les nouvelles données relatives à la teneur, collectées entre 2015 et 2019, afin d'évaluer l'**exposition totale** actuelle des consommateurs aux **PA 1,2-insaturés** via différents groupes de denrées alimentaires pertinents (dont le miel, divers thés et infusions, le lait, les épinards). Il ressort que la teneur en PA a été considérablement réduite dans la plupart des groupes de denrées alimentaires ces dernières années : par conséquent, leur **absorption** via ces denrées alimentaires a également **diminué**. BfR, 64 pages. (18.06.2020).

★ **Rappel de produit pour le cumin :** Suite à des contrôles internes, une entreprise suisse a détecté une valeur élevée d'**alcaloïdes pyrrolizidiniques** dans du **cumin**. Elle a rappelé les produits concernés. Rappel de produit, 1 page. BFC, 1 page. (01.07.2020).

★ **Purée de fruits :** L'office pour la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire du Land de Basse-Saxe (LAVES) a analysé la teneur en sucre et en métaux lourds de 20 produits à base de purée de fruits (compote de fruits dans des gourdes à presser, très appréciés des enfants). Le résultat montre que 10 échantillons (50 %) s'éloignaient des limites légales en vigueur, mais les **teneurs en métaux lourds** étaient **faibles**. LAVES, 2 pages.

★ **Papaya :** La US Food and Drug Administration (FDA) a écrit une lettre aux producteurs et aux importateurs de papayes pour leur demander de mettre fin aux **foyers récurrents** de **salmonellose** associées aux **papayes** importées. Depuis 2011, **huit foyers** liés à la consommation de papayes fraîches importées se sont déclarées aux États-Unis, entraînant au total près de 500 cas de maladie, avec plus de 100 hospitalisations et deux décès. FDA, 1 page. Lettre, 3 pages. (26.06.2020).

★ **Moules :** Les autorités néo-zélandaises mettent en garde contre la consommation de moules crues ou insuffisamment cuites après que plusieurs personnes aient été victimes d'intoxication alimentaire. L'agent pathogène ***Vibrio parahaemolyticus*** était très probablement à l'origine de l'intoxication. MPI, 1 page. (07.07.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **COVID-19 :** Les experts avertissent que la **fraude alimentaire** va augmenter en période de pandémie mondiale. Compte tenu de l'**interruption des chaînes d'approvisionnement mondiales** et de la **baisse du niveau de surveillance**, le Food Authenticity Network Advisory Board (plus de 1500 membres) estime qu'une augmentation des cas de fraude alimentaire est plus que probable. Food Safety News, 3 pages. (17.06.2020).

★★★ **Huile d'avocat :** Selon de nouvelles recherches menées par des scientifiques américains spécialisés dans l'alimentation, la grande majorité des huiles d'avocat vendues aux États-Unis sont de **mauvaise qualité**, **mal étiquetées** ou **contrefaites avec d'autres huiles**. Les chercheurs rapportent qu'au moins **82 %** des échantillons

analysés étaient soit périmés avant la date de péremption, soit mélangés à d'autres huiles. Technology Networks, 2 pages. Publication originale, 8 pages. (18.06.2020).

★★ **Trafic d'anguilles :** Au début du mois, Europol a annoncé que la quatrième édition de *Opération Lake*, entre octobre 2018 et avril 2020, a permis d'arrêter **108 personnes suspectées de faire la contrebande de civelles** et de saisir pour **6,2 millions d'euros** de civelles de contrebande. Seismo Info a abordé le sujet en avril (voir Seismo Info 04/2020 dans les archives). Europol, 1 page. (24.06.2020).

★★ **Importations illégales de viande :** Les autorités américaines ont intercepté à la frontière près de 20 000 livres (environ 9 000 kg) de **viande** importée illégalement de **Chine**. Par rapport à 2019, le taux d'interception pour la viande importée illégalement **a augmenté de 70 %** au cours des cinq premiers mois de l'année 2020. Global Meat News, 1 page. (06.07.2020).

★ **Production et vente illégales de tofu :** L'autorité norvégienne de sécurité des aliments suppose qu'il existe **une production et une vente illégales organisées de tofu** dans la région d'Oslo. Ce tofu produit illégalement est commercialisé dans des magasins, des restaurants et auprès de particuliers via des pages Facebook privées. Ce tofu est potentiellement dangereux pour la santé car on ne sait pas où, comment et par qui il a été produit. Food Safety News, 2 pages. Rapporté dans le bulletin BeoWarn de juillet 2020 (pour les autorités). (07.07.2020).

★ **Kiwis :** Un producteur bio de kiwis a été condamné à une amende pour avoir revendu, en 2019, plus de **400 tonnes de kiwis** italiens en les présentant comme français. Le Figaro, 1 page. Schweizer Bauer, 1 page. (18.06.2020).

Sous la loupe

★★ **Entérite :** Selon une nouvelle publication, les infections d'origine alimentaire récurrentes peuvent affaiblir le système immunitaire au point d'entraîner des **maladies inflammatoires chroniques** de l'intestin ou un syndrome du côlon irritable (SCI) chez certaines personnes. Les maladies d'origine alimentaire telles que la salmonellose auraient donc des conséquences non seulement à court terme, mais aussi potentiellement à long terme. Science, 14 pages. (22.06.2020).

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 06/2020

Source : OSAV

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments. **Site Internet OSAV**

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Génotypage.** En Australie, des chercheurs ont développé une méthode standardisée **d'identification des souches de salmonelles** pour un meilleur suivi des toxi-infections alimentaires. Elle s'appelle génotypage à des niveaux de résolution multiples (*multilevel genome typing*, MGT). Chaque souche bactérienne reçoit une propre identité en utilisant une série de chiffres ou un code-barres. Cette identité pourrait devenir, espèrent les chercheurs, un système standardisé international. Food Navigator, 1 page. Publication originale, 14 pages. (09.06.2020).

★★★ **Pêches et aquaculture.** La FAO tire un bilan de l'état de la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture en 2020 *(The State of World Fisheries and Aquaculture 2020)* et présente les principales informations sous la forme d'histoires interactives sur son site Internet. FAO, 8 pages. Publication originale, 224 pages. (09.06.2020).

★★ **Mises en garde.** Est-ce que les mises en garde aident les consommateurs à choisir des boissons saines ? Oui, selon une méta-analyse portant sur plus de 20 études, qui a analysé les **mises en garde apposées sur les boissons sucrées.** EurekAlert, 2 pages. Abstract, 1 page. (05.06.2020).

★★ **Informations sur la durée minimale de conservation.** Un groupe de recherche interdisciplinaire de l'Université américaine du Maryland a publié un article sur le caractère (l'absence de caractère) scientifique des **informations sur les durées minimales de conservation apposées sur les denrées alimentaires.** La réglementation, la standardisation et la compréhension insuffisantes des informations inscrites sur les denrées alimentaires (comme par ex. « À consommer de préférence avant le… ») conduit chaque année à un **gaspillage de denrées alimentaires évitable.** ScienceDaily, 2 pages. Abstract, 1 page. (08.06.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **Listéries dans du fromage suisse.** Au moins **11 personnes** se sont infectées en Suisse et **deux sont décédées** après avoir consommé du **fromage** contaminé par *Listeria monocytogenes.* Après que des listéries ont été détectées, lors de contrôles internes, dans du fromage et des locaux de production d'une fromagerie dans le canton de Schwyz, l'OSAV a publié une mise en garde publique. La fromagerie a arrêté la production. Food Safety News, 2 pages. 20 Minuten, 3 pages. (19.05.2020).

★★★ **Encéphalite à tiques causée par du fromage.** 26 habitants d'une région de l'**Est de la France** ont développé une méningo-encéphalite verno-estivale (MEVE) et un patient présentant des comorbidités est décédé. Le mode de transmission de la maladie semble être du **fromage au lait cru de chèvre et de vache.** Le virus de la MEVE se transmet normalement par une tique infectée, mais une transmission exceptionnelle par la consommation de lait cru ou de fromage au lait cru d'un animal infecté est aussi possible. Sud Ouest, 1 page. (04.06.2020). **Mise à jour** : les autorités françaises ont rapporté **32 infections**. (communication à l'OFSP Focalpoint, non publiée, 11.06.2020).

★★ **Campylobacter.** Une épidémie de campylobactériose s'est déclarée sur une **île danoise** et pourrait avoir touché une **centaine de personnes.** Les premiers cas ont été déclarés début juin et le bilan, à ce jour, est de 54 personnes testées positives à *Campylobacter*. Les échantillons d'autres patients sont en cours d'analyse. Si la source du foyer n'a pas encore été élucidée, les autorités soupçonnent qu'**une denrée alimentaire produite sur place**, un plat pré-cuisiné probablement, puisse en être la cause. Food Safety News, 2 pages. (08.06.2020). **Mise à jour** : des enquêtes épidémiologiques laissent entendre que du lait (pasteurisé) en est la cause. Food Safety News, 2 pages. (11.06.2020).

