



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.