



Seismo Info 04/2023



Source : mvcaspel, Fotolia

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

Microbiologie

★★★★ **Épidémie de *Salmonella* Virchow ST16 touchant plusieurs pays** : depuis le mois de juin 2017, une épidémie de ***Salmonella* Virchow ST16** sévit de manière ininterrompue dans cinq pays de l'Union européenne, au Royaume-Uni et aux États-Unis. Au total, **210 cas** ont été recensés. La plupart des personnes contaminées avaient consommé de la **viande de kebab** servie dans des restaurants. D'ici à ce que des investigations plus poussées soient entreprises pour identifier les sources et les points de contamination le long de la chaîne de production de la **viande de poulet**, de nouvelles infections risquent de survenir. [EFSA](#), 16 pages. (30.03.2023).

★★★★ **Des *Enterobacteriales* positives au gène *tet(X4)* mises en évidence pour la première fois dans des légumes vendus au détail** : dans le cadre d'une nouvelle étude, **113 échantillons de légumes** provenant de marchés de producteurs ont été analysés afin de détecter la présence de **souches résistantes à la tigécycline (*tet(X4)*)**. Dix ***Escherichia coli*** (deux ST195, deux ST48 ainsi qu'une ST10, une ST58, une ST88, une ST394, une ST641 et une ST101) et une ***Klebsiella pneumoniae*** (ST327) provenant de neuf échantillons de légumes (8 %) ont été identifiées comme étant porteuses du *tet(X4)*. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.04.2023).

★★ **Risque d'infection à *Campylobacter* chez les volailles – la vitesse du vent et le contexte paysage comme facteurs d'influence** : une étude menée par des chercheurs de l'université de l'État de Washington a révélé que les **vents violents** augmentaient la **prévalence de *Campylobacter*** dans les troupeaux de volailles élevées **en plein air**. Les chercheurs veulent attirer l'attention sur les résultats de leurs recherches, afin que les détenteurs de volailles biologiques et de volailles élevées en plein air, dont les troupeaux sont exposés à l'environnement extérieur, soient mieux en mesure de réduire le risque de sécurité alimentaire lié aux vents violents. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (16.03.2023). Publication originale : [Animals](#).

★★ **Bactérie présente dans la viande susceptible de provoquer des infections urinaires** : on estime que les souches d'*E. coli* d'origine alimentaire causent, chaque année, plus d'un demi-million d'**infections des voies urinaires** (IVU), aux États-Unis, dont 85 % sont causées par *E. coli*. La viande est à l'origine de 8 % de ces infections. Deux lignées d'*E. coli* (**ST131-H22** et **ST58**) semblent avoir un potentiel de virulence particulièrement élevé. [Washington Post](#), 4 pages. (23.03.2023). Publication originale : [One Health](#).

★★ ***Staphylococcus argenteus* entérotoxigène identifié pour la première fois comme agent pathogène d'origine alimentaire** : une étude récente a caractérisé deux staphylocoques non pigmentés à coagulase positive impliqués dans deux **foyers** distincts survenus en **France**. Les deux isolats ont été identifiés, par séquençage du génome entier, comme étant des *Staphylococcus argenteus*. Les résultats ont mis en lumière les propriétés **entérotoxigènes** de *S. argenteus* et soulignent l'importance de surveiller *S. argenteus* en tant qu'agent pathogène **émérgent** d'origine alimentaire. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.06.2023).

★★ **Mise en évidence dans des aliments prêts à être consommés de *Listeria monocytogenes* résistante aux antimicrobiens** : une étude réalisée en Afrique du Sud a évalué la sensibilité de *L. monocytogenes* trouvée dans des aliments **prêts à être consommés** aux agents antimicrobiens utilisés pour le traitement contre la listériose et aux risques potentiels de **résistance aux antimicrobiens**. Une résistance élevée (> 50 %) à l'amoxicilline, à la pénicilline, à l'ertapénem, à l'érythromycine, au sulfaméthoxazole, au céfotétan, à la ceftriaxone, au triméthoprim, à la streptomycine, à l'oxytétracycline et à la vancomycine a été observée. [Foods](#), 14 pages. (22.03.2023).

★★ **Gènes de résistance aux antimicrobiens de bactéries probiotiques fréquemment utilisées** : des chercheurs ont analysé les données génétiques de **12 espèces probiotiques** souvent utilisées dans des aliments fermentés et non fermentés ou dans des compléments alimentaires probiotiques, afin de détecter les **gènes résistants aux antibiotiques** (ARG). Sur ces 12 espèces, dix contenaient des ARG, dont la plupart se sont révélés **mobiles**. Cela signifie que ces gènes peuvent être transférés à d'autres bactéries présentes dans l'intestin et **contribuer par conséquent au résistome de l'intestin**. [Eurosurveillance](#), 6 pages. (06.04.2023).

★★ **Des oignons de printemps importés à l'origine du premier foyer d'ECEI jamais enregistré au Danemark** : entre novembre et décembre 2021, le **Danemark** a connu son premier foyer d'*Escherichia coli* **entéro-invasif (ECEI)** d'envergure nationale. Des interviews menées auprès de 42 personnes infectées ainsi que des enquêtes de traçabilité ont permis d'identifier la source du foyer, à savoir des salades prêtes à être consommées. Si différents légumes entraient dans la composition des salades en question, ces dernières contenaient toutes des **oignons de printemps** importés des Pays-Bas. Même si cet ingrédient a été identifié comme la source probable de l'infection, Les recherches n'ont pas permis de trouver les souches du foyer. [Eurosurveillance](#), 5 pages. (13.04.2023).

★ **Maladie du dépérissement chronique des cervidés dans des exploitations aux États-Unis** : la maladie du dépérissement chronique des cervidés (MDC), est une encéphalopathie spongiforme transmissible **à prion** qui touche les **cervidés**. Le nombre de cas est en augmentation depuis 5 ans. Les scientifiques américains estiment que, comme dans le cas de l'**ESB**, **un risque d'infection existe** pour l'être humain. Le 11 avril 2023, les autorités de santé animale du Texas ont annoncé que la MCD avait été détectée chez des **cervidés** détenus dans des exploitations agricoles. [CIDRAP](#), 1 page. (12.04.2023). Publication originale : [TAHC](#).

★ **Transmission potentielle de *Vibrio parahaemolyticus* par l'ingestion de produits d'eau douce** : *Vibrio parahaemolyticus* est un agent pathogène d'origine alimentaire de plus en plus important qui provoque des gastro-entérites aiguës chez l'être humain. Cependant, la prévalence et la transmission de ce pathogène par des **produits d'eau douce** demeurent floues. Une étude montre que les bactéries *V. parahaemolyticus* sont davantage présentes dans les **produits d'eau douce** (56,7 %) que dans les produits de la mer (38,8 %). [Food Microbiol.](#), 10 pages. (08.2023).

Chimie

★★★ **Risques de modifications génétiques involontaires liés à l'utilisation de techniques d'édition génomique** : Testbiotech, une organisation à but non lucratif active dans le domaine du génie génétique, renvoie à plusieurs études mettant en garde contre les **modifications génétiques non intentionnelles** pouvant résulter de l'utilisation de **techniques d'édition du génome**, mais qui sont peu susceptibles de se produire dans le cadre d'une sélection végétale traditionnelle ou d'une mutagenèse aléatoire. Testbiotech insiste sur le fait que ces modifications pourraient avoir des **effets néfastes sur la santé** et l'environnement allant au-delà des effets connus de la sélection conventionnelle. [Affidia](#), 1 page. (04.04.2023). Publication originale : [Testbiotech](#).

★★ La présence de nitrosamines dans les aliments soulève un problème de santé publique : telle est la conclusion à laquelle parvient une évaluation publiée par l'EFSA sur les risques liés à la présence de **nitrosamines dans les aliments**. En effet, d'après cette évaluation, dix nitrosamines que l'on peut retrouver dans les aliments sont **cancérogènes et génotoxiques**. [EFSA](#), 1 page. (28.03.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ Des types de PFAS « plus sûrs » utilisés dans les emballages alimentaires restent dangereux : des entreprises recourent désormais à l'utilisation de substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) **plus larges** pour maintenir l'imperméabilité à l'eau et à la graisse des emballages de fast-food. Ceux-ci sont présentés comme des alternatives « plus sûres », inertes et trop lourdes pour pouvoir s'échapper des produits. Cependant, une étude apporte pour la première fois l'indication que ce type de **PFAS** utilisées dans les emballages alimentaires pourraient se décomposer en molécules plus petites qui restent **nocives** et pourraient s'infiltrer dans les aliments et se répandre dans l'environnement. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (28.03.2023). Publication originale : [Environ. Sci. technol. Lett.](#).

★★ Pollution aux PFAS dans le sud de Lyon - présence de PFAS confirmée dans des œufs : la préfecture du Rhône a confirmé la présence de **taux élevés de polluants PFAS** dans des **œufs** prélevés près d'usines chimiques au sud de **Lyon**. En janvier déjà, la préfecture avait indiqué que des premiers prélèvements avaient révélé des taux de PFAS huit à 16 fois supérieurs aux valeurs réglementaires. Ces résultats ont conduit la préfecture à étendre l'**interdiction de consommer des œufs** à d'autres communes alentours. [Le Monde](#), 1 page. (03.04.2023). Publication originale : [Préfète du Rhône](#).

★★ La présence de lithium dans l'eau potable augmente le risque de développer des troubles autistiques : le **lithium naturellement présent dans l'eau potable** peut affecter le **développement du cerveau des enfants à naître**. Des chercheurs ont comparé 8842 enfants atteints d'**autisme** à 43 864 enfants ne présentant pas ce genre troubles. Plus l'eau potable consommée par les mères durant leur grossesse est riche en lithium, plus le risque est élevé que l'enfant soit diagnostiqué autiste. [Forschung und Wissen](#), 1 page. (09.04.2023). Publication originale : [JAMA Pediatr.](#).

★★ Confitures contenant des insecticides ou des fongicides : en France, l'Institut national de la consommation (INC) a détecté 15 molécules différentes d'**insecticides ou de fongicides** dans **22 des 40 pots de confiture de supermarchés** qu'il a analysés. Quatre pots contenaient **deux pesticides dont l'usage est interdit** dans l'Union européenne en raison de leur nocivité : **la carbendazime et le thiophanate-méthyl**. [60 Millions de consommateurs](#), 2 pages. (30.03.2023).