★★ ***Salmonella* Newport.** Une nouvelle publication revient sur une épidémie passée (2018) de salmonellose à *Salmonella* Newport en France en relation avec la consommation de **fromage au lait cru de chèvre.** Plus de **150 personnes** avaient été touchées, bien que la fromagerie responsable soit un petit établissement. C'était la cinquième épidémie alimentaire due à *S*. Newport en France depuis l'an 2000 en relation avec du fromage au lait cru de chèvre. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 23 pages. (19.05.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Complément alimentaire mortel.** Les autorités espagnoles ont publié une mise en garde contre un complément alimentaire provenant des **Etats-Unis,** suite au décès d'une personne en Espagne en relation avec la prise de ce produit. Une **insuffisance hépatique** aiguë est la cause présumée du décès du patient. Celui-ci avait pris ce complément alimentaire commercialisé comme **produit amaigrissant.** Food Safety News, 3 pages. (19.05.2020).

★★★ **Contrôles nationaux.** L'OSAV mène chaque année **plusieurs programmes de contrôle à la frontière** en fonction des risques, en collaboration avec l'Administration fédérale des douanes et les autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires. Sur les 428 échantillons analysés en 2019, 100 (**23 %**) n'étaient pas conformes aux exigences légales. Des protéines en poudre, des compléments alimentaires et des fruits et légumes en

provenance d'Asie étaient les trois catégories de produits les plus fréquemment contestées. OSAV, 37 pages. (20.05.2020).

★★ **Épidémie d'origine alimentaire (foyer de toxi-infection alimentaire).** Une nouvelle publication identifie des accumulations saisonnières de toxi-infections alimentaires aux États-Unis. Cette approche d'analyse pourrait être utile pour déterminer quand et où des inspections de denrées alimentaires devraient être réalisées. Cette publication montre que si les foyers de toxi-infection alimentaire atteignent généralement leur pic en juillet, le rappel de la denrée alimentaire a lieu un à deux mois plus tard et atteint son pic de la mi-août à la mi-septembre. EurekAlert, 2 pages. Abstract, 1 page. (08.06.2020).

★★ **Des salmonelles dans de la volaille polonaise.** De nombreux pays européens ont émis, depuis le début du mois de mars, près de 100 mises en garde en raison de la présence de salmonelles dans de la **volaille réfrigérée ou congelée polonaise.** Les sérotypes de salmonelles impliqués étaient Enteritidis, Infantis, Typhimurium, Saintpaul, Derby, Newport et Mbandaka. Food Safety News, 2 pages. (08.06.2020).

★★ **Rappels de 2010 à 2019 : l'AGES** tire un bilan. Cette agence autrichienne de sécurité des aliments présente, sur son site Internet, une infographie claire des **mises en garde émises et des rappels** de produits effectués de 2010 à 2019. Les produits à base de viande ou de céréales étaient les catégories de produits les plus fréquemment concernées. AGES, 1 page. (09.06.2020).

★★ **Trichinelles.** Une **nouvelle espèce de trichinelles résistantes à la congélation** a été découverte dans un glouton (*Gulo gulo*) américain. Les êtres humains peuvent contracter la trichinellose en consommant de la viande crue ou pas suffisamment cuite d'animaux infectés (porcs, chevaux, sangliers, etc.). EurekAlert, 1 page. Publication originale, 11 pages. (03.06.2020).

★★ **Esters d'acides gras.** Dans un avis, le BfR écrit que des teneurs élevées en 3-MCPD et en esters d'acides gras de glycidol dans certains aliments peuvent présenter un risque pour la santé. Les 3-MCPD, 2-MCPD et leurs esters d'acides gras et les esters d'acides gras de glycidol sont des **contaminants** alimentaires qui peuvent apparaître lors de la fabrication, **à des températures élevées**, de certains aliments (riches en graisse), tels les produits de la boulangerie, les préparations pour nourrissons, les graisses et les huiles alimentaires. BfR, 60 pages. Les autorités belges ont également publié un avis sur le sujet. SciCom, 24 pages. (08.06.2020).

★★ **Pesticides dans des denrées alimentaires importées.** Selon une étude de l'Organisation non gouvernementale Public Eye, les denrées alimentaires importées contiennent souvent des résidus de produits phytosanitaires interdits en Suisse en raison de leurs effets nuisibles à la santé de l'homme ou de l'environnement. Sur les 1940 aliments importés contrôlés par les autorités en 2017, **220 (env. 11%)** contenaient des résidus de pesticides interdits en Suisse. Il s'agissait principalement de produits provenant du Vietnam, de Thaïlande et d'Inde. Food Aktuell, 1 page. Public Eye, 8 pages. (08.06.2020).

★ **Toxines dans les poissons des fleuves**. Un monitorage visant à déterminer la **concentration de polluants dans les poissons des fleuves** a été réalisé en Basse-Saxe. De l'acide perfluorooctanesulfonique (**PFOS**) a été mis en évidence dans tous les échantillons de poissons analysés. Des anguilles de l'Elbe étaient victimes d'une pollution comparativement élevée en certains **pesticides organochlorés.** LAVES, 1 page. Rapport, 16 pages. (05.06.2020).

★ **PFAS.** Des scientifiques états-uniens ont découvert des **substances perfluoro- et polyfluoroalkyles (PFAS)** à tous les niveaux dans la chaîne alimentaire du fleuve Yadkin-Pee Dee (dans les États de Caroline du Nord et du Sud), bien qu'il n'y ait pas d'industries connues produisant ces composés dans les régions traversées par ce fleuve. C'est un exemple de longue persistance de ces substances dans la nature. ScienceDaily, 2 pages. Publication originale, 12 pages. (08.06.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Réseau européen de lutte contre la fraude alimentaire :** Le rapport annuel 2019 du réseau européen de lutte contre la fraude alimentaire est paru. Il présente des exemples de lutte coordonnée au sein de l'UE et des statistiques du système de coopération et d'assistance administrative (système AAC-FF). Publication originale, 15 pages. (08.06.2020).

★★ **Royaume-Uni.** L'Office parlementaire britannique de la science et de la technologie (*Parliamentary Office of Science and Technology*, POST) a publié un document sur la fraude alimentaire qui décrit, entre autres, les **obstacles** à la lutte contre la fraude alimentaire ainsi que les **répercussions potentielles de la sortie de l'UE.** Les denrées alimentaires très fréquemment contrefaites sont les herbes aromatiques, les épices, le café, les fruits de mer, le miel et l'huile d'olive. Publication originale, 7 pages. (08.06.2020).

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

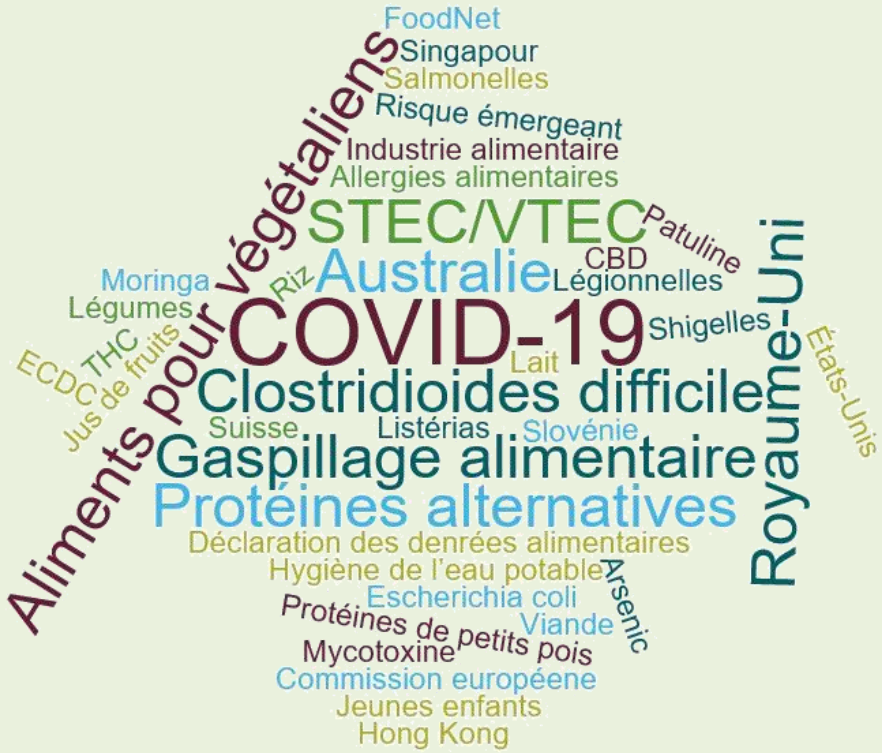
Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante : seismo@blv.admin.ch

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 05/2020



Source : OSAV

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★★ **Produits au CBD :** L'office de protection des consommateurs et des affaires vétérinaires du canton de Saint-Gall, ayant dû contester **30 des 32** échantillons analysés, a mis en garde contre les **risques sanitaires** de ces produits. La majorité d'entre eux contenaient du CBD à base de nouvelles sortes d'extraits de chanvre non autorisées, dont les teneurs en THC étaient très élevées dans certains cas. Food Aktuell, 1 page. (20.04.2020).

★★★ **Protéines de petits pois :** Quelques experts mettent en garde contre l'utilisation croissante de protéines de petit pois, notamment dans les aliments pour végétaliens, estimant que cette utilisation doit être considérée comme un ***risque émergeant***. Les petits pois présentent un danger potentiel pour les personnes ayant des **allergies alimentaires** ; si l'on excepte le cas du Royaume-Uni, leur mention ne doit pas figurer en gras sur les étiquettes, car ils n'ont pas été retenus sur la liste des 14 allergènes principaux établie par l'UE. Footprint, 2 pages. (14.04.2020).

