



Seismo Info 02/2023



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

★★★ **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 **recipients 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 : [WI](#).

★ **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.