★ **Résidus de pesticides dans des feuilles de vigne** : le magazine allemand Öko-Test a analysé huit **feuilles de vigne** non farcies et 11 feuilles de vigne farcies avec du riz, à la recherche de résidus de pesticides. En ce qui concerne les feuilles de vigne farcies, le laboratoire a procédé à des analyses distinctes des feuilles et de la farce. **Différents pesticides** ont été détectés en grandes quantités dans certains produits, tandis que d'autres produits en étaient exempts. [Öko](#), 4 pages. (05.04.2023).

★ **L'exposition prénatale à des métaux lourds a un effet sur la production des hormones stéroïdiennes des enfants** : une étude réalisée en Chine a constaté qu'une **exposition au mercure durant la grossesse** pouvait avoir des conséquences sur les **hormones sexuelles** des enfants et ainsi avoir des **effets à long terme** sur la génération suivante. [Nature](#), 10 pages. (27.03.2023).

★ **Corée du Sud - toxine alimentaire dans des tomates cerises** : récemment, une série de cas de vomissements survenant après l'ingestion de tomates cerises ont été signalés en **Corée du Sud**. Un glycoalcaloïde appelé **tomatine**, qui a été détecté dans une nouvelle variété de **tomates cerises**, est soupçonnée d'en être la cause. Le *Ministry of Food and Drugs* vient de le confirmer. [ProMed](#), 2 pages. (31.03.2023).

★ **Développement d'un film LPDE contenant une solution antimicrobienne encapsulée pour prolonger la durée de conservation des fraises** : des chercheurs ont testé cinq films **nanocomposites** de polyéthylènes basse densité (LDPE) contenant une **formulation bioactive encapsulée**. Cette formulation était basée sur des huiles essentielles d'origine végétale, qui ont des propriétés antimicrobiennes et antifongiques. [FoodNavigator](#), 2 pages. (11.04.2023). Publication originale : [J. Food Sci.](#).

★ **Les étiquettes thermiques apposées sur les aliments comme source d'exposition alimentaire au BPS** : une équipe de recherche **canadienne** a analysé 140 **matériaux d'emballage** d'aliments frais achetés en Amérique du Nord. Ni les emballages, ni les **étiquettes thermiques** analysés ne contenaient de bisphénol A (BPA). Des concentrations élevées de **bisphénol S (BPS)** et d'autres révélateurs de couleurs ont cependant été mesurées dans les étiquettes. [EnvSciTech](#), 10 pages. (15.03.2023).

Nutrition



Publication du premier rapport mondial sur la sécurité sanitaire des aliments cellulaires : l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont publié le premier rapport mondial portant sur les **aspects de sécurité sanitaire des aliments d'origine cellulaire**. Ce dernier vise à fournir une base scientifique solide en vue de l'élaboration de cadres réglementaires afin de garantir la sécurité de ce type d'aliments. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (05.04.2023). Publication originale : [FAO](#).



Lien entre obésité infantile et exposition prénatale à des polluants environnementaux : les résultats d'une étude suggèrent que l'état nutritionnel de la mère durant la grossesse peut moduler les effets de l'exposition prénatale à des **polluants** sur le développement d'une **obésité infantile**. Les chercheurs ont constaté que des niveaux élevés de **vitamine B12** sont susceptibles de renforcer l'**effet obésogène** de l'exposition au **fongicide hexachlorobenzène**. À l'inverse, la **bêta-cryptoxanthine**, un **antioxydant** alimentaire, pourrait avoir un **effet protecteur** contre les effets obésogènes du sulfonate de perfluorooctane (**PFOS**). [EurekAlert](#), 3 pages. (22.03.2023). Publication originale : [ehp](#).



Estimation des carences en micronutriments du régime alimentaire « Planetary Health » de la commission EAT-Lancet : une recherche publiée récemment suggère qu'en raison de la faible quantité d'aliments d'origine animale qui le compose le régime « **planetary health** », n'est pas suffisamment riche en **vitamines** et en **minéraux** – notamment en fer, en zinc, en calcium et en vitamine B12 – pour nourrir la population mondiale. [FoodNavigator](#), 2 pages. (31.03.2023). Publication originale : [Lancet Planet. Santé](#).



Bubble tea – un nombre d'ingrédients plus élevé qu'attendu : d'origine taïwanaise, le **bubble tea** est un véritable phénomène dont les jeunes raffolent. La Fédération romande des consommateurs (FRC) a analysé certaines de ces boissons vendues en Suisse qui, d'après la recette, étaient supposé contenir uniquement les ingrédients suivants : **théine, lactose et saccharose**. Or, il s'est avéré qu'elles contenaient également un **mélange de glucose et de fructose**, des **conservateurs** et des **colorants**. Selon les fabricants, les boissons répondent aux exigences en matière de sécurité et de qualité. [FRC](#), 3 pages. (30.03.2023). Informations supplémentaires : [20Minutes](#).



Les sucreries entraînent des changements dans le cerveau : les aliments **gras et sucrés altèrent** fortement le **système de récompense du cerveau**. Selon une étude, le cerveau apprend ainsi à **préférer inconsciemment ces aliments**. [FoodAktuell](#), 1 page. (22.03.2023). Publication originale : [Cell Metab](#).



La consommation de grandes quantités de sucralose, un édulcorant artificiel courant, peut affaiblir le système immunitaire : une nouvelle étude constate que, consommé en **grandes quantités**, le **sucralose** atténue les **réponses immunitaires** chez les **souris**. Davantage de recherche est nécessaire pour comprendre les effets du sucralose sur l'être humain. [MedNewsToday](#), 3 pages. (23.03.2023). Publication originale : [Nature](#).



Effets des AUT sur l'axe microbiote-intestin-cerveau : une étude conclut que la consommation d'AUT a un impact sur les **fonctions intestinales** et la **santé physique**. Les additifs alimentaires modifient la composition du **microbiote intestinal** et peuvent provoquer des **inflammations intestinales**. Ces aliments ont des effets néfastes sur la santé du cerveau par le biais de l'axe microbiote-intestin-cerveau. [Food Res. Int.](#), 10 pages. (05.2023).



Évaluation des effets de l'acide glutamique et des glutamates (E 620–E 625) sur la santé : l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) présente, dans sa communication n° 013/2023, l'état des connaissances de **l'évaluation des effets de ce groupe d'additifs sur la santé**. En ayant une consommation modérée d'aliments contenant des **glutamates** ou de l'**acide glutamique**, tous les groupes d'âges, à l'exception des personnes de 65 ans et plus, sont susceptibles de **dépasser la dose journalière admissible (DJA)**. En cas de consommation élevée, tous les groupes d'âge dépassent la DJA de 30 mg par kg de poids corporel et par jour. [BfR](#), 2 pages. (24.03.2023).



Le rôle joué par le régime alimentaire dans la modulation du processus inflammatoire lors de maladies neurologiques : dans le domaine de la santé cognitive, une étude s'est penchée sur le rôle des **compléments** destinés à renforcer la **santé de l'intestin**, comme les **probiotiques** et les **acides gras oméga-3**. Les chercheurs ont appelé à réaliser davantage d'interventions nutritionnelles personnalisées car cette stratégie non invasive pourrait permettre de lutter contre les troubles neurologiques. [FoodNavigator](#), 3 pages. (20.03.2023). Publication originale : [Nutrients](#).

★ Le « souffle du dragon », un bonbon en vogue sur Tiktok – des enfants se blessent en mangeant de l'azote liquide : le **souffle du dragon (chiki ngebul ou chikibulis)**, une friandise plongée dans de l'**azote liquide**, produit de la vapeur qui s'échappe du nez et de la bouche de la personne qui le consomme. Le ministère indonésien de la santé a mis en garde contre les dangers de ce bonbon, rendu populaire par Tiktok, après qu'il a causé des **brûlures et des intoxications alimentaires** chez certains enfants. Aucun décès n'est à déplorer, mais ces incidents auraient touché près de 25 enfants dont deux auraient été hospitalisés. [TheGuardian](#), 1 page. (17.01.2023).

Allergies :

★ **Rappels d'allergènes alimentaires** : la majorité de ces **rappels d'allergènes alimentaires** sont dus à des erreurs d'étiquetage évitables. Telle est la conclusion d'une analyse récente des données liées au rappel des produits réglementés par la *Food and Drug Administration* (FDA), aux États-Unis. Par ailleurs, le **lait** reste l'allergène alimentaire le plus impliqué dans les principaux rappels d'allergènes alimentaires. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (10.04.2023). Publication originale : [JFoodProt](#).

Fraude / Tromperie

★★★ **Adultération du miel – la Commission européenne publie les résultats de son enquête** : seize États membres de l'UE ainsi que la **Suisse** et la **Norvège** ont participé à la campagne de contrôle au sujet de l'adultération du **miel** à l'échelle de l'UE. Des échantillons ont été prélevés de manière aléatoire sur 320 envois de miel, importés de 20 pays. Les résultats montrent que 147 échantillons (**46 %**) ont été suspectés d'avoir été frelatés. [JRC](#), 3 pages. (23.03.2023). Publication originale : [JRC](#).

★★ **Suisse – du pain trop léger** : en 2022, des entreprises vendaient des **pains** dont le poids était inférieur à celui indiqué : 86 des 761 échantillons contrôlés (11 %) ne répondaient pas aux exigences légales. De plus, les **prix** dans les boulangeries, les pâtisseries-confiseries et les tea-rooms rattachés à ces boulangeries ou pâtisseries-confiseries n'étaient pas toujours indiqués correctement. [FoodAktuell](#), (29.03.2023). Publication originale : [seco](#).

★ **Alcool destiné à la production de désinfectants durant le covid utilisé dans la fabrication de champagne et de vin** : la garde des finances a mis au jour une entreprise criminelle de contrebande, de **falsification** et de **contrefaçon** de boissons alcoolisées à Naples. Douze personnes ont été arrêtées et 10 millions d'euros, saisis. Durant cette opération, près de 900 bouteilles portant la mention « huile d'olive », mais qui contenaient en réalité de l'huile de graines, ont été saisies. [RD](#), 3 pages. (16.03.2023).

★ **Enquête sur une fraude alimentaire massive au Royaume-Uni** : à la suite d'allégations rapportées par la revue spécialisée Farmer's Weekly, la *Food Standards Agency* (FSA) enquête sur l'**étiquetage mensonger** de viande étrangère vendue comme étant de la viande britannique par un fournisseur de produits à base de **porc**, lesquels sont servis dans les cafétérias d'écoles, d'hôpitaux, de maisons de soins et de prisons. Cette viande se retrouve également dans des articles tels que des plats préparés, des quiches et des sandwichs vendus dans les supermarchés britanniques. [Affidia](#), 2 pages. (30.03.2023). Publication originale : [FarmersWeekly](#).