★★ **Sources de protéines alternatives :** La recherche de sources de protéines alternatives se poursuit. Une entreprise thurgovienne souhaite désormais tirer des protéines de **feuilles de l'arbre moringa** et les utiliser pour l'industrie alimentaire et l'industrie des aliments pour animaux. Food Aktuell, 1 page. (20.04.2020).

★ **Gaspillage alimentaire :** Dans le monde entier, les producteurs de denrées alimentaires se voient contraints de **jeter des denrées alimentaires** à cause de COVID-19. La fermeture des restaurants, des cafés et des cantines rend plus difficile l'écoulement des produits frais avant leur date limite de consommation. New York Times, 5 pages. iNews, 2 pages. (04.05.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **COVID-19 :** Quand bien même, aucun cas de transmission du SARS-CoV-2 par des denrées alimentaires ou des boissons n'est connu à ce jour (voir OSAV), le virus a de **grosses répercussions sur l'industrie alimentaire globale**. Plusieurs millions de litres de lait excédentaire ont dû être éliminés, des plantes utiles ont dépéri sur les champs faute de récolte et plusieurs secteurs manquent de travailleurs. En Suisse, le Conseil fédéral a assoupli les règles de déclaration des denrées alimentaires pour garantir la disponibilité de ces produits et éviter le gaspillage alimentaire. BBC, 2 pages. (16.04.2020).

★★★ **STEC/VTEC en 2018 :** L'ECDC a publié son rapport annuel épidémiologique 2018 sur les infections à *Escherichia coli* (STEC/VTEC) productrices de shiga-toxines / vérotoxines. L'essentiel en bref : après une période stable de 2014 à 2017 **le taux de cas notifiés a augmenté de 41 % en 2018.** Au total, 30 pays de l'UE/EEE ont annoncé **8658 cas confirmés** d'une infection aux STEC/VTEC. ECDC, 6 pages (04.05.2020).

★★★ **Hygiène de l'eau potable** : À l'heure actuelle, la fréquentation des installations sportives, des piscines et des hôtels est en forte baisse en raison du COVID-19. Si des systèmes d'eau potable ne sont pas exploités durant plusieurs semaines, le risque de la présence **de légionelles** s'accroît, raison pour laquelle l'OSAV a publié une mise en garde. OSAV, 1 page. (20.04.2020).

★★ ***Clostridioides difficile :*** En **Slovénie**, des chercheurs ont publié les résultats de leur surveillance de *Clostridioides difficile* dans les denrées alimentaires, menée durant trois ans (2015 à 2017) à l'échelle nationale. Les chercheurs ont analysé 434 échantillons en tout : 12 **échantillons de viande** sur 336 (env. 3 %) et 6 **échantillons de légumes** sur 98 (env. 6 %) se sont révélés contaminés par *C. difficile*. L'étude montre que le nombre d'échantillons de viande et de légumes positifs à *C. difficile* augmente d'année en année. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 10 pages. (04.05.2020).

★★ **FoodNet 2019** : Le réseau nord-américain *Foodborne Diseases Active Surveillance Network* (abrégé « FoodNet ») a publié des **données provisoires sur les toxi-infections alimentaires survenues en 2019**. Alors que les infections causées par des listérias, des salmonelles et des shigelles sont restées **stables**, celles dues aux autres agents pathogènes notifiés au FoodNet ont augmenté au cours de l'année 2019. Selon FoodNet, les données indiquent **une stagnation** des progrès dans la lutte contre les agents pathogènes responsables des toxi-infections alimentaires aux États-Unis. CDC, 2 pages. Publication originale, 6 pages. (04.05.2020).

★ **Arsenic dans le riz :** Après que des chercheurs en Australie ont pu détecter dans des snacks au riz pour enfants des quantités élevées d'arsenic dangereuses pour la santé (voir Seismo Info 02/2020), des chercheurs britanniques ont fait une découverte similaire. **Sur un total de 55 échantillons de riz** prélevés chez des détaillants britanniques, 28 (env. 51%) se sont révélés avoir une teneur d'arsenic plus élevée que la limite fixée par la Commission européenne pour les nourrissons et les jeunes enfants. EurekAlert, 1 page. Publication originale, 8 pages. (04.05.2020). L'OSAV a publié des recommandations à ce sujet.

★ **Jus de fruits :** Un jus de fruits en provenance d'**Australie** a fait l'objet d'un rappel dans trois pays (Hong Kong, Australie, Singapour) en raison de fortes concentrations de la mycotoxine **patuline**. La patuline peut être présente dans les fruits abîmés ou moisis. La pasteurisation détruit généralement les moisissures, mais ne peut éliminer la patuline. Food Safety News, 2 pages. (28.04.2020).

Fraudes alimentaires

★★**UE :** La Commission européenne a publié sa compilation des cas de tromperie et de fraude alimentaires pour mars 2020. Commission européenne, 1 page. (07.05.2020).

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 04/2020

Source : OSAV

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★ **Aliments pour végétaliens :** Un groupe d'experts britanniques met en garde contre de **fortes concentrations de sel** dans de nombreux aliments pour végétaliens. Au total, 290 repas végétaliens de 45 restaurants, cafés et chaînes de restauration rapide ont été analysés et la majorité d'entre eux contenaient des quantités élevées de sel et d'acides gras saturés. New Food, 2 pages. Publication originale, 11 pages. (13.03.2020).

★ **Nutri-Score :** En Suisse, les premiers produits Nestlé avec le **code couleurs du Nutri-Score** devraient être en vente depuis fin mars. Le Nutri-Score résume sur l'emballage la qualité nutritionnelle des aliments transformés sur une échelle de couleurs de cinq niveaux allant du vert (A) au rouge (E). Food aktuell, 1 page. (31.03.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **Listérias dans des champignons :** Le CDC met en garde contre un foyer de ***Listeria monocytogenes*** dû à des **champignons enoki**. Le foyer est apparu il y a trois ans et les maladies se sont déclarées entre novembre 2016 et décembre 2019. Selon les informations actuelles, 36 personnes sont concernées, dont 30 ont été

hospitalisées et 4 sont décédées. De plus, 6 femmes enceintes ont été touchées et 2 d'entre elles ont fait une fausse couche. CDC, 3 pages. (13.03.2020).

★★ **Pousses :** Un foyer d'***E. coli* O103** aux **États-Unis** a été associé à des **pousses de trèfle** : 39 personnes sont tombées malades, dont 2 ont été hospitalisées. On ne compte aucun décès. Les pousses constituent une source connue de toxi-infections alimentaires, notamment parce qu'elles sont souvent consommées crues. CDC, 3 pages. (20.03.2020).

★ **Services de livraison :** Selon un nouveau rapport, **10 habitants** d'une ville chinoise ont contracté la salmonellose (*Salmonella enterica* sérovar *Enteritidis*) après avoir consommé, à l'été 2018, de la **viande de volaille commandée par service de livraison**. Les investigations soulignent le rôle que jouent les services de livraison comme nouveau mode de transmission des maladies d'origine alimentaire. Food Safety News, 3 pages. Publication originale, 4 pages. (31.03.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **STEC :** L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a révisé son évaluation de la pathogénicité des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) réalisée en 2013. Dans son nouveau rapport de 2020, elle conclut qu'il n'existe **pas de marqueurs de virulence isolés ou combinés** qui permettraient de prédire des maladies graves telles que le syndrome hémolytique et urémique (SHU) ou la diarrhée sanglante et que **toutes les souches de STEC sont pathogènes** pour l'homme et peuvent au moins provoquer des diarrhées. EFSA, 105 pages. (09.03.2020).

★★★ **Vers parasitaires chez les poissons :** Les auteurs d'une étude ont réalisé une méta-analyse pour suivre les changements dans l'incidence de deux **genres de vers parasitaires** à potentiel zoonotique : *Anisakis* spp. et *Pseudoterranova* spp. Ces vers sont à l'origine de l'anisakiase et se transmettent à l'être humain par la consommation de fruits de mer et de poisson crus, en particulier des sushis et des sashimis. Si la prévalence de *Pseudoterranova* spp. ne semble pas avoir changé, le nombre d'*Anisakis* spp. a **augmenté de manière significative**. Cela pourrait avoir des conséquences pour la santé humaine. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 13 pages. (25.03.2020).

★★★ ***Vibrio* spp. :** Selon la FAO et l'OMS, il y a eu une augmentation des foyers de *Vibrio*, qui ont pu être attribués aux aliments, en particulier aux **fruits de mer**. Cette tendance à la hausse a donné lieu à une évaluation des risques microbiologiques, qui a désormais été publiée sous la forme d'un rapport de synthèse. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 86 pages.

★★ **Résidus de pesticides :** L'EFSA a publié des données sur les résidus de pesticides dans les aliments. Selon le rapport annuel, le **raisin** et les **poivrons** figurent parmi les produits qui, lors des contrôles par sondage, dépassent le plus souvent les limites maximales de résidus. Food Safety News, 3 pages. Publication originale, 103 pages. (06.04.2020).

★★ **Gaspillage alimentaire :** Des scientifiques suisses ont mis au point un produit conçu pour inhiber le développement de l'éthylène des **fruits et légumes**, afin d'éviter la perte de nourriture. L'idée est la suivante : une structure en bois recouverte de particules de platine divise l'**éthylène**, qui est naturellement libéré par de nombreux aliments végétaux, en eau et en dioxyde de carbone, le rendant ainsi inefficace. FoodAktuell, 1 page. Publication originale, 11 pages. (13.03.2020).

