



Seismo Info 03/2023



Source : mvcaspel, 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. [MicrRiskAnalysis](#), 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**. [FoodSafetyMag](#), 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.