★ **Pesticides illicites** : l'Office européen de lutte antifraude (**OLAF**) et les autorités bulgares ont saisi environ 11 tonnes de **pesticides illicites** en Bulgarie. Une partie des substances saisies sont interdites (**thiaméthoxame, imidacloride, chlorpyrifos**) au sein de l'UE en raison du danger qu'elles présentent pour la santé humaine et l'environnement. [OLAF](#), 1 page. (31.03.2023).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info ? Cliquez [ici](#) pour vous abonner à la lettre d'information sur la sécurité des aliments et la nutrition.

Envoyez vos questions et suggestions à l'adresse électronique suivante : seismo@blv.admin.ch

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



Seismo Info 03/2023



Source : mvcaspe, Fotolia

L'OSAV compile chaque mois les informations les plus importantes sur la sécurité sanitaire des aliments :

[site internet de l'OSAV](#)

★★★★ info très importante ★★ info importante ★ info intéressante

Microbiologie

★★★★ **Souche persistante d'*E. coli* O157:H7 (REPEXH01) liée à des sources multiples** : REPEXH01 est une **souche persistante** d'*Escherichia coli* O157:H7 productrices de shigatoxines de type Stx2a et/ou Stx2c. La bactérie est qualifiée de « persistante » par les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC), car elle est à l'origine de maladies (634) et d'épidémies (14) aux États-Unis depuis plusieurs années. [ProMed](#), 3 pages. (01.03.2023). Publication originale : [CDC](#), [FoodSafetyMag](#).

★★★★ **Classification et classement des génotypes des STEC** : La classification des risques et la gestion des risques liés aux ***E. coli* productrices de shigatoxines (STEC)** d'origine alimentaire sont incomplètes. Les propriétés déterminant dans quelle mesure les différents sous-types de STEC peuvent provoquer des maladies graves sont méconnues. En conséquence, une **nouvelle étude** classe les **génotypes des STEC** par **ordre décroissant** de leur **impact** potentiel **sur la santé publique**. [MicrRiskAnalysis](#), 5 pages. (04.2023).

★★★★ **Identification des risques liés aux produits carnés fabriqués à partir de cellules animales cultivées** : La **viande de culture** est de la viande cultivée à partir de cellules, sans abattage d'animaux. Elle recourt au même processus biologique qui se produit chez les animaux, sauf qu'il a lieu dans des installations de production contrôlées. L'**Agence britannique des normes alimentaires (FSA)** a publié une **identification des risques** recensant les risques potentiels auxquels s'exposent les personnes consommant de la viande cultivée. [FSA](#), 32 pages. (15.03.2023).

★★★ **Un modèle quantitatif d'évaluation de l'exposition au norovirus dans les huîtres** : Les huîtres cultivées dans des eaux contaminées par des eaux usées filtrent et accumulent des particules de **norovirus**. Un nouveau **modèle d'exposition** bidimensionnel permet d'estimer la consommation de norovirus par portion, sur la base des résultats mesurés en utilisant la **norme ISO 15216-1:2017**. Ce lien entre la détection utilisant la norme ISO et l'exposition des consommateurs est nouveau et pertinent pour les gestionnaires de risques. [MicRiskAnalysis](#), 14 pages. (04.2023).

★★★ **Rappel d'un lait d'amande suite à un cas de botulisme** : En **Australie**, les produits d'une marque de **lait d'amande** ont été rappelés après qu'un lien a été établi avec un cas de **botulisme**. Les autorités sanitaires de la Nouvelle-Galles du Sud ont confirmé la présence de toxine botulique dans un échantillon de lait. [ProMed](#), 2 pages. (16.02.2023). Publication originale : [Telegraph](#).

★★★ **Infections vasculaires et endocardites causées par *Campylobacter* spp.** : L'incidence de la **campylobactériose** a considérablement augmenté. Une étude visant à décrire l'**infection vasculaire** ou l'**endocardite** causée par *Campylobacter* spp. a révélé que ***Campylobacter fetus*** était l'espèce la plus fréquemment impliquée. [Emerg Infect Dis](#), 5 pages. (03.2023).

★★★ **Bactéries persistantes (*persisters*) de *Listeria monocytogenes* présentes dans l'environnement de transformation de fruits et légumes frais** : Une étude s'est intéressée à la formation de ***persisters*** de ***Listeria monocytogenes*** (LM) dans un environnement simulant une usine de transformation de légumes verts feuillus. Elle démontre que LM peut produire des ***persisters*** dans les conditions imitant un milieu de transformation des denrées alimentaires. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.04.2023).

★ **Augmentation de la résistance aux antibiotiques clés des salmonelles présentes dans le poulet** : Un récent rapport publié par le Service de sécurité et d'inspection des aliments du Département américain de l'agriculture fait état d'une augmentation significative de la **résistance aux principaux médicaments antimicrobiens** des isolats de ***Salmonella*** provenant d'échantillons de cæcum de poulet et de produits d'abattage. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (10.02.2023). Publication originale : [USDA's FSIS](#).

★ **Augmentation des shigelles pharmacorésistantes aux États-Unis** : Les **CDC** ont observé une **augmentation** du nombre de cas d'infections à des **shigelles** ultrarésistantes aux médicaments (shigellose). En 2022, environ 5 % des infections à *Shigella* signalées aux CDC ont été causées par des souches ultrarésistantes, contre 0 % en 2015. [FoodPoisonJournal](#), 3 pages. (25.02.2023). Publication originale : [NARMS](#).

★ **Record de cas de SHU en Italie** : Le pays a signalé un nombre annuel record de cas de **syndrome hémolytique et urémique** (SHU) depuis le début des relevés, il y a plusieurs décennies. De janvier à décembre 2022, 91 cas ont été enregistrés. En Suisse, l'incidence des EHEC a augmenté entre 2020 (7,95) et 2022 (13,65). [FSN](#), 2 pages. (01.03.2023).

★ **Étude de cas – intoxication à *Clostridium botulinum* suite à la consommation de pâté végétal en conserve** : Le Département vietnamien de la sécurité sanitaire des aliments a signalé dix cas d'intoxication à ***Clostridium botulinum***, survenus entre la mi-juillet et la mi-août 2020. Deux malades présentant des symptômes sévères d'intoxication ont déclaré avoir consommé du **pâté végétal en conserve**. L'analyse d'échantillons des restes de pâté a révélé la présence de la toxine produite par *Clostridium botulinum*. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (07.03.2023). Publication originale : [Wellcome Open Res.](#). Informations complémentaires : [OMS](#).

Chimie

★★★ **Les phtalates favoriseraient le risque de diabète chez les femmes** : Une étude longitudinale d'une durée de 6 ans a révélé que les femmes exposées à des niveaux élevés de **phtalates** avaient un risque jusqu'à 63 % plus élevé de **développer un diabète de type 2**. [MedNewsToday](#), 5 pages. (13.01.2023). Publication originale : [JCEM](#).

★★★ **Résidus de tricyclazole dans du riz importé** : Deux entreprises **italiennes** ont demandé à leur gouvernement de bloquer les importations de **riz** en provenance du Cambodge, du Myanmar, du Vietnam, de l'Inde et du Pakistan suite à la détection de résidus de **tricyclazole**, une substance chimique interdite dans l'Union européenne. Toutefois, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a décidé d'introduire un seuil de tolérance pour les **résidus de tricyclazole dans le riz importé**. [Dissapore](#), 2 pages. (08.02.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ **Les paraffines chlorées à chaîne courte présenteraient des risques pour la santé** : Les paraffines chlorées à chaîne courte (**PCCC**) sont omniprésentes dans de multiples matrices environnementales. Aussi ont-elles été détectées dans divers **échantillons humains**. L'estimation des quantités journalières de PCCC absorbées fait apparaître des risques non négligeables pour la santé des résidents. Les niveaux de PCCC se sont avérés positivement corrélés avec les **biomarqueurs de certaines maladies**. [SciTotalEnviron](#), 10 pages. (05.2023).

★★ **Noix du Brésil chargées en radioactivité** : Un test effectué par une organisation de consommateurs révèle des niveaux élevés de **radium radioactif** dans les **noix en provenance d'Amérique du Sud**. Le magazine de consommateurs a examiné 21 produits de fabricants renommés pour mesurer leur radioexposition et le niveau d'autres éléments. Résultat : les produits à base de noix du Brésil affichent non seulement une radioexposition plus élevée, mais aussi des valeurs légèrement plus élevées de **perchlorate** et de **baryum**. [Öko](#), 2 pages. (23.02.2023).

★★ **Thé chinois contenant du fipronil** : Selon l'Autorité chinoise d'évaluation des risques, 20 % du **thé chinois** affiche des teneurs en **fipronil** supérieures à la limite fixée par l'UE. Un total de 726 échantillons de thé collectés entre 2011 et 2018 ont été testés à la recherche de fipronil et de ses métabolites. En Chine, l'utilisation du fipronil est interdite depuis 2009. [J. Food Compos. Anal.](#), 10 pages. (01.2023).

★★ **Microplastiques détectés dans des tissus vasculaires** : Pour la première fois, des **microplastiques** ont été découverts dans des **tissus vasculaires**. Deux des principaux types de polymères détectés sont utilisés dans la fabrication d'**emballages alimentaires**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (27.02.2023). Publication originale : [PlosOne](#).

★★ **Les PFAS priveraient les globules blancs de leur capacité à détruire les envahisseurs** : Des chercheurs ont découvert que les substances per- et polyfluoroalkylées (**PFAS**) altéraient la capacité des **globules blancs** à tuer les **agents pathogènes envahissants**. [EurekAlert](#), 3 pages. (15.02.2023). Publication originale : [JImmunotox](#).

★★ **Une étude révèle que les PFAS perturbent des processus biologiques essentiels** : Des chercheurs ont mis en évidence que l'exposition aux **PFAS** modifie plusieurs processus biologiques essentiels, notamment le **métabolisme des lipides et des acides aminés**, tant chez les enfants que chez les jeunes adultes, impliquant un **risque accru de développer certaines pathologies parmi un très large éventail de maladies**, allant des troubles du développement aux maladies cardiovasculaires, en passant par des maladies métaboliques et de nombreux types de cancer. [EurekAlert](#), 2 pages. (22.02.2023). Publication originale : [ehp](#).