★★ **Virus de l'hépatite E (VHE) dans de la viande de lapin :** Une étude récemment publiée a évalué la prévalence des **infections par le VHE** chez les lapins abattus. Selon les résultats, les lapins peuvent être contaminés par les virus de l'hépatite E, ce qui signifie que la consommation de **viande** et de **foie** contaminés de ces animaux

représente un risque possible de toxi-infection alimentaire par le VHE. Le risque semble toutefois faible. Publication originale, 7 pages. (19.03.2020).

★ **Listérias au Chili :** Une nouvelle étude fait le bilan des infections par ***Listeria monocytogenes*** au Chili ces dix dernières années. Au cours de cette période, *Listeria monocytogenes* a pris une grande importance comme agent responsable de toxi-infections alimentaires. Les années 2008 et 2009 ont vu l'apparition de deux foyers majeurs de listériose qui ont été associés à la consommation de **fromages à pâte molle** tels que le brie et le camembert et de **produits de charcuterie ou de produits à base de viande**. Depuis lors, on a constaté une légère augmentation des infections sporadiques. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 6 pages. (26.03.2020).

★ **Connaissances des consommateurs :** Les auteurs d'une étude allemande ont interrogé la population sur ses connaissances au sujet de *Campylobacter*, *Salmonella* et *Toxoplasma*. Résultat : **68,3 %** des personnes interrogées n'avaient **jamais entendu parler de *Campylobacter***, même si *Campylobacter* est l'agent pathogène responsable de toxi-infections alimentaires bactériennes le plus souvent signalé en Allemagne. Ce résultat montre à quel point il est important de rendre les informations pertinentes plus accessibles aux consommateurs, dans le but de réduire l'incidence des infections par *Campylobacter*. Food Safety News, 3 pages. Publication originale, 17 pages. (26.03.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Vol :** Un rapport annuel actuel sur le **vol de fret** montre que les camions restent le maillon le plus vulnérable de la chaîne d'approvisionnement, représentant 87 % de tous les incidents dans le monde en 2019. Pour la deuxième fois, **les aliments et les boissons** constituent la catégorie de produits la plus touchée, soit **28 % de tous les vols signalés**. Cette tendance est inquiétante, car nul ne sait ce qu'il advient de ces produits ni s'ils sont mis illégalement sur le marché malgré une chaîne d'approvisionnement inconnue. Securing Industry, 1 page. Publication originale, 21 pages. (16.03.2020).

★★ **Anguilles :** Une analyse des anguilles disponibles dans les commerces de détail de **Hong Kong** a donné un résultat surprenant : près de 50 % des produits analysés à base d'anguilles contenaient des genres européens protégés. L'**anguille européenne** (*Anguilla anguilla*) est menacée d'extinction et son commerce est donc soumis à des règles strictes. Pour répondre à la forte demande d'anguilles en Asie de l'Est, de jeunes anguilles (appelées civelles) seraient capturées en Europe et introduites clandestinement en Asie pour y être élevées et finalement vendues. EurekAlert, 2 pages. Publication originale, 6 pages. (13.03.2020).

★★ **Commerce de poisson :** Une nouvelle étude estime qu'**entre 8 et 14 millions de tonnes de poisson sont pêchées et commercialisées illégalement dans le monde** chaque année. Les auteurs de l'étude estiment que le retrait du poisson du système commercial légitime entraîne des pertes annuelles de l'ordre de 26 à 50 milliards de dollars. Publication originale, 8 pages. (20.03.2020).

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

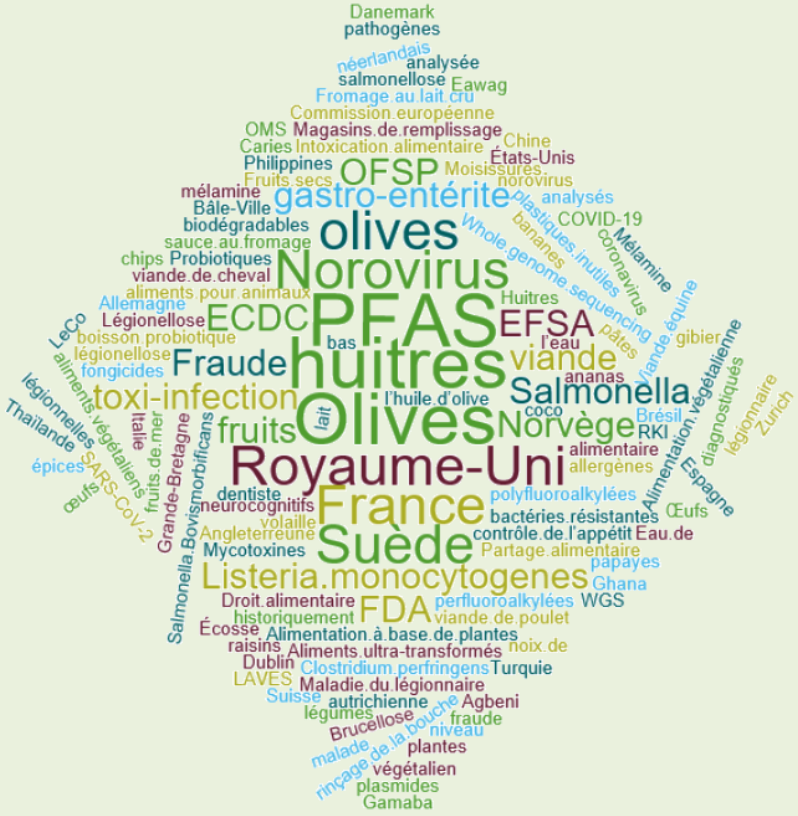
Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante : seismo@blv.admin.ch

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 03/2020



Source : OSAV

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★ **Partage alimentaire.** Une **carte interactive** dresse la liste des différentes **initiatives de « partage alimentaire »** dans les grandes villes du monde entier. Constat : la tendance croissante au partage alimentaire s'observe à tous les niveaux de la chaîne agroalimentaire, de la culture à la préparation et à la consommation jusqu'à la répartition des déchets. À **Zurich,** on recense actuellement 37 initiatives. Share City, 1 page. (17.02.2020).

★★ **Magasins de remplissage.** Tant les producteurs que les consommateurs essaient maintenant de renoncer aux **plastiques inutiles** dans l'industrie alimentaire. Les magasins de **remplissage** représentent une solution : ils proposent des fruits à coque, du sucre, des pâtes ou des épices en vrac et en grandes quantités. Un aperçu du sujet. BBC Good Food, 1 page. (10.02.2020).

★★ **Aliments ultra-transformés.** Des chercheurs discutent, depuis des années, des effets négatifs possibles des aliments ultra-transformés (ultra-processed food) sur la santé. Une nouvelle étude montre à présent que ces aliments peuvent aussi avoir des **effets neurocognitifs** néfastes, notamment sur le **contrôle de l'appétit.** Publication originale, 14 pages. (24.02.2020).

★★ **Probiotiques.** Un groupe de chercheurs a développé une **boisson probiotique** qui serait en mesure de lutter contre des bactéries résistantes aux antibiotiques. Les bactéries utilisées contiennent de nouveaux plasmides qui empêcheraient la multiplication de bactéries résistantes. Nutra Ingredients, 2 pages. (18.02.2020).

★★ **Alimentation végétalienne.** Des personnes allergiques pourraient mettre leur santé en danger si elles consomment des aliments végétaliens contenant, à leur insu, des **allergènes** comme du lait ou des œufs. Le terme « végétalien » implique que le produit ne contient pas de lait, pas de poisson, ni des œufs. Cela peut amener certains consommateurs à ne pas faire attention à des informations importantes comme « peut contenir des traces de ... ». Food Manufacture, 2 pages. L'OSAV a publié un communiqué de presse spécialisé sur les alimentations végétarienne et végétalienne. OSAV, 1 page. (05.03.2020).

★ **Alimentation à base de plantes.** L'alimentation à base de plantes est très tendance, mais est-elle vraiment saine ? Une compilation de ses possibles effets secondaires nuisibles : BBC, 5 pages. (07.02.2020).

★ **Rétrospective annuelle Droit alimentaire.** Une newsletter allemande informe sur les derniers développements et tendances dans le droit alimentaire, entre autres, sur les tisanes au chanvre, les huiles CBD et le clean labelling. Meyer Legal, 17 pages. (03.03.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **COVID-19.** Le 32e rapport de situation de l'OMS sur le nouveau coronavirus **SARS-CoV-2** consacre une page entière à la relation entre le nouveau virus et les **denrées alimentaires.** Des autorités nationales en charge de la sécurité sanitaire des aliments cherchent, via le réseau international d'autorités de sécurité sanitaire (INFOSAN), des informations sur la possible persistance du **SARS-CoV-2**, qui cause le COVID-19, par le biais de **denrées alimentaires échangées au niveau international**, ainsi que des informations sur le rôle des aliments dans la **transmission du virus.** Des études sont en cours pour évaluer la capacité de survie du SARS-CoV-2. OMS, 7 pages. (24.02.2020).

★★★ **Fromage au lait cru.** En **France,** 13 personnes sont tombées malades après avoir consommé du fromage au lait cru. Selon des informations du Centre national de référence pour les salmonelles à l'Institut Pasteur, elles ont été infectées par la même souche bactérienne à savoir ***Salmonella* Dublin.** Les infections se sont produites entre novembre 2019 et janvier 2020. Trois personnes en sont mortes, mais le rôle joué par la salmonellose dans ces décès n'est pas clair. Food Safety News, 2 pages. **Dernières nouvelles :** deux autres cas ont été déclarés en **Suède** ; le produit concerné a apparemment été exporté aussi en Espagne, en Suède et au Royaume-Uni. Food Safety News, 2 pages. (03.03.2020).

