



Seismo Info 10/2024



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

★★★★ **Foyer suisse de *Listeria* lié à de la levure de boulanger** — Un important foyer de *Listeria* a touché plus de 30 personnes **en Suisse** depuis 2022 et causé la mort de sept d'entre-elles. Le premier cas a été signalé en avril 2022 et le pic de l'épidémie a été atteint en 2023. Selon les données notifiées, la listériose a été la principale cause de décès des sept personnes décédées. Un lien génétique entre *Listeria monocytogenes* et la levure de boulanger produite par un fabricant et ses lignes de production a pu être établi pour les 34 isolats. [FSN](#), 2 pages. (01.10.2024). Publication originale : [Emerg Infect Dis](#).

★★★★ **Des entérobactéries productrices de BLSE et de EPC isolées de fines herbes fraîches et de salades** — Une étude menée en Suisse a examiné si des *Enterobacterales* productrices de bêta-lactamases à spectre élargi (BLSE) et de carbapénémases (EPC) étaient présentes dans 118 échantillons d'herbes aromatiques fraîches et dans 101 salades en sachet en vente dans le commerce de détail. Les herbes aromatiques fraîches et les salades sont des réservoirs de bactéries porteuses de gènes de résistance aux antibiotiques. 13 % des salades et 5 % des herbes aromatiques fraîches contenaient des bactéries productrices de BLSE. 6 % des herbes aromatiques fraîches contenaient des EPC. [JFoodProt](#), 29 pages. (02.10.2024).

★★ **La consommation de sushis est positivement associée à la colonisation du personnel de santé (PS) par des bactéries E-BLSE** — L'objectif de cette étude était de déterminer la prévalence, l'épidémiologie moléculaire et les facteurs de risque de la colonisation intestinale par des **entérobactéries productrices de β -lactamase à spectre élargi (E-BLSE)**, des entérobactéries productrices de carbapénémases et des entérocoques résistants à la vancomycine chez le personnel de santé. En septembre/octobre 2022, une étude transversale a été réalisée parmi le PS de 14 institutions du nord-est de la **Suisse**. Les facteurs professionnels n'ont pas montré d'association. Dans l'analyse multivariée, l'ethnie non européenne, les voyages dans des pays à haut risque, les antibiotiques systémiques, les gouttes antibiotiques pour les yeux et la **consommation mensuelle de sushis** étaient positivement associés à la colonisation par les E-BLSE. [Antimicrob. Agents Chemother.](#), 12 pages. (26.09.2024).

★★ **Les défis de la sécurité sanitaire des aliments dans les systèmes agroalimentaires circulaires** — Un article récent rédigé par des experts de l'**Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture** (FAO) met en évidence les **risques émergents**, les lacunes en matière de données et les opportunités pour la **sécurité sanitaire des aliments** dans les **modèles de production agroalimentaire circulaires**. Le passage de pratiques linéaires à des pratiques circulaires vise à « faire plus avec moins », mais la nature périssable des denrées alimentaires pose des problèmes particuliers. Pour être efficaces, les personnes chargées de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent déterminer les points d'entrée vulnérables et analyser les risques potentiels dans ces systèmes afin de garantir la sécurité. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (11.09.2024). Publication originale : [npj Sci Food](#).

★★ **Caractérisation des entérocoques isolés de poissons, de légumes et d'êtres humains** — Cette étude visait à déterminer les caractéristiques phénotypiques et génotypiques des *Enterococcus faecalis* et des *Enterococcus faecium* isolés de **poissons**, de **légumes** et d'échantillons de diarrhées **humaines** afin d'évaluer leur pathogénicité en tant qu'agents pathogènes d'origine alimentaire en **Égypte**. Sur les 326 échantillons testés, **21,17 % étaient positifs** pour les espèces d'entérocoques, *E. faecalis* présentant une prévalence plus élevée que *E. faecium*. L'étude a révélé une résistance significative aux antibiotiques, en particulier à la **vancomycine** et à la **tétracycline**, avec une présence notable de souches **multirésistantes**. [Sci Rep](#), 17 pages. (18.09.2024).