★★ **Le smoothie contenait des PFAS** : Des tests ont révélé qu'un **smoothie** contenait des **PFAS** toxiques, à des niveaux bien supérieurs aux limites gouvernementales recommandées pour l'eau potable. **Reste à déterminer** comment les substances chimiques se sont retrouvées dans la boisson. [TheGuardian](#), 2 pages. (14.02.2023).

★ **Exposition des enfants et des adolescents aux PFAS** : Une étude pilote visait à déterminer les **concentrations sériques** de plusieurs PFAS chez 113 filles et 112 garçons (âgés de 7 à 10 ans et de 12 à 15 ans) originaires du nord-est de la **Slovénie** et à identifier les **sources potentielles d'exposition** grâce aux données issues de questionnaires. Résultat : il existe un lien entre l'exposition aux PFAS et la qualité de l'**eau potable publique**. [Chemosphere](#), 40 pages. (09.02.2023).

★ **De l'effet des microplastiques sur la santé** : L'**exposition alimentaire** humaine aux microplastiques est associée à un certain nombre de **risques sanitaires** urgents, tels que les troubles **digestifs, reproductifs et respiratoires**. Elle devrait être traitée avec un « degré d'urgence » selon un rapport publié par le California State Policy Evidence Consortium (CalSPEC). [FoodSafetyMag](#), 1 page. (20.02.2023). Publication originale : [CalSPEC](#).

★ **Hydrocarbures d'huiles minérales dans le beurre suisse** : La Fédération romande des consommateurs (FRC) a évalué 13 échantillons de **beurre suisse** dont 5 contenaient des traces d'hydrocarbures d'**huiles minérales (MOH)** dépassant les seuils limites. Faute de valeur limite applicable aux huiles minérales dans le beurre dans la législation suisse, la FRC a basé ses tests sur les valeurs en vigueur en Allemagne. Ces substances proviennent en premier lieu des emballages. [FRC](#), 3 pages. (07.03.2023). Informations supplémentaires : [EU guidance on MOH in food](#).

★ **La FDA estime que les produits à base de CBD présentent des dangers inconnus** : La **FDA** a annoncé, « au terme d'un examen attentif », qu'une **nouvelle voie réglementaire** était nécessaire pour encadrer les **produits à base de CBD** afin de gérer les risques. Parmi les préoccupations de la FDA en matière de sécurité figure l'utilisation à long terme du CBD. Des études ont mis en évidence les effets nocifs possibles de cette substance sur le **foie** et le **système reproducteur masculin** ainsi que des interactions avec certains **médicaments**. [FSN](#), 2 pages. (08.02.2023). Publication originale : [FDA](#).

★ **Les nanoparticules contenues dans les colorants alimentaires et les antiagglomérants endommageraient certaines parties de l'intestin chez l'être humain** : Les **nanoparticules d'oxyde métallique** couramment utilisées comme **colorants alimentaires** et **antiagglomérants** par l'industrie agroalimentaire pourraient « endommager des parties de l'intestin chez l'être humain », selon un article récent. [NewFoodMag](#), 2 pages. (16.02.2023). Publication originale : [Antioxydants](#).

★ **« Cake design » – des poudres décoratives pas toujours comestibles** : Les autorités françaises font état d'une nouvelle pratique appelée « **cake design** ». Celle-ci consiste à décorer les gâteaux pour en faire des œuvres d'art, par exemple au moyen de **couleurs chatoyantes**. Vendus sous la forme de poudre **dorée, argentée ou cuivrée**, ces colorants métalliques doivent être dilués puis appliqués à l'aide d'un pinceau ou d'un pistolet. Or ces poudres métalliques peuvent être dangereuses en cas d'**inhalation**. [Vigil'ANSES](#), 2 pages. (02.2023).

★ **L'arginine, une alternative aux nitrites et aux nitrates ?** Souvent ajoutés aux aliments, les **nitrites** et les **nitrates** sont scrutés de plus en plus près à mesure que les recherches progressent sur d'éventuels effets néfastes sur la santé. Une nouvelle étude tente d'évaluer la faisabilité d'un procédé **alternatif innovant** de salaison de la viande **utilisant des acides aminés**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (22.02.2023). Publication originale : [Texas A&M Today](#).

★ **L'exposition à long terme au nitrate présent dans l'eau potable serait un facteur de risque possible pour le cancer de la prostate** : Une étude menée en Espagne a conclu que le **nitrate** ingéré au cours de la vie adulte par la consommation d'**eau du robinet et d'eau en bouteille** pouvait être un facteur de risque pour le **cancer de la prostate**. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.03.2023). Publication originale : [ehp](#).

★ **L'érythritol associé à des taux plus élevés de crises cardiaques et d'AVC** : Une nouvelle étude de la Cleveland Clinic a montré que l'**érythritol**, un édulcorant artificiel très répandu, est associé à un **risque accru de crise cardiaque et d'AVC**. [EurekAlert](#), 3 pages. (27.02.2023). Publication originale : [Nat. Med.](#)

Nutrition

★★ **La maladie de Parkinson serait causée par un dérèglement du microbiote intestinal** : Les personnes atteintes de cette **maladie neurodégénérative** présentent une surabondance de **pathogènes opportunistes**, entre autres anomalies du **microbiote**. Des chercheurs de l'Université de l'Alabama ont constaté ce **dérèglement intestinal** en comparant les microbiotes de 490 personnes atteintes de la maladie de Parkinson avec ceux de 230 personnes « saines ». [Sciences et Avenir](#), 1 page. (16.02.2023). Publication originale : [NatureComm](#).

★★ **Le régime cétogène pourrait favoriser le risque de crise cardiaque et d'AVC** : Des chercheurs canadiens ont observé que les personnes suivant un régime **pauvre en glucides et riches en graisses (LCHF)**, à l'image du régime cétogène, avaient un risque environ **deux fois plus élevé** de présenter un **événement cardiovasculaire** par rapport aux personnes suivant un régime normal. Les personnes présentant un taux de cholestérol LDL élevé seraient plus particulièrement à risque. [MedNewsToday](#), 5 pages. (10.03.2023). Publication originale : [UBC](#).

★★ **Impact des aliments ultra-transformés sur la croissance anthropométrique et la maturation osseuse chez l'enfant** : La consommation fréquente d'**aliments ultra-transformés (AUT)** est systématiquement associée à des **problèmes de santé**. On sait peu de choses sur l'apport en AUT pendant la petite **enfance** et ses effets sur la croissance. Une étude menée auprès d'enfants équatoriens suggère qu'une consommation fréquente d'AUT pendant la petite enfance pourrait engendrer un **retard de croissance**, malgré des liens paradoxaux avec la maturation osseuse. [Br J Nutr](#), 46 pages. (13.03.2023).

★ **Les aliments ultra-transformés augmenteraient le risque de contracter la maladie de Crohn** : Une nouvelle étude a mis en évidence que les personnes consommant **davantage d'aliments ultra-transformés** et **moins d'aliments non transformés** présentaient un **risque accru de développer la maladie de Crohn**. [MedNewsToday](#), 4 pages. (13.03.2023). Publication originale : [CGH](#).

★ **Culture de steaks épais et tendres en Suisse** : Une start-up suisse réalise une percée technologique pour la **culture de steaks épais et tendres**. L'entreprise a mis au point ce qu'elle appelle une « **technologie de fibrage** »

qui permet de cultiver efficacement des tissus **imitant la viande conventionnelle**. L'entreprise utilise exclusivement des cellules naturelles, **sans OGM**. [FoodAktuell](#), 1 page. (14.02.2023). Publication originale : [Mirai](#).

★ **Une tendance détox qui fait fureur sur TikTok** : La pratique de la **consommation d'argile**, connue sous le nom de **géophagie**, a récemment gagné en popularité. Les « mangeurs d'argile » autoproclamés revendiquent une multitude de bienfaits. Les experts **mettent en garde** contre la consommation de grandes quantités de kaolin, car il peut entraîner de la **constipation** et des **problèmes digestifs**. Une consommation excessive peut également interférer avec l'absorption d'autres minéraux essentiels, comme le calcium et le zinc. [Archyde](#), 1 page. (26.02.2023).

★ **Les produits sans gluten ne valent pas leurs équivalents sur le plan nutritionnel** : Pendant neuf ans, une équipe de chercheurs de l'Université du Pays basque (UPV/EHU) s'est intéressée aux produits sans gluten pour déterminer s'ils présentaient des lacunes sur le plan nutritionnel. Résultat : le **profil des macronutriments des produits sans gluten** ne peut être considéré comme équivalent à celui des produits qui en contiennent. [EurekAlert](#), 2 pages. (27.02.2023). Publication originale : [Foods](#).

★ **Nouilles instantanées : un en-cas rapide et bon marché, mais sain pour autant ?** Les nouilles instantanées sont un plat bon marché et populaire. Cependant, malgré la longue liste d'ingrédients qui le composent, ce type de ramen ne contient pratiquement aucun **nutriment** bénéfique. Une étude coréenne de 2017 menée auprès d'étudiants en bonne santé âgés de 18 à 29 ans a montré que la consommation fréquente de **nouilles instantanées** augmente le risque de **maladies cardiovasculaires**. [t-online.de](#), 1 page. (01.03.2023). Publication originale : [Nutr Res Pract](#).

★ **Jeûner en sautant le petit-déjeuner serait préjudiciable pour le système immunitaire** : Si le jeûne intermittent est associé à de nombreux bienfaits pour la santé, une nouvelle **étude menée sur des souris** suggère qu'il pourrait en contrepartie **affaiblir les défenses immunitaires**. Les travaux ont mis en évidence une **réduction rapide** du nombre de **cellules immunitaires circulantes** chez les animaux qui n'avaient pas été autorisés à manger dans les heures suivant leur réveil. [MedNewsToday](#), 4 pages. (28.02.2023). Publication originale : [Immunity](#).

Allergie

★★ **Réaction croisée possible entre les graines de chia et de sésame** : Selon des données présentées lors de la réunion annuelle de l'American Academy of Allergy, Asthma & Immunology, l'incidence de l'**allergie aux graines de chia** semble être en augmentation, avec une **sensibilité croisée** avec les **graines de sésame**. [Affidia](#), 3 pages. (02.03.2023). Publication originale : [J Allergy Clin Immunol](#).