★★★ **Norovirus dans des fruits de mer.** L'ECDC a publié une *rapid communication* sur l'augmentation des **cas de gastro-entérite** aiguë enregistrés en France entre décembre 2019 et janvier 2020. Un lien a pu être établi entre ces cas et la consommation de coquillages, principalement des **huitres** (cf. Seismo Info 01/2020). En conséquence, 31 zones de production ont été fermées pour cause de contamination par des norovirus, un nombre inhabituellement élevé par rapport aux années précédentes (11 zones en janvier 2018 et deux en janvier 2019). ECDC, 8 pages (27.02.2020).

★★ **Huitres.** Près de **200 personnes** sont tombées malade ces derniers mois au **Royaume-Uni** après avoir consommé des **huitres.** Au moins 180 cas de **gastro-entérite** ont été déclarés depuis novembre 2019 en lien avec la consommation d'huitres provenant de différents sites de production et points de vente. Food Safety News, 2 pages. (10.02.2020).

★★ **Viande équine.** Selon un récent rapport, un **foyer de salmonellose** en lien avec de la **viande de cheval** provenant de Roumanie a infecté 25 personnes en **France** l'année dernière. Le foyer est apparu début août 2019 dans le Nord et le Pas-de-Calais et a pu être imputé aux sérotypes *Salmonella* Bovismorbificans. Food Safety News, 3 pages. Publication originale (en français), 9 pages. (24.02.2020).

★★ **Intoxication alimentaire.** Un foyer de toxi-infection alimentaire causé par ***Clostridium perfringens*** a touché 34 personnes en **Angleterre.** Un lien a pu être établi avec des **poireaux mélangés à une sauce au fromage**, une source inconnue jusqu'à présent. Le mets a été servi dans un restaurant qui présentait d'importantes **faiblesses en termes de sécurité sanitaire des aliments,** par exemple pas de contrôle adéquat de la température lors de la

cuisson ou du maintien au chaud ou pas de prévention des contaminations croisées entre aliments crus et aliments cuits. Le restaurant a probablement réutilisé la sauce au fromage de la veille. Publication originale, 7 pages. (27.02.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Norovirus.** Rapport final de l'étude britannique ***Norovirus Attribution Study*** **(NoVAS)** qui a analysé les données concernant les affections à norovirus survenues entre janvier 2014 et septembre 2019. La question centrale était de déterminer dans quelle mesure les **denrées alimentaires** contribuent à la transmission du norovirus au Royaume-Uni par opposition à une transmission d'humain à humain. L'étude estime à **380 000 cas annuels** de maladie à norovirus **d'origine alimentaire sur 3 millions** de cas (toute origine confondue) en Grande-Bretagne, un nombre nettement plus élevé que l'estimation actuelle de 73 000. Les **huitres** présentent un risque élevé, puisqu'elles causeraient un cas de maladie par 160 portions consommées. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 265 pages. (24.02.2020).

★★★ **PFAS.** L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) présente un nouveau projet d'évaluation des risques sanitaires possibles **des substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)**, qui peut faire l'objet de commentaires jusqu'au 20 avril 2020. Les PFAS sont des **produits chimiques de l'industrie** difficilement dégradables et désormais détectables partout, dans l'environnement, la chaîne agroalimentaire et chez l'homme. L'EFSA propose un apport nutritionnel hebdomadaire maximal pour la somme des quatre PFAS de **8 ng/kg de poids corporel**. BfR, 2 pages. EFSA, 1 page. (25.02.2020).

★★★ **Maladie du légionnaire en Suisse.** L'OFSP a publié son **rapport 2018 sur la situation de la maladie du légionnaire** en Suisse. Observée depuis plusieurs années, l'augmentation du nombre de cas s'est poursuivie en 2018. OFSP, 7 pages. Pour lutter contre ce problème, le **projet** multidisciplinaire **« LeCo »** a été lancé. Placé sous la direction de l'Eawag, il a pour but d'endiguer le danger que représentent les légionnelles. Conseil fédéral, 2 pages. (05.03.2020).

★★ **Légionellose.** Pour déterminer la cause des **17 cas de légionellose diagnostiqués** dans le canton de Bâle-Ville, le médecin cantonal bâlois a demandé au laboratoire cantonal d'analyser 165 échantillons d'eau. 37 échantillons prélevés dans l'environnement de 9 malades étaient positifs aux légionelles. Cela indique que l'**environnement privé** représente une source importante d'infections de légionelloses. Publication originale, 3 pages. (28.02.2020).

★★ **Campylobacter.** Le *Statens Serum Institut* (SSI) danois a publié son rapport annuel sur les **infections par Campylobacter** en 2018 et 2019. Points importants : Les infections à Campylobacter restent la **cause la plus fréquente** d'infections intestinales au Danemark et ces infections **ont été, en 2019, plus nombreuses que jamais.** Par ailleurs, le séquençage du génome entier (**Whole genome sequencing WGS**) a été pratiqué pour la première fois en routine : il a révélé l'apparition de plusieurs petits foyers et d'un foyer de plus grande ampleur, une information qu'on n'aurait pas eue sans le SGE. La cause principale de ces foyers était la **viande de poulet** produite au Danemark. SSI, 3 pages. Rapport, 3 pages. **En comparaison :** En Suède, selon des informations de l'interprofession avicole, la prévalence de Campylobacter dans la viande de volaille est à un **niveau historiquement bas,** et en Écosse, le nombre d'infections par Campylobacter est resté **stable** l'année dernière. (17.02.2020).

★★ **Moisissures.** Une start-up suisse veut réduire les pertes de fruits et légumes après la récolte en luttant contre la formation de moisissures. À cette fin, elle a développé des **fongicides** qui sont biodégradables mais qui éloignent les agents pathogènes. Swisscofel, 2 pages. (06.02.2020).

★★ **Caries.** Selon une nouvelle étude, les enfants qui ont une concentration élevée de **PFAS** dans le sang ont une probabilité plus élevée de développer des caries. Les PFAS sont aussi appelés « produits chimiques éternels » en raison de leur persistance dans l'environnement. ScienceDaily, 2 pages. Publication originale, 13 pages. (07.02.2020).

★★ **Olives.** L'office néerlandais de protection des consommateurs et de sécurité sanitaire des aliments (LAVES) a décelé ***Listeria monocytogenes*** dans 3 des 22 **échantillons d'olives** analysés. Ces résultats laissent présumer qu'un problème fondamental de contamination des **olives transformées de manière artisanale,** par *Listeria monocytogenes,* peut exister. LAVES, 1 page. (03.03.2020).

★★ **Mycotoxines.** Le rapport de *BIOMIN sur les mycotoxines 2019* informe sur les menaces imminentes que les mycotoxines font peser sur la volaille, les porcs, les ruminants et l'aquaculture en 2020, sur la base des derniers résultats de tests sur aliments pour animaux. Biomin, 7 pages. (05.03.2020).

★ **Fruits secs.** La cause du **foyer de toxi-infection alimentaire à *Salmonella*** (*S.* Agbeni et *S.* Gamaba) apparu en 2019 en Norvège a pu être déterminée : un mélange de fruits, de baies et de fruits à coque séchés. Bien que les bactéries aient été mises en évidence dans quelques produits, les tests de dépistage de salmonelles réalisés sur les différents composants ont été négatifs. Le produit se composait d'ananas et de papayes de Thaïlande, de raisins secs de Turquie, de tranches de noix de coco du Ghana et de chips de bananes des Philippines – le mélange avait été emballé en Italie puis expédié en Norvège. **Une contamination le long de la ligne de production** est une explication possible du foyer. Food Safety News, 2 pages. (17.02.2020).

★ **Brucellose.** Des scientifiques de l'Institut Robert-Koch (RKI) ont analysé les données des **cas de brucellose déclarés en Allemagne** entre 2006 et 2018 pour en déduire des tendances épidémiologiques. Principaux résultats : l'**incidence** de la brucellose humaine n'a cessé d'augmenter en Allemagne depuis 2014. **75 %** des cas analysés étaient liés à des **voyages** et l'exposition était survenue le plus fréquemment en Turquie et au Proche-Orient. La source d'infection citée le plus fréquemment était des **produits laitiers non pasteurisés**. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 14 pages. (26.02.2020).

★ **Eau de rinçage de la bouche chez le dentiste.** Selon des mesures en laboratoire, l'eau de rinçage de la bouche chez le dentiste est très contaminée à certains endroits : sur les 260 échantillons prélevés dans 21 cabinets en **Suisse alémanique, 57 %** étaient contaminés. Il n'existe pas de **valeurs limites contraignantes** pour l'eau de rinçage de la bouche chez le dentiste, contrairement à l'eau potable. SRF, 2 pages. (04.03.2020).

Fraudes alimentaires

★★★ **Fraude dans l'UE.** La Commission européenne a publié un *Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration* pour janvier 2020. Extrait : 64 % de l'**huile d'olive** analysée au Brésil n'était pas conforme aux informations mentionnées sur l'étiquette du produit. Rapport, 2 pages. (12.02.2020).

