



Seismo Info 06/2023



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

★★★★ **Helicobacter pullorum** : l'agent pathogène zoonotique émergent *Helicobacter pullorum* (*H. pullorum*) colonise souvent le **tractus gastro-intestinal des volailles** et provoque des gastro-entérites. La bactérie peut être transmise à **l'être humain** par de la viande contaminée et causer des colites et des hépatites. Malgré la prévalence élevée de *H. pullorum*, très peu d'études ont été menées sur cette bactérie. [FrontMicr](#), 8 pages (10.04.2017).

★★★ **Formation de salmonelles sur des fraises fraîches** : une étude démontre pour la première fois la capacité d'une bactérie entéropathogène à former un **biofilm** à la **surface de fraises**. **Salmonella enterica subsp. Enterica du sérovar Thompson** a en effet réussi à survivre et à former un biofilm à la surface de fraises stockées à température ambiante (20 °C) pendant 72 heures et à des températures de réfrigération (7 et 4 °C) pendant 240 heures. [FoodContr](#), 5 pages. (05.06.2023).

★★★ **Une augmentation des infections dues à E. coli O26 observée en Angleterre** : des chercheurs ont examiné le complexe clonal (CC) 29 des **STEC 026:H11**. Entre les mois de janvier 2014 et décembre 2021, l'Agence britannique de sécurité sanitaire (*UK Health Security Agency, UKHSA*) a procédé au séquençage de 834 isolats provenant de 724 patients et appartenant au CC29. En 2021, le nombre de STEC O26:H11 détectées était huit fois plus élevé qu'en 2014. [FSN](#), 2 pages. (26.05.2023). Publication originale : [J. Infect.](#)

★★ **Contamination de fruits, de légumes et de légumes-feuilles par des parasites** : une étude évalue la fréquence des **contaminations** des denrées précitées **par des parasites** dans les Andes équatoriennes. La présence de parasites a été détectée dans 63,4 % des échantillons, les légumes-feuilles étant les plus contaminés (76,9 %). Les **protozoaires** ont été détectés plus fréquemment (49,6 %) que les **helminthes** (15,5 %). [F1000](#), 10 pages. (23.05.2023).

★★ **Facteurs de risques d'infection par des bactéries *Escherichia coli* productrices de shigatoxines non-O157** : les *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (**STEC**) provoquent des maladies diarrhéiques aiguës. Afin de déterminer les facteurs de risque d'infection par des *E. coli* productrices de shigatoxines non-O157, une étude cas-témoins a été menée aux États-Unis auprès de 939 patients et d'un groupe de contrôle composé de 2464 personnes en bonne santé. La consommation de **salade** ou de **tomates** ainsi que les **repas pris dans des fast-foods** représentent respectivement 39 %, 21 % et 23 % des fractions attribuables dans la population pour les infections contractées dans le pays. [Emerg Infect Dis](#), 3 pages. (06.2023).

★★ **Impact du changement climatique sur les infections et intoxications hydriques** : les changements climatiques dont les effets sont toujours plus perceptibles pourraient augmenter les **risques d'infections et d'intoxications hydriques chez l'être humain**, par ex. suite à une augmentation des concentrations d'agents pathogènes dans les étendues d'eau, à l'apparition de nouveaux agents pathogènes ou à d'éventuelles modifications des caractéristiques des agents pathogènes. Cet article présente des exemples d'effets possibles dus au changement climatique. [Journal of Health Monitoring](#), 13 pages. (01.06.2023).

★★ **Risques alimentaires liés à la consommation de légumes** : cette étude a montré que le pourcentage de **contaminations microbiologiques** et de **bactéries résistantes aux antimicrobiens** était plus élevé dans les légumes frais (légume-feuille, légume-fruit, légume-bulbe et légume-fleur) que dans les légumes prêts à consommer (légume-feuille et salade mixte), les **contaminations aux pesticides** étant à l'inverse plus fréquentes dans les derniers cités. [IJFS](#), 1 page. (08.06.2023). Publication originale : [IJFS](#).

★★ **Nouvelles connaissances au sujet des bactéries *Brucella* émergentes** : les espèces de ***Brucella*** découvertes récemment présentent-elles un risque pour l'être humain ? C'est l'une des principales questions auxquelles le projet **IDEMBRU** a cherché à répondre. Coordonné par l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et réunissant **8 pays européens**, ce projet **réalisé sur deux ans** visait à mieux comprendre ces bactéries. Les résultats sont en cours de publication. [anses](#), 2 pages. (13.06.2023). Informations complémentaires : [Pathogens](#)

★ **Lien entre l'altération de l'ADN des aliments par la chaleur et d'éventuels risques génétiques** : les régimes alimentaires riches en **viande rouge** et en **aliments frits** sont depuis longtemps associés à des risques pour la santé, notamment à celui de cancers. Une nouvelle étude menée sur des souris a révélé que la cuisson à **haute température** des aliments pouvait endommager l'**ADN des aliments** et augmenter ainsi le risque de cancer chez les consommateurs. [EurekAlert](#), 3 pages. (13.06.2023). Publication originale : [ACS Cent. Sci.](#).