★ **Réaction allergique sévère suite à la consommation d'un complément alimentaire** : L'ANSES rapporte un cas de **réaction allergique sévère** après consommation d'un **complément alimentaire** et met en garde les personnes présentant des allergies contre le risque de réaction allergique sévère liée à la consommation d'**échinacée pourpre** et de **chirette verte**. [Vigil'ANSES](#), 2 pages. (18.02.2023).

Fraude et tromperie

★ **Miel de manuka – toutes les marques non néozélandaises ont échoué au test** : Les marques de miel **manuka non néozélandais** vendues au Royaume-Uni et aux États-Unis n'atteignent aucun des indicateurs clés des normes d'exportation néozélandaises. [FoodNavigator](#), 1 page. (01.03.2023). Publication originale : [UMFHA](#).

★ **Canada – rapport annuel sur la fraude alimentaire 2021-2022** : L'Agence canadienne d'inspection des aliments a publié son rapport annuel sur la **fraude alimentaire** pour l'exercice 2021-2022. Au cours de cette période, la surveillance a consisté notamment à inspecter, à échantillonner et à tester l'authenticité et la représentation trompeuse du **poisson**, du **miel**, de la **viande**, de l'**huile d'olive**, d'autres **huiles** à prix élevé et d'**épices**. [FoodSafety-Mag](#), 1 page. (07.03.2023). Publication originale : [GovCanada](#).

★ **Les mesures de répression portugaises visent la viande, les compléments alimentaires et l'huile d'olive** : Les autorités **portugaises** ont saisi un certain nombre de produits alimentaires au cours des derniers mois, notamment de la **viande**, du **poisson**, des **compléments alimentaires** et de l'**huile d'olive**. Au début du mois, l'Autorité

pour la sécurité alimentaire et économique, avec l'aide de la Garde nationale républicaine, a saisi 8,5 tonnes de poulpe frais et congelé en provenance d'Espagne. [FSN](#), 2 pages. (12.03.2023).

★ **Enquête sur la fraude alimentaire concernant le bœuf faussement étiqueté comme britannique** : Au Royaume-Uni, l'Unité nationale de lutte contre la criminalité alimentaire enquête actuellement sur un cas de fraude alimentaire impliquant un détaillant britannique vendant des **tranches de bœuf préemballées** étiquetées « **britanniques** » alors qu'elles proviennent en réalité d'**Europe et d'Amérique du Sud**. [BBC](#), 3 pages. (10.03.2023).

Souhaitez-vous recevoir la nouvelle édition du Seismo Info dès sa publication ? Si oui, cliquez [ici](#) pour vous abonner à la newsletter Sécurité des aliments et nutrition.

Envoyez vos questions et suggestions à l'adresse e-mail suivante : seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : la présentation des articles reflète leur présence dans les médias. L'OSAV décline toute responsabilité concernant la validité de l'information issue des canaux d'information consultés. Les points de vue exprimés ne doivent pas être considérés comme l'opinion officielle de l'OSAV.



Seismo Info 02/2023



Source : mvcaspe, Fotolia

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

Microbiologie

★★★ **Des *E. coli* isolés dans des aliments d'origine végétale provoquent une infection des voies urinaires** : Une étude examine systématiquement pour la première fois divers **aliments d'origine végétale**, tels que le concombre, la carotte, la tomate, le radis, le piment, le fenugrec, la coriandre, la menthe poivrée, la ciboule, le chou et les épinards, afin de détecter la présence d'***Escherichia coli* pathogènes extra-intestinaux** (ExPEC) ou de pathotypes ExPEC putatifs spécifiques. Au total, **15 %** des pathotypes ExPEC présumés ont été retrouvés dans les aliments étudiés. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.02.2023).

★★★ **Du « fauxmage » lié à des cas de listériose** : En France, une marque de « **fromage** » à base de **plantes** a été liée avec cinq infections graves à la **Listeria**, parmi lesquelles quatre femmes enceintes ont accouché prématurément. Elles ont été infectées par le même type de **Listeria** et ont présenté des symptômes entre avril et décembre 2022. Trois autres cas ont été identifiés en **Allemagne**, en **Belgique** et aux **Pays-Bas**. [FSN](#), 2 pages. (21.01.2023). Publication originale : [SpFrance](#).

★★★ **Nouveau circovirus (HCirV-1) impliqué dans l'hépatite humaine** : Des scientifiques français ont identifié une espèce de **circovirus**, jusqu'alors inconnue, impliquée dans les dommages causés au **foie** d'un patient soumis à un traitement immunosuppresseur. Provisoirement nommée **circovirus humain 1** (HCirV-1), l'**origine du virus** – qu'il soit d'origine humaine ou animale – n'a pas encore été identifiée, et la **source d'infection** (contact, **nourriture**, etc.) reste **inconnue**. [20Min](#), 2 pages. (07.02.2023). Publication originale : [Emerg Infect Dis](#). Informations supplémentaires : [Institut Pasteur](#).

★★★ **Une étude prévoit une augmentation générale de l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux destinés à l'alimentation** : Une nouvelle **étude de modélisation** suggère que l'utilisation mondiale d'**antimicrobiens** chez les **animaux** destinés à l'alimentation humaine continuera à augmenter au cours de la décennie si des efforts supplémentaires ne sont pas déployés pour limiter cette utilisation. [CIDRAP](#), 2 pages. (02.02.2023). Publication originale : [PLOS glob. public health](#).

★★ **Infections à *Toxoplasma gondii* et *Neospora caninum* chez les moutons et les chèvres en Suisse** : *Toxoplasma gondii* et *Neospora caninum* sont des causes importantes d'avortement chez les ruminants et la viande provenant d'animaux infectés par *T. gondii* constitue une source d'infection majeure pour l'homme. D'après une étude, il existe une prévalence élevée d'infections à *T. gondii* et une prévalence plus faible d'infections à *N. caninum* chez les petits ruminants de **Suisse**. La consommation de **viande** insuffisamment cuite provenant de moutons et de chèvres infectés par *T. gondii* peut présenter un risque pour la santé publique. [FoodWatParasitol](#), 12 pages. (09.2022).

★★ ***Clostridioides difficile* - un pathogène potentiellement important pour One Health** : *Clostridioides difficile* (*Clostridium* basonyme) est une bactérie entéropathogène pouvant causer une infection entraînant une colite pseudomembraneuse, une perte rapide de liquide et finalement la mort. Jusqu'à récemment *C. difficile* était considéré comme un pathogène exclusivement nosocomial. Cependant, ses spores ont été identifiées dans d'autres endroits, notamment chez les **animaux destinés à l'alimentation humaine**, dans le sol et dans les **matrices alimentaires**, tant dans les **aliments prêts à consommer** que dans les produits **carnés**. [FoodbPathDis](#), 10 pages. (12.12.2022).

★★ **Exposition faible et répétée à des salmonelles non typhoïdes** : Une étude de l'Université de l'Illinois à Chicago a établi un lien entre l'exposition à **Salmonella** et un **risque accru de développer un cancer du côlon**. Les chercheurs ont observé sur des tissus cancéreux du côlon humain que l'exposition à *Salmonella* de pouvait être liée à des cas de cancer du côlon qui se développent plus tôt et dont la croissance tumorale est plus importante. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (19.01.2023). Publication originale : [CellRepMed](#).

★★ **Des souches de *Listeria* non pathogènes développent des caractéristiques préoccupantes** : En utilisant le séquençage du génome entier (WGS), des chercheurs de l'Université de Johannesburg ont identifié une tendance des souches de **Listeria non pathogènes** à développer certaines caractéristiques préoccupantes, telles que la **virulence** et la **résistance au stress**. Tout comme *L. monocytogenes* pathogène, les souches « inoffensives » *L. innocua* et *L. welshimeri* sont courantes dans les installations de transformation des aliments. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (26.01.2023). Publication originale : [MicrSpectr](#).

★★ **Persistance environnementale du virus de la variole du singe sur les surfaces** : Un groupe d'étude a effectué un **échantillonnage environnemental** sur écouvillons au domicile d'une personne infectée par le virus de la **variole du singe** d'Afrique de l'Ouest (MPXV-WA) 15 jours après son départ. Le **MPXV viable a été détecté** sur les surfaces du domicile. Cependant, des titres faibles indiquent que le risque de transmission indirecte est limité. [Emerg Infect Dis](#), 4 pages. (10.2022).

★★ **Persistance et survie de *Cryptosporidium parvum* sur des feuilles de mâche** : Une étude a évalué la persistance et la survie d'**oocystes de *Cryptosporidium*** sur des **feuilles de mâche** pendant la phase de croissance de la plante et dans des conditions imitant le processus de lavage industriel appliqué aux légumes peu transformés. Il s'avère que les oocystes de *Cryptosporidium parvum* **persistent** sur les feuilles de mâche jusqu'au moment de la récolte. [IntJFoodMicr](#), 11 pages. (02.03.2023).

★★ **Effet du traitement à haute pression sur le transfert conjugatif des gènes de résistance aux antibiotiques** : Une étude a analysé l'effet du **traitement à haute pression (HPP)** sur la fréquence du transfert conjugatif des gènes de **résistance aux antibiotiques** parmi des souches obtenues à partir de cultures de démarrage. Les résultats suggèrent que de hautes pressions peuvent influencer la **propagation** de la résistance aux antibiotiques. [IntJFoodMicr](#), 12 pages. (02.03.2023).

★ **Des champignons Enoki en provenance de Chine contaminés par *Listeria*** : Aux États-Unis, une entreprise rappelle des **champignons Enoki** provenant de **Chine**, en raison d'une contamination par *Listeria monocytogenes*. Aucun cas de maladie n'a été signalé à ce jour. La FDA et l'entreprise poursuivent leur enquête sur la source potentielle de cette contamination. [FSN](#), 2 pages. (14.01.2023).

★ **Global Risks Report 2023 - Forum économique mondial** : Le **Global Risks Report 2023** explore de façon générale certains des risques les plus graves auxquels nous pourrions être confrontés au cours de la prochaine décennie. Plusieurs pourraient avoir un impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Un **rapport** de l'OSAV publié en 2022 fournit des **informations plus spécifiques** sur la sécurité sanitaire des aliments au cours de la prochaine décennie. [WEF](#), 98 pages. (11.01.2023). Informations supplémentaires : [Avenir de la sécurité sanitaire des aliments 2022-2032 \(OSAV\)](#).