★★ **Œufs.** Une suspicion **de fraude** pèse sur une entreprise **autrichienne** de transformation d'œufs. Le bruit court que l'établissement aurait intentionnellement transformé des **œufs avariés** importés en œufs liquides et qu'il les aurait ensuite vendus à des industriels et à des restaurateurs sous une fausse étiquette. APA, 1 page. (25.02.2020).

★★ **Mélamine.** La FDA nord-américaine a contesté plusieurs **aliments pour animaux** importés de **Chine**, au motif qu'ils contenaient de la **mélamine.** Cette substance avait été à l'origine d'un « large rappel d'aliments pour animaux en 2007 » déclenché aux États-Unis par des aliments pour chiens et chats contenant du gluten de blé contaminé par de la mélamine. Cette substance devait faire apparaître ces aliments **plus riches en protéines.** Une fraude similaire a été découverte en 2008 en Chine où de la mélamine avait été ajoutée à du lait chinois, utilisé, entre autres, dans des aliments pour nourrissons. FDA, 5 pages. (18.02.2020).

★ **Fraude portant sur de la viande.** Les autorités finlandaises ont ouvert une enquête contre une entreprise qui aurait acheté de la **viande de gibier étrangère** et qui la vendait sous l'appellation de viande indigène. Food Safety News, 2 pages. (25.02.2020).

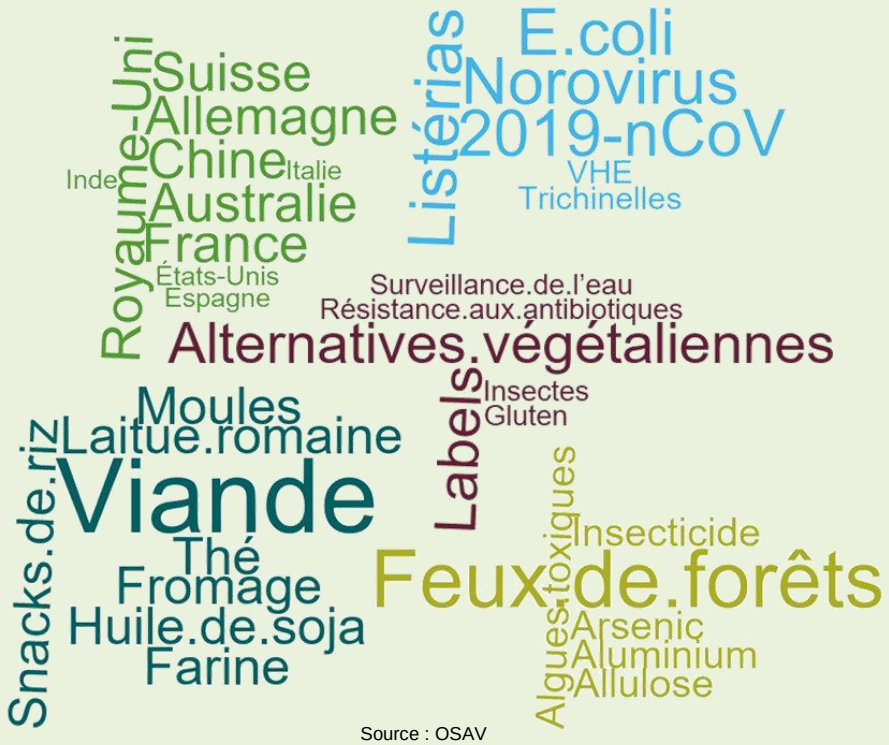
Principales sources utilisées : SEISMO ; HorizonScan ; Safefood.ai.
Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante: seismo@blv.admin.ch
Clause de non-responsabilité : Les articles compilés ici ont été repris tels quels. L'OSAV décline toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations, puisées dans les différents canaux médiatiques. Les avis exprimés ne sont pas à considérer comme la position officielle de l'OSAV.

316.1/2017/00223 \ COO.2101.102.1.986278 \ 000.00.02

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
Évaluation des risques

Seismo Info 02/2020



Source : OSAV

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★ **« Poisson » végétalien.** La tendance aux substituts végétaux de la viande s'étend aussi au poisson. Une entreprise américaine a créé un **substitut de thon** à base de légumineuses (notamment des pois, du soja et des pois chiches), qu'il est désormais prévu de lancer sur le marché également au Royaume-Uni. Food Navigator, 2 pages. (28.01.2020).

★★ **Protéines fongiques comme substitut de la viande.** Une publication récente montre que la production de **mycoprotéines** comme source de protéines alternatives produirait dix fois moins d'**émissions de gaz à effet de serre** que le bœuf et quatre fois moins que le poulet. Anthropocene, 1 page. Publication originale, 1 page. (29.01.2020).

★★ **Œufs végétaux.** Une entreprise canadienne lance une **« poudre d'œufs »** végétale sur le marché qui contiendrait autant de protéines que les œufs classiques, mais moins de calories et de graisses. Le produit consiste entre autres en un micro-organisme appelé ***Euglena gracilis***, qui est transformé en une farine riche en protéines. Site internet du produit, 1 page. (29.01.2020).

★ **En-cas sans gluten.** Une nouvelle étude a montré que les en-cas sans gluten ne sont pas aussi sains qu'on le pense. 23 % des personnes interrogées ont déclaré acheter des produits sans gluten – alors que plus de 90 % d'entre elles n'ont pas été diagnostiquées avec une maladie liée au gluten. Dans le même temps, 75 % des en-cas sans gluten analysés avaient une **une teneur élevée en matières grasses** et 69% une **teneur élevée en sucre**. Safefood, 1 page. Publication originale, 42 pages. (03.02.2020).

★ **Insectes.** Le marché mondial des **insectes utilisés comme aliments** est en pleine croissance. Le chiffre d'affaires réalisé avec la vente d'insectes à des fins alimentaires pourrait doubler au cours des cinq prochaines années. De nouvelles perspectives de croissance s'ouvrent donc aux entreprises. Mais cette forte augmentation a aussi ses zones d'ombre. Tages Anzeiger, 2 pages. (04.02.2020).

★ **Résistance aux antibiotiques.** En Allemagne, la situation des résistances aux antibiotiques au cours des quatre dernières années évolue de manière hétérogène – alors que l'on a observé ces dernières années un nombre moins important d'isolats de *Staphylococcus aureus (SARM)* résistants à la méthicilline, **la résistance à la vancomycine** en cas d'***Enterococcus faecium*** (ARE) augmente nettement. L'évolution des antibiorésistances est donc loin d'être uniforme. Aerzteblatt, 2 pages (09.01.2020).

★ **Autres labels.** Un producteur alimentaire britannique a été le premier à introduire un label indiquant **l'empreinte CO_2** des produits de son entreprise. Ce label est conçu pour aider les consommateurs à mieux évaluer l'impact de leur alimentation sur l'environnement. New Food, 1 page. (17.01.2020). Dans le même temps, il a été proposé d'instaurer en Suisse l'indication de la **méthode d'abattage** sur tous les **produits à base de viande**. La Commission de la science, de l'éducation et de la culture du Conseil national (CSEC-N) a adopté une motion (20.3005) qui charge le Conseil fédéral de modifier la législation sur les denrées alimentaires dans ce sens, et l'a transmise au Conseil national. Bauernzeitung, 1 page. (28.01.2020).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **2019-nCoV (nouveau : COVID-19).** Jour après jour se succèdent les informations sur le foyer du nouveau coronavirus – appelé au paravant *nouveau Coronavirus 2019* (« 2019-nCoV »), aujourd'hui *coronavirus disease 2019* (« COVID-19 ») – apparu à Wuhan, en Chine (voir *Seismo Info* 01/2020). Une théorie selon laquelle **les serpents** pourraient être à l'origine du virus a été publiée, mais a été rapidement de nouveau mise en doute. Une autre théorie évoque le contact avec **les chauves-souris** comme étant la cause des premières infections, mais aucune origine du virus n'a encore pu être confirmée jusqu'à présent. Selon les connaissances actuelles, les aliments ne jouent pas de rôle dans la transmission du COVID-19. Le site internet de l'OFSP présente une vue d'ensemble de la situation. État le 05.02.2020 : 20 630 infections en tout, 425 décès, 23 pays touchés en dehors de la Chine, dont l'Allemagne, la France, l'Italie, l'Espagne et la Suède. OMS, 7 pages. (05.02.2020).

★★ **Moules.** Dernières nouvelles concernant le foyer de **norovirus** en **France** causé par la contamination de **coquillages** (voir *Seismo Info 01/2020*). Le nombre d'infections est passé à **1033 personnes**, dont 21 ont dû être hospitalisées. Food Safety News, 3 pages. (14.01.2020). En outre, les premiers cas de maladie ont été signalés au **Danemark** et en **Suède**, soit un total d'environ 250 cas. Food Safety News, 3 pages. (20.01.2020).

★★ **Trichinelles.** 50 personnes dans la ville italienne de **Turin** ont été atteintes de trichinellose après avoir mangé du **salami de sanglier**. Food Safety News, 2 pages. (15.01.2020).

★★ **Norovirus.** Dans la caserne de Sion (VS), 33 recrues ont présenté des troubles causés par un norovirus. Comme il ne s'agit pas d'une infection bactérienne, il n'est pas prévu de faire des investigations plus poussées sur l'origine de ce foyer: « N'importe qui peut avoir introduit le norovirus dans la caserne » a déclaré le porte-parole de l'armée. 20 Minuten, 1 page. (22.01.2020).