★ **Épidémie d'infections dues à *Salmonella* liée à la consommation d'une alternative végétane au brie à base de noix de cajou** : lors de l'analyse hebdomadaire d'isolats séquencés, le département de la santé du Tennessee a identifié, le 30 mars 2021, deux isolats de ***Salmonella* Duisburg** dont le séquençage du génome entier (WGS) avait permis de déterminer qu'ils étaient étroitement liés. Parmi les 19 patients concernés, quinze avaient mangé une alternative végétale au fromage de brie à base de noix de cajou de la même marque. Sur la base des résultats des analyses d'échantillons et de l'enquête de traçabilité de la **Food and Drug Administration**, les ingrédients à base de noix de **cajou** utilisés pour fabriquer les **bries végétanes** étaient probablement à l'origine de la contamination. [MMWR](#), 2 pages. (26.05.2023).

★ **Profil de résistance aux antimicrobiens des isolats de *Salmonella* provenant de grenouilles comestibles chinoises** : dans le cadre de cette étude, 103 grenouilles comestibles chinoises vivantes ont été collectées sur divers marchés de produits frais à travers Hong Kong. Une antibiorésistance (**multidrug resistance**, MDR) a été identifiée dans 21 % des isolats. Ces résultats démontrent qu'un pourcentage élevé des **grenouilles** vivantes destinées à la **consommation humaine** qui sont vendues sur des marchés de produits frais sont porteuses de ***Salmonella* multirésistantes**. [Foods](#), 10 pages. (01.06.2023).

★ **Édition génomique et sécurité sanitaire des aliments** : l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié un rapport destiné à aider les autorités nationales à développer et à mettre en œuvre des politiques et des critères de réglementation applicables aux produits alimentaires issus de **l'édition génomique** en tenant compte de certaines considérations de **sécurité alimentaire**. Le rapport donne un aperçu des questions de sécurité qui se posent lors du recours à l'édition génétique. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (18.04.2023). Publication originale : [FAO](#).

Chimie

★★ **Prolifération de phycotoxines sur la côte est de la Floride** : les algues du genre *Pseudo-nitzschia spp.*, qui produisent la **neurotoxine** acide domoïque, ont la capacité de **se bioaccumuler dans les réseaux alimentaires**, nuisant ainsi aux êtres humains et aux animaux. Une étude moléculaire montre la présence de l'algue dans **87 %** des échantillons prélevés dans l'Indian River Lagoon, en Floride. L'ensemble des isolats montraient des signes de toxicité et de l'acide domoïque a été détecté dans **47 %** des échantillons prélevés à la surface de l'eau. [EurekAlert](#), 3 pages. (15.06.2023). Publication originale : [Harmful Algae](#).

★★ **Évaluation de la contamination d'un thon de l'océan Pacifique est par des microplastiques** : ce travail portait sur la pollution aux **microplastiques** touchant une espèce de **thon** de l'océan Pacifique est faisant l'objet d'un commerce important, le *Katsuwonus pelamis* (*K. pelamis*). Il est apparu que **21 des 22** *K. pelamis* capturés dans l'océan Pacifique souffraient d'une contamination aux microplastiques. [FoodChem](#), 8 pages. (08.06.2023).

★★ **Microplastiques fibreux et microfibrilles naturelles dans des poissons** : cette étude a porté sur l'ingestion de **microfibrilles synthétiques** et de **fibrilles naturelles** par deux espèces de poissons de la **mer Méditerranée**, importantes d'un point de vue commercial, l'anchois commun et le rouget. Les premiers résultats ont montré la présence de microfibrilles dans **53 %** des anchois communs et **60 %** des rougets. [IJFS](#), 1 page. (06.06.2023).

★★ **Risques des contaminants alimentaires chimiques pour le microbiome intestinal** : l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié les résultats d'une **vaste étude bibliographique** portant sur les **effets** de l'ingestion de trois contaminants chimiques omniprésents dans les aliments – **les résidus de pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires et les microplastiques** – sur le **microbiome intestinal de l'être humain**. Cette étude visait à combler le manque d'informations disponibles sur l'influence que les composants alimentaires peuvent exercer sur le microbiome intestinal et la santé de l'être humain, à savoir des connaissances essentielles pour améliorer l'évaluation des risques du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments. [FoodSafetyMag](#), 4 pages. (24.05.2023). Publication originale : [FAO](#), [FAO](#), [FAO](#).