★ **Sécurité sanitaire des algues alimentaires dans les pays nordiques** : Un rapport publié par le **Conseil nordique des ministres** indique qu'il n'existe pas de **normes internationales** concernant la sécurité sanitaire des **algues** alors qu'elles sont le **premier produit aquacole au monde**. L'**iode**, le **cadmium**, l'**arsenic inorganique**, le **plomb**, le **mercure**, le **Bacillus** dans les produits faisant l'objet d'un traitement thermique, l'**acide kaïnique** dans la dulce (flocons de laitue de mer) et les **allergènes** ont été identifiés comme risques pertinents pour les algues récoltées dans les pays nordiques. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (24.01.2023). Publication originale : [NordicCoo](#).

★ **Virus Nipah au Bangladesh** : Le ministre de la santé et de la protection de la famille du **Bangladesh** a recensé 8 cas de **virus Nipah**, dont 5 décès, depuis janvier 2023. En 2022, seuls 3 cas avaient été signalés. Cette situation a incité les autorités à demander à la population de ne pas boire de **jus de dattes** cru et de ne pas consommer les fruits trouvés à moitié mangés. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le **taux de létalité** du Nipah se situe en général entre 40 et 75 %. [OutbreakNewsToday](#), 1 page. (29.01.2023). Publication originale : [ProMed](#).

★ **Facteurs de risque associés à la contamination microbienne des produits alimentaires courants** : Au **Royaume-Uni**, une analyse transversale régulière réalisée auprès de la population a été utilisée pour déterminer la **prévalence** et la co-occurrence de **Escherichia coli**, **Klebsiella** spp., **Salmonella** spp. et **Vibrio** spp. dans des produits alimentaires clés (**poulet**, **porc**, **crevettes**, **saumon** et **légumes-feuilles**). La prévalence des quatre genres/espèces de bactéries ciblées dans 1369 échantillons d'aliments varie, mais 25,6 % de tous les échantillons contenaient au moins deux des bactéries recherchées. [Food Microbiol.](#), 12 pages. (05.2023).

★ **Prévention et contrôle des risques microbiologiques pour les micro-pousses** : Un rapport de la **FAO / l'OMS** traite des mesures de prévention et de contrôle spécifiques pour la **production primaire** et à la manipulation des **semences**, pour la production des germes et pour les pratiques hygiéniques applicables au commerce de détail et aux services d'alimentation. [FAO](#), 104 pages. (02.2023).

Chimie

★★★ **Des PFAS abondamment détectés dans les poissons d'eau douce** : Une étude américaine conclut que les poissons d'eau douce pêchés localement sont probablement une **source importante d'exposition** à l'**acide perfluorooctane sulfonique (PFOS)** et à d'autres composés perfluorés. Entre 2013 et 2015, l'agence américaine de la protection de l'environnement a effectué des analyses sur les poissons qui révélaient une concentration médiane de PFAS de 11,800 ng/kg. [FoodNavigator](#), 2 pages. (17.01.2023). Publication originale : [Environ. Res.](#)

★★ **Des PFAS mis en évidence dans les œufs de poules nourries avec des aliments contaminés** : Des recherches menées par le DTU National Food Institute et l'administration vétérinaire et alimentaire danoise révèlent que les consommateurs danois, en particulier les enfants, risquent d'être **fortement exposés** aux substances per- et polyfluoroalkyles (**PFAS**) présentes dans les **œufs**. Les chercheurs estiment que les **farines de poisson** utilisées comme **aliments pour animaux** sont la cause la plus probable de la **contamination des œufs**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (01.02.2023). Publication originale : [DTU](#).

★★ **L'ECHA va interdire les PFAS** : L'**Agence européenne des produits chimiques (ECHA)** a publié une proposition visant à **interdire la production, l'utilisation et la mise sur le marché** (y compris l'importation) d'au moins 10 000 substances per- et polyfluoroalkyles (**PFAS**) car celles-ci présentent des **risques** pour la santé humaine et l'environnement. [BfR](#), 2 pages. (07.02.2023). Publication originale : [ECHA](#).

★★ **Contamination du thé par des mycotoxines et des pathogènes résistants aux azoles** : Malgré les effets bénéfiques du **thé** sur la santé, celui-ci peut être contaminé par des **agents pathogènes et des mycotoxines**. Sur différents marchés de **Lisbonne**, 40 échantillons de thé (17 thé vert [bruts] ; 13 thé noir [fermentés] ; 10 infusions ou thé blanc) ont été achetés et analysés. Vingt-trois (57,5 %) d'entre eux présentaient une contamination par **une à cinq mycotoxines**. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.01.2023).

★★★ **L'exposition alimentaire aux nitrites et aux nitrates augmenterait le risque de développer un diabète de type 2** : L'étude de cohorte NutriNet-Santé a suggéré qu'une **exposition plus importante** aux nitrites provenant à la fois des aliments, de l'eau et des additifs était associée à un **risque plus élevé de développer un diabète de type 2**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (23.01.2023). Publication originale : [Plos Med](#).

★★★ **Microplastiques provenant des sachets de conservation pour le lait maternel** : La présence de contaminants **microplastiques** dans les aliments destinés à la consommation humaine a fait l'objet de nombreuses études. Des estimations s'appuyant sur la consommation quotidienne moyenne de lait maternel des **nourrissons** indiquent qu'ils ingèrent **0,61-0,89 mg/jour** de microplastiques et autres particules du fait de l'utilisation de sachets de conservation pour le lait maternel. [Environ. Pollut.](#), (01.02.2023).

★ **Interdiction des plastiques à usage unique en Angleterre** : A partir d'octobre 2023, un **certain** nombre de **plastiques polluants à usage unique** seront interdits en Angleterre. L'interdiction portera sur les **assiettes, plateaux, bols, couverts**, tiges pour ballon en plastique à usage unique, ainsi que sur certains types de **gobelets** et de **réipients alimentaires en polystyrène**. [Defra](#), 2 pages. (14.01.2023).

★ **Fabrication d'engrais à partir d'urine et de fèces humaines** : Une nouvelle étude a montré que les engrais « verts » modernes recyclés à partir d'**excréments humains** sont sûrs pour l'agriculture. Sur 310 **produits chimiques** recherchés dans le compost de matière fécale seuls 6,5 % d'entre eux, dont 11 **produits pharmaceutiques**, dépassait le seuil de détection mais à de faibles concentrations. L'ibuprofène (analgésique) et le carbamazépine (médicament anticonvulsivant et stabilisateur d'humeur) étaient détectables dans les parties comestibles des choux. [Front.Sci.News](#), 3 pages. (16.01.2023). Publication originale : [Front. Environ. Sci.](#)

★ **Désinfection des fruits - nouvelle formule à l'acide décanoïque hydrosoluble** : Une étude récente a évalué un nouvel **acide décanoïque** hydrosoluble (**WSDA**), également connu sous le nom d'acide caprique, comme désinfectant pour les fruits. Le désinfectant WSDA a tué les levures, les moisissures et les bactéries, y compris les *E. coli*, aussi efficacement que les autres désinfectants visant à réduire la charge microbienne. Le WSDA a bien mieux **préservé** la qualité des **cerises** que les désinfectants traditionnels. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (03.2023).

★ **Fukushima va rejeter de l'eau contaminée** : Il y a plus de dix ans, un tsunami a provoqué une catastrophe à la centrale nucléaire de **Fukushima Daiichi**, sur la côte est du Japon. Les autorités japonaises ont maintenant autorisé le site à rejeter l'**eau radioactive** qu'il stockait : elle sera libérée dans l'**océan Pacifique** via une pipeline. [Conversation](#), 3 pages. (23.01.2023).

★ **Jardins urbains dans les grandes villes** : Une étude a révélé qu'à **Berlin**, une surface de 4154 hectares, soit 5 % de la superficie totale de la ville, pourrait être utilisée pour cultiver des légumes. Si toutes ces terres étaient utilisées pour le jardinage urbain, cela permettrait de satisfaire 82 % de la demande locale en **légumes**. Cependant, les questions de sécurité sanitaire des aliments, telles que la **contamination**, doivent être abordées dans cet environnement urbain. [EurekAlert](#), 2 pages. (24.01.2023). Publication originale : [Sustain.Cities Soc.](#)

★ **Présence de phtalates dans les aliments secs conditionnés dans des emballages en papier** : Une étude a évalué **7 aliments secs** conditionnés dans des emballages en papier à la recherche de **phtalates**, des composés chimiques pouvant migrer des emballages alimentaires vers les aliments. Seuls 2 échantillons d'aliments ne contenaient aucune des substances étudiées. Pour les 5 autres, les **valeurs étaient de 2,5 à 5 fois supérieures aux limites de migration** établies par la législation du Mercosur et de l'Union européenne. [JCF](#), 5 pages. (19.01.2023).

Nutrition

★★★ **Taxe sur les sodas - quels effets ?** : Au **Royaume-Uni**, une publication démontre que la **taxe sur l'industrie des sodas** (Soft Drinks Industry Levy, SDIL) a entraîné une diminution de la prévalence de l'obésité chez les filles de la sixième classe (10-11 ans), les différences les plus importantes étant observées chez celles vivant dans les **zones** les plus **défavorisées**. [Plos Med](#), 18 pages. (26.01.2023).

★★★ **Un Américain sur huit de plus de 50 ans présente des signes de dépendance alimentaire** : Une étude menée par l'université du Michigan a révélé qu'**un Américain sur huit** âgé de 50 à 80 ans, présente des signes de

dépendance aux aliments et boissons ultra-transformés, tels que les sucreries, les en-cas salés, les boissons sucrées et les fast-foods. [NewFoodMag](#), 3 pages. (31.01.2023). Publication originale : [UniMichigan](#).

★ ★ **Lien entre la consommation d'aliments ultra-transformés, le risque de cancer et la mortalité due au cancer** : Selon les conclusions d'une étude menée par l'Imperial College London, une **consommation plus importante d'aliments ultra-transformés** est associée dans l'ensemble à un **risque plus élevé de cancer et de mortalité liée au cancer**. Ces liens ont persisté après ajustement d'une série de facteurs sociodémographiques, du statut tabagique, de l'activité physique et des principaux facteurs alimentaires. [FoodNavigator](#), 4 pages. (01.02.2023). Publication originale : [eCM](#).

★ **Une enzyme transforme le sucre en fibre** : En 2018, une entreprise alimentaire s'est adressée à un institut de recherche afin de mettre au point une solution permettant de **réduire la teneur en sucre** dans la production alimentaire. Après quatre ans de collaboration, l'équipe de recherche a mis au point une réponse impliquant des **enzymes qui transforment le sucre en fibre** lorsqu'elles **atteignent l'intestin humain**. [FoodNavigator](#), 2 pages. (22.12.2022). Publication originale : [WJ](#).