★ ***E. coli* O157:H7.** L'épidémie de *E. coli* aux États-Unis, mise en relation avec la consommation de **laitue romaine**, a été déclarée officiellement terminée. Chiffres en tout : 167 cas dans 27 États avec 85 hospitalisations et aucun décès. CDC, 2 pages. (17.01.2020).

Sécurité alimentaire

★★★ **Feux de forêts.** Les feux de forêts qui touchent depuis 2019 de vastes zones en **Australie** soulèvent des questions quant à leur impact sur la **sécurité des denrées alimentaires**. Les sources de risque potentielles comprennent les matériaux dangereux provenant des gravats de bâtiments, les substances toxiques utilisées pour lutter contre les incendies, la fumée et les cendres rejetées dans l'atmosphère, et la contamination des eaux et des réserves d'eau potable. Sur la base des connaissances actuelles, il est très difficile d'évaluer si la sécurité des aliments pourrait également être affectée au niveau mondial. (24.01.2020).

★★★ **Huile de soja.** Une nouvelle étude montre que l'huile de soja pourrait non pas seulement favoriser l'obésité et le diabète, mais également jouer un rôle dans le développement de maladies neurologiques telles que l'autisme, la maladie d'Alzheimer, l'anxiété et la dépression. UC Riverside, 1 page. Publication originale, 59 pages. (24.01.2020).

★★★ **Surveillance de l'eau potable.** La surveillance indépendante de l'eau potable, qui est une fonction essentielle du système de santé publique, doit suivre une **approche selon les risques**. L'OMS a publié un document à ce sujet, portant le titre *Strengthening drinking-water surveillance using risk-based approaches (2019)*. OMS, 54 pages. (29.01.2020).

★★★ **Résistance aux antibiotiques.** Une étude récemment publiée a comparé la présence d'isolats de *Salmonella enterica* résistants aux antibiotiques dans **les aliments d'origine végétale** et dans **ceux d'origine animale**. Résultat : le pourcentage moyen d'isolats résistants provenant d'aliments d'origine non animale (fruits, fruits à coque, graines, légumes) n'était que légèrement inférieur (72%) à celui des isolats provenant d'aliments d'origine animale (74%). Abstract, 1 page. (24.01.2020).

★★ **Allulose.** La BfR a évalué l'allulose, un substitut du sucre, et le considère comme un éventuel **« risque émergent »** *(emerging risk)*, car il pourrait favoriser les bactéries pathogènes dans le corps humain. BfR, 11 pages. (14.01.2020).

★★ **Aluminium.** Une étude du BfR allemand a évalué les risques pour la santé résultant de l'**exposition globale** des consommateurs à l'**aluminium**. Conclusion : si l'exposition aux composés d'aluminium par l'alimentation a diminué, les gens continuent d'être exposés à une **quantité relativement élevée d'aluminium** provenant d'autres sources, telles que les cosmétiques, qui peuvent s'avérer nocives pour la santé. Medical News Today, 3 pages. Publication originale, 19 pages. (17.01.2020).

★★ ***E. coli* dans la farine.** La BfR a publié un avis sur les *Escherichia coli* dans la farine – sources, risques et prévention. BfR, 30 pages. Plusieurs sérotypes de STEC ont également été détectés dans des farines provenant du commerce de détail suisse. Publication originale, 7 pages (2019). (24.01.2020).

★ **Listérias dans des fromages.** Un **producteur de fromage français** a détecté la présence de ***Listeria monocytogenes*** dans certains de ses produits et a immédiatement rappelé ceux-ci. Un enfant ayant dû être hospitalisé, il est à craindre que 1500 écoliers ont été exposés à des fromages potentiellement infectés. France 3 régions, 1 page. (28.01.2020).

★ **Interdiction d'un insecticide.** La Commission européenne a décidé de ne pas renouveler l'autorisation de commercialiser sur le marché européen le **thiaclopride**, un insecticide très efficace de la famille des néonicotinoïdes. Cette substance pourrait être dangereuse pour la santé et l'environnement. Union européenne, 1 page. (14.01.2020).

★ **Arsenic dans les snacks de riz pour enfants.** Une nouvelle étude montre que les snacks de riz pour enfants disponibles dans les magasins de détail australiens contiennent souvent de l'arsenic en quantités dangereuses. 75 % des produits à base de riz testés présentaient des concentrations d'arsenic dépassant les teneurs maximales

préconisées par l'UE pour la consommation de riz en toute sécurité par les nourrissons et les jeunes enfants. Science Daily, 2 pages. Publication originale, 11 pages. (28.01.2020). L'OSAV a émis des recommandations à ce sujet.

★ **Produits issus de l'agriculture biologique en provenance de Chine.** Les mesures de contrôle appliquées par la Chine ont été examinées lors d'un audit de l'UE, qui a identifié quelques points faibles dans le système de contrôle chinois. Sont concernées notamment la planification selon les risques, la conservation des échantillons de produits frais avant leur arrivée aux laboratoires, la mise en œuvre intégrale des inspections sans avertissement et la procédure de délivrance des certificats d'inspection. Rapport d'audit, 29 pages. (20.01.2020).

Fraudes alimentaires

★★ **Viande de cheval.** Avec le soutien d'Europol, la garde civile espagnol a démantelé un groupe criminel qui a mis en vente de la viande de cheval, considérée comme **impropre à la consommation humaine**. Les prévenus ont falsifié au moins 185 passeports équins pour mettre en vente de la viande de cheval non conforme aux réglementations. Europol, 1 page. (22.01.2020).

★ **Thé.** Une équipe de la FDA américaine a pu détecter de la **tartrazine** dans des échantillons indiens de thé Yewale. Il s'agit d'une substance nocive utilisée pour colorer le thé en poudre. Moneycontrol, 1 page. (24.01.2020).

★ **Viande de Chine. L'Italie** a signalé au RASFF une importation illégale de viande de porc et d'autres produits animaux en provenance de Chine via l'Allemagne. RASFF, 1 page. (24.01.2020).

Détection précoce : concepts et méthodes

★★ **Algues toxiques.** Des chercheurs ont développé un algorithme qui utilise l'intelligence artificielle et le *deep learning* pour prédire l'apparition de fleurs d'eau toxiques d'algues rouges. Cette technologie est prometteuse pour la conchyliculture. Bangor Daily News, 3 pages. Publication originale, 11 pages. (15.01.2020).

★★ **La sécurité des aliments dans votre poche.** De petits appareils portables pour détecter la fraude alimentaire et garantir la sécurité des aliments ? Irish Tech News, 3 pages. (15.01.2020).

★★ **Listérias dans la production de surgelés.** Comme les conditions d'humidité et de froid dans la production d'aliments surgelés favorisent souvent la croissance de *L. monocytogenes*, une étude publiée récemment a examiné plus en détail les pratiques actuelles de surveillance des listérias dans la production alimentaire. Publication originale, 1 page. (29.01.2020).

★ **Modèle du VHE.** Bien que l'hépatite E provoque plus de trois millions d'infections et environ 70 000 décès par an, le virus est encore peu étudié. Cela pourrait maintenant changer, car une équipe de chercheurs allemands a développé un modèle cellulaire amélioré de l'agent pathogène qui produit environ 100 fois plus de particules virales infectieuses que les modèles précédents EurekAlert!, 2 pages. Publication originale, 11 pages. (17.01.2020).

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

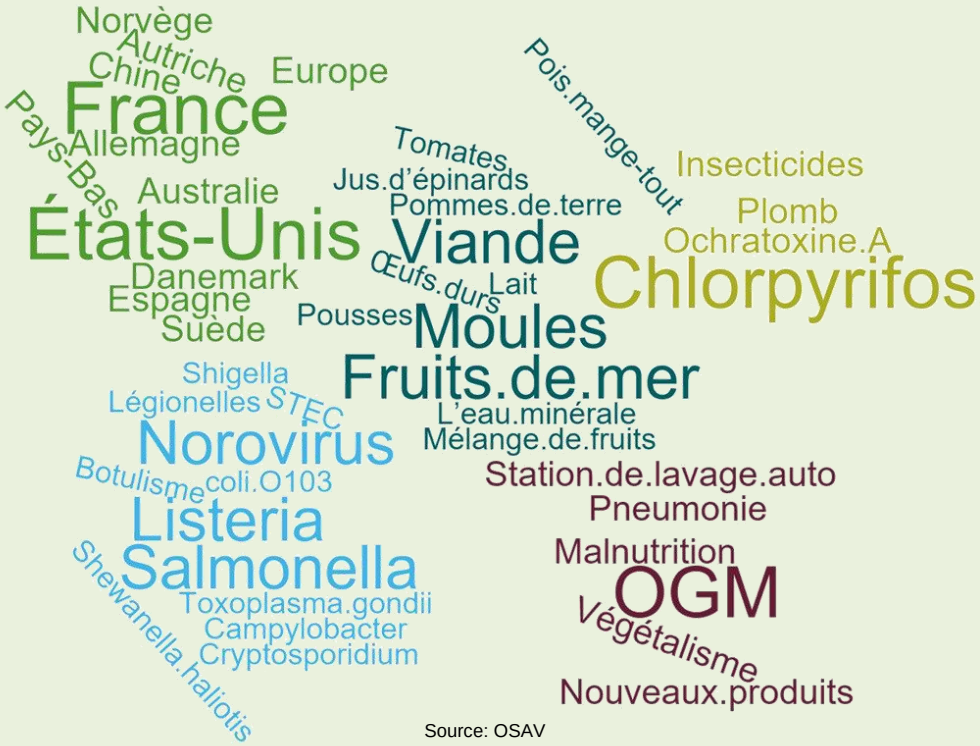
Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante: seismo@blv.admin.ch

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.