★★ **Premier cas d'anévrisme mycotique de l'aorte abdominale causé par *Campylobacter fetus* en Serbie** Les infections par *Campylobacter fetus* sont peu communes chez l'homme. Les principaux réservoirs sont les voies digestives et les voies génitales du bétail, principalement bovin et ovin. Toutefois, un cas rare d'**anévrisme mycotique de l'aorte abdominale** associé à *Campylobacter fetus* a été détecté en Serbie. Le patient a nié tout contact avec des animaux, ainsi que la consommation de viande insuffisamment cuite et de lait non pasteurisé, de sorte que la source de l'infection n'a pas été identifiée. [Pathogens](#), 2 pages. (17.09.2024).

★ **Virus d'origine hydrique dans les eaux souterraines** — Les aquifères, qui fournissent de l'eau potable à près de la moitié de la population mondiale, sont confrontés à d'importants problèmes de contamination microbienne, en particulier par des virus d'origine hydrique tels que les **adénovirus humains** (HAdV), les **norovirus** (NoV) et les **entérovirus** (EV). L'abondance de huit pathogènes viraux (HAdV, EV, NoV des génogroupes I et II, rotavirus, virus de la grippe A, virus de l'hépatite E et SARS-CoV-2) et la diversité du virome des eaux souterraines dans l'aquifère du delta de la rivière Besòs en **Catalogne** ont été évaluées. [WaterRes](#), 11 pages. (15.11.2024).

★ **Les déchets agricoles réutilisés contiennent des bactéries plus résistantes et potentiellement pathogènes** Dans l'**économie circulaire**, la réutilisation des résidus agricoles, des biodéchets traités et des boues d'épuration en tant qu'**amendements des sols** est essentielle pour transformer les déchets en ressources précieuses. Toutefois, ces matériaux peuvent également faciliter la **propagation, dans les sols, de pathogènes résistants aux antimicrobiens**. Cette étude a révélé que les échantillons de compost présentaient une plus grande diversité bactérienne et des niveaux plus élevés de **bactéries potentiellement pathogènes**, tandis que les **boues des stations d'épuration** présentaient la plus grande fréquence de *Salmonella* et la plus grande diversité de **résistomes**, d'où la nécessité de combiner les méthodes omiques et les méthodes dépendantes de la culture pour évaluer les risques biologiques liés à l'utilisation des boues en agriculture. [J. Hazard. Mater.](#), 5 pages. (23.09.2024).

★ **Des infections invasives due à des streptocoques du groupe B** — La souche virulente de *Streptococcus agalactiae* (streptocoque du groupe B), de **type de séquence 283 (ST283)** est susceptible de causer une maladie invasive chez des adultes en bonne santé. C'est le cas de 58 patients qui ont été en contact avec du **poisson d'eau douce cru** avant l'apparition des symptômes, dont six d'entre eux avaient des plaies sur les mains. Huit patients pourraient avoir consommé du poisson d'eau douce insuffisamment cuit, tandis que les antécédents d'exposition des quatre autres patients font encore l'objet d'investigations. [CHP](#), 2 pages. (20.09.2024). Publication originale : [ProMed](#). Informations supplémentaires : [Food Safety News](#).

★ **Foyer dû à un type rare de *Salmonella*** — Un type rare de *Salmonella*, connu sous le nom de ***Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Umbilo (*Salmonella Umbilo*)**, a infecté 20 personnes au Danemark et 17 en Autriche, depuis le mois de juillet. Les patients danois, âgés de moins d'un an à 85 ans, font l'objet d'une enquête de la part des autorités sanitaires, qui se concentrent sur les **liens potentiels avec des aliments contaminés**, en particulier les **salades** et les **laitues**. Les pays touchés étaient l'Autriche, le Danemark, l'Allemagne, l'Italie, le Qatar, la Suisse, les Émirats Arabes Unis et le Royaume-Uni (RASFF notification). Le séquençage du génome entier a montré que les bactéries des patients sont étroitement liées, et que ce sérotype n'avait pas été observé au Danemark depuis 2017. [FSN](#), 2 pages. (24.09.2024). Informations supplémentaires : [Fresh Produce Consortium \(FPC\)](#), [RASFF notification](#).