★ **Une étude montre l'impact des aliments « hyper-appétents » sur quatre régimes alimentaires** : Des chercheurs travaillant au National Institute of Health ont voulu identifier quelles **caractéristiques des repas** étaient importantes pour déterminer la **quantité de calories consommées**. Ils ont constaté que « **l'hyper-appétence** » **augmentait** systématiquement la **quantité d'énergie** consommée dans les **quatre** types de **régimes** suivant : pauvre en glucides, pauvre en graisses, basé sur des aliments non transformés et basé sur des aliments ultra-transformés. [EurekAlert](#), 3 pages. (30.01.2023). Publication originale : [NatureFood](#). Informations supplémentaires : [Obesity](#).

★ **Le « Dry scooping » : une pratique alimentaire à risque courante chez les adolescents et les jeunes adultes au Canada** : En analysant les données recueillies auprès de plus de 2700 adolescents et jeunes adultes canadiens, des chercheurs de l'Université de Toronto ont découvert que plus d'**un adolescent et jeune adulte sur cinq** s'adonnait au « **dry scooping** », une nouvelle pratique alimentaire consistant à avaler avant un entraînement de la poudre protéinée sans l'avoir diluée dans un liquide. Selon les chercheurs, le « dry scooping » peut avoir des effets graves sur la santé et notamment causer des **problèmes d'inhalation**, des **anomalies cardiaques** et des **problèmes digestifs**. [EurekAlert](#), 1 page. (08.02.2023). Publication originale : [EatingBehaviors](#).

Fraude / Tromperie

★ ★ **Analyse d'ingrédients botaniques** : Une étude a été publiée sur les stratagèmes utilisés par les **fraudeurs** afin d'induire en erreur les méthodes d'**authentification** des **ingrédients botaniques**. Elle explique comment les ces derniers sont **intentionnellement falsifiés** pour exploiter les lacunes des méthodes d'analyse couramment utilisées en laboratoire. [J Nat Prod](#), 13 pages. (30.01.2023).

★ ★ **Informations erronées sur les allergènes dans certains restaurants suédois** : Dans le cadre d'un projet de contrôle national, l'agence suédoise des aliments a examiné les informations sur les allergènes fournies par 2172 restaurants et cafés pour un total de 4344 produits. Elle a constaté qu'un **restaurant ou café sur quatre** fournissaient des **informations incorrectes sur les allergènes**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (07.02.2023). Publication originale : [SLV](#).

★ **Substitution d'espèces et étiquetage erroné des plats de ceviche, poke et sushis vendus en Californie**. Une étude menée dans le comté d'Orange en Californie a porté sur la **substitution d'espèces et l'étiquetage erroné** des plats de **sushi, poke et ceviche** vendus dans les restaurants. Sur les 103 échantillons prélevés, **63,1 %** présentaient une forme d'**erreur d'étiquetage**. La **substitution d'espèces** a été détectée à un taux de **23,3 %** et des **désignations inacceptables pour la mise sur le marché** ont été trouvés pour **45,6 % des échantillons**. [FoodContr](#), 3 pages. (26.11.2022).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info ? Cliquez [ici](#) pour vous abonner à la lettre d'information sur la sécurité des aliments et la nutrition.

Envoyez vos questions et suggestions à l'adresse électronique suivante : seismo@blv.admin.ch

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



Seismo Info 01/2023



Source : mvcaspe, Fotolia

L'OSAV compile chaque mois les informations les plus importantes sur la sécurité sanitaire des aliments :

[site internet de l'OSAV](#)

★★★ info très importante ★★ info importante ★ info intéressante

Microbiologie

★★★ **Des *Helicobacter pylori* dans de la viande crue et prête à consommer.** Classifié **agent carcinogène de classe I**, *Helicobacter pylori* est l'un des principaux agents pathogènes médicaux de préoccupation mondiale : il est principalement associé au développement d'adénocarcinomes gastriques et de lymphomes du tissu lymphoïde associé à la muqueuse gastrique ; néanmoins, sa prévalence dans l'alimentation, en particulier la viande et les produits carnés, n'est pas entièrement connue. Une étude a examiné la **prévalence, la caractérisation moléculaire** et les profils de **résistance antimicrobienne** des *H. pylori* résistants à la clarithromycine et au métronidazole isolés d'échantillons de viandes crues et prêtes à consommer vendues au détail dans la ville de Mansoura, en Égypte. Les résultats ont montré une **contamination généralisée des échantillons analysés** par des *H. pylori* résistants à plusieurs médicaments, ce qui pourrait constituer un **risque considérable pour la santé publique**. [IntJFoodMicr](#), 47 pages. (08.12.2022).

★★★ **Présence du virus Alongshan (ALSV) chez les tiques suisses.** Le virus Alongshan n'a été découvert qu'en **Chine en 2017**. Des chercheurs de l'Université de Zurich l'ont détecté pour la première fois dans **des tiques suisses**. Il semble être au moins aussi **répandu** que le virus de la méningo-encéphalite verno-estivale (MEVE) et entraîne des symptômes similaires. On ignore à ce jour si le virus peut également se transmettre par le **lait**, à l'instar du virus de la MEVE. [UZH News](#), 1 page. (07.12.2022). Publication originale : [Zenodo](#).

★★★ **Des *E. coli* extra-intestinaux pathogènes isolés d'aliments d'origine végétale.** Une étude examine systématiquement les divers **aliments d'origine végétale**, tels que le concombre, la carotte, la tomate, le radis, le piment, le fenugrec, la coriandre, la menthe poivrée, l'oignon nouveau, le chou et l'épinard, pour déterminer l'éventuelle **présence d'*Escherichia coli* (ExPEC)** ou de pathotypes ExPEC putatifs spécifiques, et évaluer de manière approfondie leur phylogénétique, leur virulence et leur résistance aux médicaments. 77 (15 %) pathotypes ExPEC putatifs ont été trouvés dans des aliments d'origine végétale. Tous les pathotypes ExPEC putatifs ont montré une **résistance multidrogue** de 100 %. [IntJFoodMicr](#), (02.2023).

★★★ **Présence de bactéries lactiques résistantes aux antibiotiques dans des aliments fermentés.** Une étude menée en Malaisie sur des **aliments et des boissons fermentés** faits maison ou manufacturés a révélé un nombre élevé de souches de **bactéries lactiques multirésistantes aux antibiotiques**, ce qui pourrait constituer une menace pour la santé humaine. Il serait par conséquent nécessaire de surveiller les profils de résistance aux antibiotiques des bactéries lactiques dans les industries produisant des aliments fermentés. [FoodContr](#), 5 pages. (10.12.2022).

★★ **Épidémie multi-pays de salmonellose liée à des cucurbitacées.** Une **épidémie de salmonellose** en Norvège, Suède et Pays-Bas a pu être mise en relation avec **des cucurbitacées contaminées en provenance d'Espagne**. L'Institut norvégien de santé publique (FHI) a déclaré que **72 personnes étaient tombées malades** dans l'épidémie de salmonellose à *Salmonella* Agona et que 24 avaient dû être hospitalisées. [FSN](#), 3 pages. (21.12.2022). Information additionnelle : [OutbreakNewsToday](#).

★★ **Souches de *Listeria monocytogenes* persistantes dans des environnements alimentaires.** Des génotypes spécifiques de *Listeria monocytogenes* (*Lm*) sont adaptés aux **environnements de transformation de viandes et des produits laitiers**. L'analyse des génomes a identifié l'abattoir comme source de contamination des installations de transformation de viandes *par Lm*. Des installations de transformation des aliments en **Italie** ont pu être identifiées comme source de contamination **persistante** *par Lm* sur quatre ans. La persistance ne semble pas être liée à des génotypes spécifiques *de Lm*. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.2023).

★★ **Des pastèques importées à l'origine d'une épidémie au Royaume-Uni.** En juillet et août 2021, 17 cas d'infection à *Escherichia coli* productrices de shigatoxines ont été recensés (Les analyses montrent désormais que cette épidémie était liée à des **pastèques préconditionnées** provenant d'Europe. [FSN](#), 2 pages. (06.01.2023). Publication originale : [JFodProt](#).

★★ **Matériaux d'emballage alimentaire à base de fibres examinés quant à la croissance bactérienne et aux capacités de survie des bactéries.** Une étude menée par l'Université de médecine de Graz a évalué la croissance et la survie d'**espèces de microbes contaminant les aliments** dans des **matériaux d'emballage** contenant différents types de fibres. Les chercheurs ont constaté que la **croissance et la survie de microbes étaient les plus fortes** dans un matériau d'emballage entièrement fabriqué à partir de **fibres recyclées**. [FrontMicr](#), (09.01.2023).

★ **Spray antimicrobien à base de phages.** Des chercheurs ont mis au point un nouvel outil très efficace pour **atténuer la contamination bactérienne** des aliments, y compris celle causée par des pathogènes présentant une résistance aux antimicrobiens. Cette technologie consiste à appliquer des **bactériophages** (phages) sur des marchandises sous la forme de microgels. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (09.12.2022). Publication originale : [NatureComm](#).

★ **Mycotoxines dans le blé : une menace croissante pour la sécurité des aliments en Europe.** Le blé européen est de plus en plus attaqué par **des mycotoxines nocives**, selon une étude de l'université de Bath. Près de **la moitié des cultures européennes de blé** sont touchées par *Fusarium Head Blight*, une infection fongique à l'origine des toxines. Les chercheurs soupçonnent que **les changements dans l'agriculture**, tels que les pratiques de conservation du sol qui fournissent un abri au champignon *Fusarium*, et **le changement climatique** jouent un rôle important dans l'augmentation des niveaux de mycotoxines dans le blé. Les chercheurs soulignent l'importance de développer de meilleures façons de protéger les cultures contre les pathogènes fongiques. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (20.12.2022). Publication originale : [NatureFood](#).

Chimie

★★★ **Du porc contenant des nitrites exacerbe la pathologie du cancer colorectal.** Une étude menée par des scientifiques de la Queen's University de Belfast a révélé que **les saucisses contenant des nitrites** pouvaient exacerber le développement du **cancer colorectal** (CRC) chez la souris de manière plus importante que les saucisses sans nitrites. [TheGuardian](#), 2 pages. (27.12.2022). Publication originale : [npj Sci Food](#).