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
Évaluation des risques

Seismo Info 01/2020



Source: OSAV

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

---

Nouvelles tendances alimentaires

★★ **Quels nouveaux produits se sont distingués en 2019** ? En fin d'année, un institut d'études de marché de premier plan au niveau international a dressé la liste **des denrées alimentaires et des boissons les plus innovantes** lancées en 2019, celles qui se distinguent par leur caractère unique et sont dans l'air du temps. Mintel, 2 pages. (12.12.2019).

★★ **Végétalisme :** Dans les pays riches, la mode de l'alimentation végétalienne entraîne parfois de la **malnutrition**. Un régime végétalien dans lequel les nutriments essentiels issus des denrées alimentaires d'origine animale ne sont pas remplacés peut entraîner de graves **carences en nutriments**. Par conséquent, la demande en compléments alimentaires pourrait augmenter à l'avenir. The Conversation, 2 pages. (08.01.2020).

★ **Des grappes de tomates similaires à celles des raisins ?** Un nouveau plant de tomate OGM est-il l'avenir du jardinage urbain ? Cold Spring Harbor Laboratory, 1 page. (23.12.2019).

★ **Du lait sans vaches :** La production de denrées alimentaires d'origine animale **à l'aide de bactéries** a le vent en poupe. Des chercheurs réalisent des expériences sur des protéines de lait obtenues en laboratoire à l'aide de bactéries génétiquement modifiées. Food Navigator, 2 pages. (06.12.2019).

Toxi-infections alimentaires : foyers inhabituels

★★★ **Norovirus dans des moules :** En **France**, certaines zones de production **d'huîtres et de moules** en Bretagne et en Normandie (Atlas Sanitaire, 3 pages. 27.12.2019) ont été mises sous séquestre fin 2019 suite à la détection de **norovirus**. Les marchandises déjà livrées ont été rappelées en France et en Suisse. Rappels (huitres, moules), 1 page chacun. (08.01.2019). Mise à jour : Foodsafety News fait le point de la situation. Food Safety News, 2 pages. (09.01.2020).

★★★ **Légionellose :** Trois cas de légionellose dans le canton de Zurich pourraient être liés à une visite dans une **station de lavage auto**. Les légionelles prolifèrent en particulier dans les milieux chauds et humides : la contamination peut se faire par l'inhalation de gouttelettes d'eau. BAG Bulletin (allemand), OFSP Bulletin (français), 3 pages. (12.12.2019).

★★★ **Chine** : Un nouveau virus pour l'être humain ? Les **cas de pneumonie** liés à un marché de fruits de mer à Wuhan inquiètent. Science , 2 pages. (03.01.2020).

★★ ***Cryptosporidium* :** Une augmentation des infections par *Cryptosporidium* en **Suède** a été mise en lien avec du **jus d'épinards**. Les jus de fruits et de légumes concernés n'étaient pas pasteurisés. Food Safety News, 3 pages. (06.12.2019).

★★ ***Salmonella* Javiana :** Aux **États-Unis**, 11 personnes ont été atteintes de salmonellose causée par le sérotype *S.* Javiana. La source d'infection est un **mélange de morceaux** de melon, d'ananas et de raisin. Food Poison Journal, 1 page. (12.12.2019). Mise à jour : en moins d'un mois, le nombre de patients est passé de 11 à 96. CDC, 2 pages. (06.01.2020).

★★ **Shigellose :** En **Norvège**, huit personnes ont été atteintes de shigellose. Des **pois mange-tout** provenant du Kenya sont très probablement à l'origine de l'infection. En 2009, un foyer similaire de *Shigella sonnei* ayant aussi pour origine des pois mange-tout importés avait été découvert en Norvège, au Danemark et en Suède. Food Safety News, 2 pages. (30.12.2019).

★★ **Œufs durs :** La contamination par ***Listeria*** dans une entreprise produisant des **œufs durs** aux **États-Unis** entraîne un rappel généralisé des produits. À ce jour, sept cas de maladie ont été signalés, dont un ayant entraîné un décès. Newsweek 1 page ; CDC, 2 pages. (06.01.2020).

★★ **Danemark** : analyse d'un foyer de **Salmonella** ayant pour origine des **saucisses de porc** pas assez cuites. Cet exemple illustre tout le déroulement d'une enquête sur un foyer. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 7 pages. (05.01.2020).

★★ **Espagne** : analyse d'un foyer dû à un norovirus GI et GII dans de l'eau minérale. Publication originale, 4 pages. (06.01.2020).

★★ **Autriche** : Les autorités autrichiennes ont fait le lien entre six **infections à *Listeria*** et un producteur de viande allemand. Les produits d'une entreprise allemande sont soupçonnés d'être à l'origine d'un foyer de *Listeria* en Allemagne : 37 personnes ont été touchées et 3 sont mortes. Une infection a été signalée en 2014, trois en 2016, quatre en 2017, 21 en 2018 et au moins huit en 2019. En Autriche, des souches identiques de *Listeria* ont été détectées chez 6 patients. Food Safety News, 2 pages. (06.01.2020).

★ **Botulisme :** Aux **États-Unis**, le **Colorado** signale le premier **décès dû au botulisme** d'origine alimentaire depuis plus de dix ans. Il s'agit d'une femme de 80 ans, tombée malade après avoir mangé des **pommes de terre** préalablement congelées qui avaient été conservées à température ambiante pendant deux semaines. Food Safety News, 2 pages. (08.01.2020).

★ **Pays-Bas** : Le rapport sur l'état des zoonoses 2018 (*State of Zoonoses 2018*), publié par National Institute for Public Health and the Environment (RIVM) et Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA), indique une augmentation des infections à *E. coli* productrices de shigatoxines (**STEC**) et des **infections à *Campylobacter***, tandis que les infections à ***Listeria*** et à ***Salmonella*** ont diminué. Food Safety News, 2 pages. Publication originale, 90 pages. (16.12.2019).

Sécurité alimentaire

★★★ ***Shewanella haliotis*** : premier cas signalé en Amérique. *S. haliotis* est un nouvel agent pathogène pour l'être humain : isolé pour la première fois de la microflore intestinale de l'abalone (ormeau) en 2007, il a pour l'instant causé des infections en Asie uniquement. Les infections faisant suite à la consommation de fruits de mer sont rarement signalées, pourtant la consommation de **fruits de mer crus** pourrait être un important vecteur de maladies et de foyers d'origine alimentaire. Article original, 2 pages. (20.12.2019).

★★★ **Australie :** la viande d'agneau comme source potentielle d'infections à ***Toxoplasma gondii***. Une interprétation prudente des tests PCR réalisés dans le cadre d'une étude australienne indique que de la viande d'agneau a été contaminée par *T. gondii* avec une probabilité de 43 %. Publication originale, 4 pages. (19.12.2019).

★★ **Europe :** Le rapport de l'EFSA et de l'ECDC sur les zoonoses dans l'UE indique que près d'un foyer sur trois de toxi-infection alimentaire est dû à ***Salmonella***. La listériose est responsable de la plus grande partie des hospitalisations (97 %) et présente le plus important risque de décès (15,6 %). Il s'agit donc de l'une des maladies d'origine alimentaire les plus graves. EFSA, 1 page. Publication originale, 276 pages. (12.12.2019).

★★ **Pousses :** Différents mélanges de pousses ont fait l'objet de rappels aux **États-Unis** (contamination potentielle par ***E. coli O103***) et en **Allemagne** (***Salmonella***). Un blog consacré à la sûreté des aliments dresse la liste de plus de 75 foyers de maladie (1973-2016) liés à des pousses. FDA, 1 page. Mise en garde contre le produit, 1 page. (30.12.2019).

★ **Métaux lourds dans la charcuterie crue rubéfiée :** AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) informe du rappel d'un **salami de chevreuil**. Raison : **teneur** élevée **en plomb**. Le produit est impropre à la consommation. AGES, 1 page. (19.12.2019).

★ **Chlorpyrifos :** La Commission européenne a décidé que les insecticides au **chlorpyrifos** et **chlorpyrifos-méthyl** (voir Seismo Info 12/2019) ne seront plus autorisés à partir de fin janvier 2020, car ils présentent un risque pour la santé. Schweizer Bauer, 1 page. (09.12.2019).

★ **Ochratoxine A :** L'EFSA a donné son avis sur les risques que **l'ochratoxine A (OTA)** dans les denrées alimentaires présente pour la santé publique et souhaite que les parties intéressées lui fassent part de leurs remarques. Les retours peuvent être transmis jusqu'au **24 janvier 2020**. EFSA, 1 page. (09.12.2019).

Fraudes alimentaires

★★ **Espagne** : Une enquête sur le commerce de **moules contaminées** a permis de démanteler un vaste réseau criminel. Celui-ci a été actif pendant au moins un an et a gagné jusqu'à 9 millions d'euros avec plus de 1000 tonnes de moules pêchées illégalement. 11 entreprises font actuellement l'objet d'une enquête pour activité illégale. Au moins 27 personnes sont tombées malades à cause des moules contaminées pêchées illégalement. Europol, 2 pages (19.12.2019).

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.