★★ **L'EFSA ouvre sa consultation sur les risques sanitaires liés à la présence de PBDE dans les aliments** : d'après le projet de conclusion d'un récent avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), les aliments contaminés par des **polybromodiphényléthers** (PBDE) constituent un **risque pour la santé** pour tous les groupes d'âge. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (08.06.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ **Exposition alimentaire au cadmium via la consommation de six aliments usuels, aux États-Unis** : une **évaluation des risques** réalisée par l'Université de l'État du Michigan a conclu que les personnes appartenant aux groupes d'âge 6-24 mois et 24-60 mois étaient les plus exposées au **cadmium** (Cd) contenu dans les **denrées alimentaires usuelles**. Les nourrissons et les jeunes enfants américains appartenant à ces catégories d'âge qui consomment régulièrement du riz, des épinards, de l'avoine, de l'orge, des pommes de terre et du blé présentent une exposition moyenne au **Cd supérieure à l'apport maximum tolérable** fixé par l'*Agency for Toxic Substances and Disease Registry*, ATSDR) [Food Chem. Toxicol.](#), 15 pages. (02.06.2023).

★★ **L'exposition chronique à des métaux augmente le risque de développer une maladie cardiovasculaire** : dans le monde entier, la plupart des gens sont régulièrement exposés à des niveaux faibles ou modérés de **plomb**, de **cadmium** et d'**arsenic** dans l'environnement, ce qui renforce le risque de maladie coronarienne, d'AVC et de maladie artérielle périphérique. [EurekAlert](#), 5 pages. (12.06.2023). Publication originale : [JAHA](#).

★ **Taux de nitrates et de nitrites dans les formules de nutrition entérale** : les taux de **nitrites** et de **nitrates** de **37 formules de nutrition entérale** commercialisées en Turquie ont été évalués dans le cadre d'une nouvelle étude. Leurs auteurs ont conclu que la présence de nitrites et de nitrates dans les formules en question pouvait nuire à la santé des groupes sensibles. [Food Chem. Toxicol.](#), 10 pages. (22.05.2023).

★ **Un lien direct établi entre 10 pesticides couramment utilisés et la maladie de Parkinson** : en Californie, des chercheurs ont analysé des centaines de **pesticides** fréquemment utilisés afin de déterminer s'il existait un lien entre leur utilisation et la **maladie de Parkinson**. Dix pesticides ont été identifiés comme étant directement toxiques pour les neurones dopaminergiques et entraîner leur mort — soit l'une des caractéristiques de la maladie de Parkinson. [MedNewsToday](#), 3 pages. (24.05.2023). Publication originale : [NatureComm](#).

★ **Évaluation des risques liés aux composants aromatiques du lait aromatisé** : des échantillons de lait aromatisé ont été analysés à la recherche de quinze composants aromatiques dont l'utilisation préoccupe la population chinoise. Il s'est avéré que la totalité des échantillons (100 %) contenait de la 2,3,5-triméthylpyrazine, du furfural, du benzaldéhyde et du benzénéméthanol. [Foods](#), 10 pages. (26.05.2023).

★ **Une substance chimique contenue dans un édulcorant artificiel courant endommage l'ADN** : une nouvelle étude a établi que le **sucralose-6-acétate**, une molécule qui se forme lors de la digestion du **sucralose**, était « génotoxique », c'est-à-dire qu'il **endommage l'ADN**. Des traces de cette substance chimique sont également présentes dans l'édulcorant lui-même. Cette découverte soulève des questions sur l'éventuel impact de ce dernier sur le développement de problèmes de santé. [EurekAlert](#), 2 pages. (31.05.2023). Publication originale : [J. Toxicol. Environ. Health](#).

★ **L'exposition aux PFAS durant la grossesse accroît le risque d'obésité chez l'enfant** : des chercheurs ont constaté que, plus les quantités de **substances per- et polyfluoroalkyles** (PFAS) mesurées dans le sang de la mère au cours de la grossesse sont élevées, plus l'IMC des enfants est élevé et plus cela **accroît le risque d'obésité**. Ces résultats concernent dans une même mesure les garçons et les filles et se basent sur huit cohortes de recherche prospective venant de différentes régions des États-Unis et présentant des caractéristiques démographiques différentes. [EurekAlert](#), 5 pages. (07.06.2023). Publication originale : [ehp](#).

Nutrition

★★★ **Protéines et minéraux dans les compléments alimentaires à base de protéines de petit-lait** : l'étude visait à déterminer la **teneur en protéines** de divers **compléments alimentaires à base de protéines de petit-lait** commercialisés en **Europe** et à vérifier qu'elle corresponde à la teneur indiquée sur l'étiquette ainsi qu'à caractériser le profil minéral de ces nouvelles denrées alimentaires. L'étude a conclu qu'il fallait surveiller la qualité et la sécurité de ces produits et les soumettre à des réglementations : non seulement des divergences ont été constatées entre la **teneur en protéines indiquée sur l'étiquette** et la teneur effective en protéines, mais la présence de quelques **éléments potentiellement toxiques** dont la consommation est limitée, tels le **molybdène et le chrome**, ont également été détectés dans de fortes concentrations. [Foods](#), 10 pages. (01.05.2023).