★★★ **Laitue contenant des composés issus de l'abrasion des pneus.** Le vent, les boues d'épuration et les eaux usées transportent des **particules libérées lors de l'usure des pneus** des routes vers les terres agricoles. Ces particules pourraient se retrouver dans les légumes qui poussent sur ces terres. Une nouvelle étude menée à l'université de Vienne montre que de **la laitue** absorbe par ses racines tous les composés étudiés libérés lors de l'usure des pneus - dont certains **sont très toxiques** - et les accumule dans ses feuilles. [Phys.org](#), 2 pages. (04.01.2023). Publication originale : [EnvSciTech](#).

★★ **Eau contaminée par de l'arsenic et résistance aux antibiotiques.** Selon une nouvelle étude, les zones rurales du Bangladesh qui présentent des niveaux élevés de **contamination de l'eau potable par de l'arsenic**, comparées à celles qui sont moins contaminées, ont une **prévalence plus élevée** de bactéries **Escherichia coli résistantes aux antibiotiques** dans les échantillons d'eau et de selles d'enfants. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.12.2022). Publication originale : [PLOSPath](#).

★★ **Purée d'épinards pour bébé contaminée par Solanum sp. ?** L'Australie a signalé que 47 personnes avaient présenté des **symptômes** après avoir consommé une **purée d'épinards pour bébé**. Au moins 17 personnes ont consulté un médecin. Les symptômes rapportés peuvent être graves : des signes de délire ou de confusion, des hallucinations, des pupilles dilatées, des battements cardiaques rapides, un visage rouge, une vision floue, une bouche et une peau sèches et de la fièvre. Une possibilité est la **contamination** de la purée pour bébé par une des nombreuses plantes du genre **Solanum sp**, également connues sous le nom de solanacées ou belladone. [ProMed](#), 6 pages. (19.12.2022). Publication originale : [NSW](#).

★ **De la grayanotoxine dans du miel provenant du Népal.** Le Centre de protection de la santé (CHP) de Hong Kong a enquêté sur un cas d'**intoxication au « miel fou »** après qu'un patient eut consommé **du miel fait maison provenant du Népal**. Cette intoxication est causée par l'ingestion de miel contenant **des grayanotoxines** provenant de plantes de la famille des Ericacées, y compris les **rhododendrons**. Les grayanotoxines sont **des neurotoxines** qui peuvent affecter les nerfs et les muscles. [ProMed](#), 2 pages. (25.12.2022). Publication originale : [GoV HK](#).

★ **Plomb et cadmium dans du chocolat noir.** Des spécialistes de la revue américaine *Consumer Reports* ont découvert la présence de **métaux lourds** dans du **chocolat**. Consommer ne serait-ce qu'une once (approximativement 28 g) par jour d'une des 23 barres de chocolat non conformes placerait un adulte au-dessus du niveau considéré comme potentiellement dangereux par les autorités de santé publique et les experts de la CR pour au moins un de ces métaux lourds. Cinq de ces barres présentaient un dépassement de ce niveau pour **le cadmium et le plomb** [CR](#), 3 pages. (15.12.2022).

★ **Les épices, deuxième cause d'intoxication au plomb chez les enfants.** Une étude du département de la santé du comté de Douglas a déterminé que **les épices contaminées** étaient la deuxième cause d'**intoxication au plomb chez les enfants** en 2021 dans le comté le plus peuplé du Nebraska. [FSN](#), 2 pages. (10.01.2023).

★ **Des craintes liées à la présence de plomb à l'origine d'un rappel de produits à base de lait maternel humain.** Les produits à **base de lait maternel humain** d'un fabricant britannique ont été rappelés en raison de leur concentration en **plomb**. L'entreprise a retiré et rappelé tous les produits. Toutefois, la plupart des articles avait déjà dépassé la date de péremption. La vente des produits s'est faite **en ligne**. [FSN](#), 1 page. (10.01.2022).

Nutrition

★★★ **Qualité nutritionnelle des substituts de viande végétariens.** La disponibilité d'**aliments à base de protéines végétales** pour remplacer la viande a augmenté de manière spectaculaire, à mesure que de plus en plus de personnes choisissent un régime à base de plantes. Parallèlement, la **valeur nutritionnelle** de ces produits pose de nombreux défis. Une étude révèle que de nombreux substituts de viande vendus en Suède revendiquent une forte teneur en **fer** mais sous une forme qui **ne peut être absorbée par le corps**. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.12.2022). Publication originale : [Nutrients](#).

★★★ **Maladie du foie liée à la consommation de fast-food.** Une étude menée par Keck Medicine de l'Université de Californie du Sud a révélé que la **consommation de fast-food** était associée à la **stéatose hépatique non alcoolique**, une maladie potentiellement mortelle, caractérisée par une accumulation de graisse dans le foie. Les personnes souffrant d'obésité ou de diabète qui consomment 20 % ou plus de leurs calories quotidiennes provenant de la restauration rapide ont des niveaux très élevés de graisse dans leur foie. [EurekAlert](#), 2 pages. (10.01.2023).

★★ **Encapsulation de vitamines dans un polymère.** Des chercheurs américains ont mis au point une nouvelle façon de **fortifier les aliments avec de la vitamine A**. Dans une nouvelle étude, ils ont montré que l'encapsulation de la vitamine A dans un **polymère protecteur** empêche l'aliment de se casser à la cuisson ou lors du stockage. [EurekAlert](#), 2 pages. (12.12.2022).

★ **Aspartame et anxiété.** Des chercheurs américains ont établi un lien entre **l'aspartame**, un édulcorant artificiel présent dans près de 5000 aliments et boissons diététiques, et un **comportement anxieux chez les souris**. En plus de produire de l'anxiété chez les souris qui en ont consommé, l'aspartame a des effets qui peuvent s'étendre jusqu'à deux générations à compter de l'exposition des mâles à l'édulcorant. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.12.2022). Publication originale : [ProceedingsNatAcSc](#).

★ **La carence en vitamine D augmente le risque de perte de force musculaire.** La vitamine D joue un rôle important dans la **régulation de l'absorption du calcium et du phosphore** par l'organisme. Elle contribue aussi au bon fonctionnement du cerveau et du système immunitaire. Des chercheurs ont maintenant démontré que la **supplémentation en vitamine D réduit le risque de dynapénie** (perte de force musculaire liée à l'âge) de 78 % chez les personnes âgées. [EurekAlert](#), 2 pages. (13.12.2022). Publication originale : [CalcTisInt](#).

Allergie

★ **Le lait à l'origine de la plupart des rappels de produits alimentaires au Royaume-Uni pour cause de présence d'allergènes.** Une étude récente **analysant les rappels d'aliments au Royaume-Uni** de 2016 à 2021 a révélé que les allergènes étaient la principale cause de rappel, et que **le lait** était l'allergène le plus souvent impliqué. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (05.01.2023). Publication originale : [FoodContr](#).

★ **Etiquetage préventif des allergènes : Vide juridique.** Il n'existe **pas de législation européenne** sur l'**étiquetage préventif des allergènes** (EPA) pour la **présence non intentionnelle d'allergènes** (PNIA). Par conséquent, l'EPA est utilisé de différentes manières par différents fabricants et détaillants, ce qui **ne facilite pas l'interprétation de ces informations par les consommateurs**. [FoodContr](#), 20 pages. (21.12.2022).

Fraude et tromperie

★★★ **Riz basmati - nouvelles règles en matière d'authenticité.** Un grand nombre de nouvelles variétés de **riz basmati** cultivées ont été autorisées au Royaume-Uni et dans l'UE depuis 2017, et certaines se sont avérées **inférieures aux normes**, c'est-à-dire dépourvues de l'arôme unique de pop-corn qui contribue à l'appréciation de ce riz. De nouvelles règles seront introduites au début de l'année 2023 dans le but de **retirer du marché** ces variétés inférieures. [Conversation](#), 2 pages. (29.12.2022).

★★ **Poudre de bambou dans du matériel destiné à entrer en contact avec des aliments.** L'Union européenne a récemment mené une action pour lutter contre deux cas majeurs de fraude alimentaire : l'un concernait des **matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires** contenant de la **poudre de bambou**. En l'espace d'un an, 21 pays ont participé au projet. Au total, **748 cas** de matériaux en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et contenant l'additif illégal poudre de bambou ont été signalés. Les autorités ont découvert qu'une majorité des produits illégaux provenait de Chine. [FoodNavigator](#), 2 pages. (13.12.2022). Publication originale : [EU COM](#).

★ **Australie: faut-il changer les règles applicables à l'irradiation des aliments ?** Une demande a été faite en Australie pour modifier les règles applicables à l'**irradiation des aliments**. La proposition vise à **augmenter le niveau d'énergie maximal autorisé** des machines générant des rayons X pour irradier des aliments en le faisant passer de 5 à 7,5 mégaélectronvolts (MeV). L'évaluation ne débutera pas avant **octobre 2023**. Les produits frais, à l'exception des poudres, des légumes, des fruits à coque et des graines séchés, peuvent être traités par irradiation pour tuer les pathogènes responsables des maladies d'origine alimentaire. [FSN](#), 2 pages. (02.01.2023).

★ **Du dioxyde de soufre dans un échantillon de viande de bœuf frais.** Le Centre pour la sécurité des aliments du Département hong-kongais de l'alimentation et de l'hygiène environnementale a annoncé qu'un **échantillon de bœuf frais** contenait **du dioxyde de soufre** (766 parties par million), un **agent de conservation** dont l'utilisation est **interdite** dans la viande fraîche. [CFS](#), 2 pages. (09.01.2023).

★ **Adultération de miels pour des raisons économiques.** La FDA a publié les données issues d'une étude menée en 2021 et 2022 sur une adultération **de miel** motivée par **des raisons économiques**. L'agence a collecté et testé 144 échantillons de miels importés en vrac et au détail en provenance de 32 pays. La FDA a constaté que 14 échantillons (10 %) ne respectaient pas les dispositions légales. [FPB](#), 1 page. (04.01.2023). Publication originale : [FDA](#).

Souhaitez-vous recevoir la nouvelle édition du Seismo Info dès sa publication ? Si oui, cliquez [ici](#) pour vous abonner à la newsletter Sécurité des aliments et nutrition.

Envoyez vos questions et suggestions à l'adresse e-mail suivante : seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : la présentation des articles reflète leur présence dans les médias. L'OSAV décline toute responsabilité concernant la validité de l'information issue des canaux d'information consultés. Les points de vue exprimés ne doivent pas être considérés comme l'opinion officielle de l'OSAV.