★ **Les porcs peuvent être une voie de transmission de l'hépatite E du rat à l'homme** — Une nouvelle recherche indique que les **porcs** peuvent transmettre à l'homme une souche du **virus de l'hépatite E (VHE)** commune chez les rats, connue sous le nom de VHE du rat. Depuis le signalement du premier cas humain en 2018 chez une personne dont le système immunitaire était déficient, au moins 20 cas ont été documentés, y compris chez des personnes dont la fonction immunitaire était normale. La voie d'infection reste incertaine, mais la **consommation de viande de porc crue**, souvent liée à d'autres infections humaines par le VHE, pourrait également être une voie de transmission potentielle du VHE du rat. [ProMed](#), 2 pages. (29.09.2024). Publication originale : [PNAS](#). Informations supplémentaires : [Science Daily](#).

★ **Un foyer de toxi-infection alimentaire associé à *Escherichia albertii*** — En février 2023, un foyer de gastro-entérite liée à la bactérie ***Escherichia albertii*** survenu dans un collège de Hangzhou, en **Chine**, a touché 22 des 770 élèves de l'établissement. Les malades ont présenté des symptômes tels que diarrhées, douleurs abdominales, nausées et vomissements. Le foyer a été attribué à un repas consommé par les étudiants affectés, bien qu'aucun échantillon de nourriture n'ait été conservé pour être analysé. L'analyse génétique des isolats provenant de six patients a révélé qu'ils appartenaient au même type de séquence (ST2686) et présentaient une variation génétique mineure, ce qui indique une origine clonale commune. Cet incident constitue le premier foyer d'*E. albertii* signalé en dehors du Japon. [Epidemiol. Infect.](#), 4 pages. (04.10.2024).

★ **Profil de la communauté d'entérobactéries isolée dans les aliments vendus au détail en Angleterre** — Cette étude a déterminé la prévalence et les caractéristiques des entérobactéries trouvées dans les **aliments vendus au détail** en Angleterre : elle a révélé une communauté diversifiée ayant des implications significatives en matière de santé publique. Sur 110 échantillons d'aliments, 253 entérobactéries ont été identifiées, principalement des ***Proteus mirabilis*** et ***Escherichia coli*** et 63 % des isolats présentaient une **résistance aux antimicrobiens**, y compris des **souches multirésistantes**. Notamment, *Klebsiella* a montré des niveaux de résistance plus élevés, tandis que certaines espèces ont produit plus de biomasse de biofilm. [JFoodProt](#), 48 pages. (02.10.2024).

★ **Infections à *Burkholderia multivorans* associées à l'utilisation de machines à glaçons** — Durant les années 2021–2022, un total de 23 cas d'infections à ***Burkholderia multivorans*** (type de séquence ST659) ont été signalés dans deux **hôpitaux** du sud de la Californie et mis en relation avec de la **glace et de l'eau contaminées provenant de machines à glaçons**. En plus de ces **23 cas**, ce rapport en inclut 23 autres, de mêmes espèce et type de séquence, qui n'avaient pas été signalés auparavant mais qui sont survenus au cours de la période 2020-2024 : 13 dans un hôpital du nord de la Californie, 8 dans un hôpital du Colorado et 2 cas supplémentaires dans l'un des hôpitaux du sud de la Californie. Les quatre hôpitaux utilisaient la même marque de machine à glaçons et les mêmes marques de filtres, de produits de détartrage et de désinfection. [MMWR](#), 5 pages. (03.10.2024).

Chimie

★★ **Des pesticides interdits dans l'approvisionnement alimentaire de l'Europe** — Des **pesticides interdits** en Europe sont actuellement produits par des entreprises européennes et exportés vers des pays tiers. Ces pesticides interdits par l'UE reviennent en Europe sous forme de **résidus** dans les aliments. Ils sont présents dans des échantillons **prélevés de manière aléatoire** dans le cadre des programmes de surveillance nationaux des États membres. Certains produits en contiennent plus souvent que d'autres : **le thé (38,3 %)**, **le café (22,7 %)**, **les épices (12,5 %)** et **les légumineuses (11,4 %)**. Entre 2011 et 2022, le taux d'échantillons contenant des pesticides interdits par l'UE a été multiplié par 10 pour le café et par 3 pour les épices. [PAN](#), 2 pages. (26.09.2024). Publication originale : [PAN](#).

★★ **Des cannabinoïdes de plus en plus présents dans les sucreries** — C'est ce que montre plus de **90 notifications RASFF** rédigées au sujet des produits contenant du cannabidiol (**CBD**), classifié comme nouvelle sorte de denrée alimentaire. **44 de** ces notifications émanaient des **autorités allemandes**. Des cannabinoïdes sont de **plus en plus** présents dans des aliments appréciés des enfants et des adolescents. En 2023, les autorités ont signalé dans le système d'alerte rapide plus de 20 produits susceptibles d'être confondus par les enfants avec des produits ordinaires. Il s'agit notamment de **bonbons gélifiés, de chewing-gums, de miels, de sirops, de boissons gazeuses et de biscuits**. Outre le CBD, certains produits contenaient de l'hexahydrocannabinol (**HHC**), un cannabinoïde psychoactif dont la vente est désormais interdite en Allemagne. [IdW](#), 1 page. (26.09.2024).

★★ **Des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) dans six espèces de poissons prélevés dans des lacs suisses** — Cette étude a examiné les niveaux de **PFAS** dans les poissons d'eau douce des lacs suisses, en se concentrant sur six espèces communes : *Coregonus wartmanni*, *Cyprinus carpio*, *Oncorhynchus mykiss*, *Perca fluviatilis*, *Salmo trutta* et *Squalius cephalus*. Les résultats ont été comparés avec les limites fixées par la réglementation de l'UE et avec les lignes directrices de l'EFSA concernant la dose hebdomadaire tolérable (DHT), en mettant l'accent sur les corrélations entre la taille du poisson et la concentration en PFAS. Nos résultats révèlent une contamination importante par les PFAS, en particulier des perches *Perca fluviatilis*, avec des niveaux d'acide perfluorooctane sulfonique (PFOS) et d'acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS) **dépassant souvent les limites de sécurité de l'UE**. [Anal Bioanal Chem](#), 10 pages. (01.10.2024).

★★ **Des métaux lourds dans les tomates** — Des signalements récents de **tomates** contaminées par du **cadmium** ont suscité des craintes d'un risque émergent potentiel. Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) a signalé en septembre 2024 deux cas distincts de tomates présentant des niveaux élevés de cadmium, les unes provenant de Turquie et les autres d'Italie, alors que les tomates ne sont traditionnellement pas considérées comme des aliments à haut risque. [Food Manu](#), 2 pages. (09.10.2024). Publication originale : [RASFF](#), [RASFF](#).

★★ **Preuve d'une exposition humaine généralisée aux produits chimiques entrant en contact avec les aliments** — Une étude a révélé que 3601 **substances chimiques entrant en contact avec les denrées alimentaires** (Food contact chemicals [FCC]), dont des bisphénols et des PFAS, s'**infiltrent** dans le corps humain à partir des emballages alimentaires, ce qui suscite des inquiétudes quant aux risques potentiels pour la santé. Si certains produits chimiques sont connus pour leur dangerosité, beaucoup d'autres **le sont moins, faute de données suffisantes sur leur sécurité**, ce qui laisse planer le doute sur leurs effets sur la santé. Pour 25 % des FCC connus, les auteurs ont trouvé des preuves de leur présence chez l'homme. Sont comprises dans ce pourcentage 194 FCC suivies dans le cadre de programmes de biosurveillance humaine, dont 80 ont des propriétés de danger très préoccupantes. [EurekAlert](#), 2 pages. (16.09.2024). Publication originale : [J Expo Sci Environ Epidemiol](#).

★ **Cancérogènes mammaires potentiels utilisés dans les articles en contact avec les aliments** — De nombreux pays disposent d'une législation sur les **matériaux entrant en contact avec les aliments** (food contact material [FCM]). Ces réglementations visent à protéger les citoyens des produits chimiques dangereux, souvent en réglementant spécifiquement les **carcinogènes génotoxiques**. En utilisant les informations de la base de données sur les **produits chimiques entrant en contact avec les aliments**, qui migrent dans ces derniers et qui sont extractibles (FCCmigex), les chercheurs ont pu mesurer 189 cancérogènes mammaires potentiels dans les FCM. En limitant ces résultats aux études de migration publiées en 2020-2022, les chercheurs ont identifié 76 **cancérogènes mammaires potentiels** susceptibles de migrer des FCM dans les aliments dans des conditions d'utilisation réalistes, FCM vendus sur les marchés du monde entier. [EurekAlert](#), 2 pages. (25.09.2024). Publication originale : [Front Toxicol](#). Informations supplémentaires : [FCCmigex database](#).

★ **Des chloropropanols dans les aliments** — Les **chloropropanols** sont des contaminants qui se forment dans certains **aliments** au cours du processus de fabrication et qui présentent des **risques potentiels pour la santé**. Ces contaminants apparaissent typiquement au cours du **processus de désodorisation des huiles végétales, de l'huile de palme** en particulier, où ils sont en concentrations élevées, et dans les produits qui en sont dérivés, tels que la margarine, les produits de boulangerie, les pâtisseries et les préparations pour nourrissons. [Foods](#), 5 pages. (12.09.2024).

★ **Des niveaux élevés de plomb dans un tiers des échantillons de cannelle** — Une étude récente menée par **Consumer Reports** a révélé qu'un tiers des **produits à base de cannelle** testés contenaient des niveaux élevés de plomb. Cela suscite des inquiétudes quant à la sécurité sanitaire de l'aliment après un précédent incident au cours duquel de la compote de pommes à la cannelle avariée avait empoisonné de nombreux enfants. La FDA avait déjà identifié des niveaux élevés de plomb dans certains produits à base de cannelle et avait demandé des rappels, en particulier à **New York**, qui applique des normes strictes en matière de plomb. L'étude a révélé des niveaux de plomb dans certains produits atteignant jusqu'à 3,5 parties par million, ce qui est nettement supérieur au seuil de sécurité pour les **enfants**. [NYT](#), 3 pages. (12.09.2024). Publication originale : [CR](#).

★ **Risque potentiel pour la santé du thé au cannabis** — Outre de nombreuses autres utilisations, le **cannabis séché** peut être utilisé pour préparer du « **thé** ». Une augmentation spectaculaire des phytocannabinoïdes, principalement de l'espèce neutre, a été constatée lors de l'ajout de la **crème** pendant le trempage, et le transfert du $\Delta 9$ -THC dans le « **thé** » a atteint une fourchette de 53 à 64 %. Dans ces conditions, la consommation d'une tasse de 250 ml de ce thé par une personne de 70 kg pourrait conduire à un **dépassement multiple de la dose aiguë de référence (ARfD)**, qui est de 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de poids corporel, même dans le cas où l'on utiliserait pour la préparation du chanvre dont la teneur en $\Delta 9$ -THC est inférieure à 1 % en poids sec. [J Agr Food Chem](#), 5 pages. (13.09.2024).

★ **Absorption de PFAS par les cultures** — L'étude a révélé des variations significatives dans l'**absorption des PFAS** par les cultures de graminées fourragères dans des **sols amendés par des biosolides**. Des facteurs de transfert de **PFOS** plus élevés ont été associés à des niveaux élevés de précurseurs, tels que le **PFOSA** et le **NETFOSAA**. L'étude suggère que ces précurseurs peuvent contribuer à l'accumulation de PFOS dans les plantes. En outre, la deuxième récolte de graminées fourragères a montré une plus grande absorption de PFOS que la première. [J Sci Food Agric.](#), 10 pages. (09.10.2024).

★ **L'aspartame est lié à des troubles de la mémoire et du rythme circadien** — Une étude a examiné les effets neurocomportementaux d'une **exposition chronique à l'aspartame** par l'intermédiaire de l'**eau de boisson** chez **des souris**, à des doses équivalentes à 7-28 % de la dose journalière recommandée par la FDA pour l'homme. Les résultats ont montré que l'aspartame entraînait des **troubles de la mémoire** et **perturbait les rythmes circadiens**. [J Agr Food Chem](#), 5 pages. (10.10.2024).

Nutrition

★★ **Consommation de fruits de mer et de suppléments d'huile de poissons et risque d'acouphènes persistants** — Cette étude longitudinale a examiné la relation entre la consommation de **fruits de mer** et de **suppléments d'huile de poissons** et le risque de développer des **acouphènes** persistants chez 73 482 femmes ayant participé à la Nurses' Health Study II sur une période de 30 ans. Les résultats ont révélé que la consommation régulière de produits de la mer, en particulier de thon, de poisson à chair légère et de crustacés, était associée à un risque plus faible d'acouphènes persistants, tandis que l'utilisation de suppléments d'huile de poissons était liée à un risque plus élevé. [AJCN](#), 10 pages. (28.09.2024).

★ **Le mode d'alimentation végétalien est associé à une forte prévalence d'apport protéique inadéquat chez les personnes âgées** — Une étude de simulation a examiné l'impact du passage à des **régimes à base de plantes** sur l'apport protéique chez les personnes âgées, en utilisant les données de l'enquête nationale **néerlandaise** sur les habitudes alimentaires. L'étude a montré que si les régimes flexitarien, pescatarien et végétarien entraînaient une légère diminution de l'apport en protéines utilisables (environ 5 %), le régime végétalien entraînait, lui, une réduction significative, avec près de 50 % de protéines utilisables en moins par rapport au régime d'origine. Par conséquent, un régime entièrement végétal chez les personnes âgées comporte le risque d'un apport protéique inadéquat : en effet, alors que 7,5 % des hommes et 11,1 % des femmes ne couvraient pas leurs besoins moyens estimés en protéines dans leur régime initial, ce chiffre atteignait 83,3 % dans le scénario végétalien. [JNHA](#), 8 pages. (13.09.2024).

★ **La culture diététique sur TikTok** — Cette étude a analysé la représentation des régimes alimentaires sur **TikTok** en se concentrant sur leur impact potentiel sur la santé publique et les troubles alimentaires chez les jeunes. En examinant 250 vidéos provenant de hashtags populaires liés à l'alimentation, les chercheurs ont constaté que plus de la moitié des vidéos présentaient du body checking, **influençant souvent négativement l'image corporelle**, alors que la plupart d'entre elles faisaient la promotion d'**une alimentation saine**. Bien qu'un faible pourcentage seulement de jeunes ait manifesté des troubles du comportement alimentaire, la prévalence de body checking et de la promotion de l'idéal de minceur soulèvent des inquiétudes quant aux comparaisons sociales et à l'estime de soi liées à l'alimentation. [PHN](#), 9 pages. (23.09.2024).

★ **Les tout-petits tirent près de la moitié de leurs calories d'aliments ultra-transformés** — Selon une nouvelle étude, près de la moitié (47 %) des calories absorbées par les tout-petits au Royaume-Uni proviennent d'**aliments ultra-transformés (AUT)**, et cette proportion atteint 59 % à l'âge de sept ans. Les AUT les plus couramment consommés par les tout-petits - qui avaient 21 mois lorsque leurs parents ont enregistré leur régime alimentaire - étaient des yaourts aromatisés et des céréales complètes pour le petit-déjeuner, des produits généralement considérés comme sains. À l'âge de sept ans, les **céréales sucrées**, le **pain blanc** et les **puddings** étaient les aliments les plus courants. [MedicalXpress](#), 2 pages. (03.10.2024). Publication originale : [Eur. J. Nutr.](#).

★ **Aliments végétaliens ultra-transformés** — L'étude examine la tendance croissante des **aliments végétaliens ultra-transformés**, qui servent d'alternatives aux aliments d'origine animale (AOA) tels que la viande et les produits laitiers. Bien que ces produits à base de plantes soient conçus pour imiter les qualités sensorielles des AOA, leurs **implications pour la santé sont largement ignorées**. Selon les auteurs, bien qu'ils soient perçus comme des options plus saines, ces aliments végétaliens ultra-transformés peuvent présenter certains **risques pour la santé** et diffèrent considérablement des véritables AOA en termes de nutrition, d'expérience sensorielle et de bénéfices globaux pour la santé. [J Food Prot](#), 14 pages. (08.10.2024).

Fraude et tromperie

★ **Les agences britanniques de sécurité des aliments donnent un coup de projecteur sur les principaux sujets liés à la criminalité alimentaire** — Les aliments crus pour animaux de compagnie, les smokies et les producteurs non agréés figurent parmi les problèmes identifiés par les agences alimentaires du Royaume-Uni dans un rapport sur la **criminalité alimentaire**. Les détails sont tirés de l'évaluation stratégique de la criminalité alimentaire pour 2024 publiée par la Food Standards Agency (FSA) et la Food Standards Scotland (FSS). La criminalité alimentaire coûte au Royaume-Uni jusqu'à 2 milliards de livres sterling par an. Sept types de délits alimentaires sont répertoriés : **la fraude documentaire, le vol, le détournement de déchets, la transformation illégale, la substitution, la fausse déclaration et la falsification**. [FSN](#), 3 pages. (16.09.2024). Publication originale : [FSA](#).

★ **Évaluation du profil nutritionnel des aliments de grignotage emballés** — Le profil nutritionnel des snacks emballés disponibles sur le marché indien a été analysé. Une différence significative a été observée entre les **valeurs des nutriments** analysées par des méthodes de laboratoire et les valeurs indiquées sur l'**étiquette nutritionnelle** de la majorité des produits. Sur un total de 23 sachets de chips, 2 présentaient une **teneur en sucre, 7 une teneur en graisses saturées, 8 une teneur en sodium et 13 une teneur en graisses totales** supérieures aux seuils fixés. [FrontNutr](#), 2 pages. (18.09.2024).

★ **Taux élevés d'étiquetage erroné des produits de la mer et dénominations commerciales ambiguës** — Les taux d'**erreur d'étiquetage des produits de la mer** étaient élevés à Calgary, en Alberta, avec 20,2 % des invertébrés et 21,3 % des poissons mal étiquetés. Les substitutions de produits concernaient parfois des **espèces menacées**, notamment l'anguille européenne et l'*Evynnis cardinalis*. Les **noms commerciaux ambigus** se sont avérés être un **facteur prédictif** significatif de la vente d'espèces dont la conservation est préoccupante. [EurekAlert](#), 2 pages. (24.09.2024). Publication originale : [PeerJ - L & E](#).

Souhaitez-vous recevoir la nouvelle édition du Seismo Info dès sa publication ? Si oui, 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 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 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.

Updated 25.10.2024/ 12:50