★★ **L'OMS déconseille l'utilisation d'édulcorants sans sucres dans le but de contrôler son poids** : l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a publié un nouveau guide sur les **édulcorants sans sucres** dans lequel elle met en garde contre leur utilisation dans le but de contrôler le poids ou de réduire le risque de maladies non transmissibles (MNT). Cette recommandation est fondée sur une **analyse systématique** des preuves disponibles, qui semblent indiquer que la consommation d'édulcorants sans sucres ne présente aucun bénéfice à long terme en termes de réduction de graisse corporelle chez les adultes et les enfants. [FoodNavigator](#), 2 pages. (15.05.2023). Publication originale : [WHO](#).

★★ **Influence des régimes riches en graisses et en sucres sur la qualité du sommeil profond** : des chercheurs ont constaté une baisse de la qualité du **sommeil profond** chez les participants à l'étude lorsque ceux-ci suivaient le régime alimentaire **riche en graisses et en sucres**. S'ils n'ont pas remarqué de différences notables entre ce régime et le régime plus sain s'agissant de la durée et de la structure globale du sommeil, les chercheurs ont établi que le régime riche en graisses et en sucres avait un impact négatif sur la qualité du sommeil profond et entraînait des modifications des **phases de sommeil**. [MedNewsToday](#), 5 pages. (08.06.2023). Publication originale : [Obesity](#)

★ **Valeurs nutritionnelles des substituts végétaux au fromage** : ces substituts se sont désormais fait leur place dans les rayons des supermarchés. Après avoir examiné de près 17 de ces produits, la *Verbraucherzentrale* de Hambourg est parvenu à la conclusion suivante : d'un point de vue **nutritionnel**, les substituts végétaux ne sont **pas aussi intéressants que le vrai fromage**, car ils contiennent en règle générale très **peu de protéines** et quasiment pas de **calcium**. [FoodAktuell](#), 1 page. (11.05.2023). Publication originale : [VZ](#).

★ **« Fire Paan » - une tendance alimentaire potentiellement dangereuse** : une **collation indienne vendue dans les rues**, appelée « **Fire Paan** », est composée d'un mélange d'épices masala, de fruits séchés, de noix et de sucre. On y met le feu avant de la manger. Outre les risques de blessures liés au feu, on sait peu de choses sur la composition de cette collation, qui pourrait contenir des **substances chimiques** susceptibles de provoquer des inflammations de l'estomac et du duodénum. [Instagram](#), 1 page. (05.05.2023). Informations complémentaires : [Times of India](#).

Allergies

★ **Rappels de produits en Australie - les problèmes liés aux allergènes persistent** : selon des données récentes publiées par la *Food Standards Australia New Zealand* (FSANZ), les **allergènes** étaient à l'origine de près de la **moitié des rappels de produits alimentaires** en Australie en 2022. [Affidia](#), 2 pages. (17.05.2023). Publication originale : [FSANZ](#).

★ **Des œufs génétiquement modifiés pour mettre fin à cette allergie** : une équipe de chercheurs japonais a eu recours au **génie génétique** pour éliminer la **protéine la plus allergène de l'œuf**. Si les chercheurs considèrent ces œufs modifiés comme « moins allergènes », ces derniers ne sont pas complètement sûrs pour les personnes allergiques aux œufs. [Futura Sciences](#), 3 pages. (20.05.2023). Publication originale : [Food Chem. Toxicol.](#).

★ **Prévalence des allergies alimentaires – des différences constatées en fonction de l'appartenance raciale et ethnique et de la réalité socio-économique** : cette étude portant sur un échantillon représentatif au niveau national suggère qu'aux États-Unis la prévalence des **allergies alimentaires** est plus élevée chez les Asiatiques, les Hispaniques et les personnes noires d'origine non-hispanique que chez les personnes blanches d'origine non-hispanique. [EurekAlert](#), 2 pages. (14.06.2023). Publication originale : [JAMA Netw Open](#).

Fraude et tromperie

★★ **Pureté et qualité de l'huile d'avocat** : une étude de l'Université de Californie, à Davis, a découvert que 69 % des **huiles d'avocat** vendues au détail contenaient des **impuretés** ou étaient mélangées à d'autres huiles moins chères. De plus, une grande partie des échantillons d'huile analysés présentaient un **taux d'oxydation élevé**, indiquant que l'huile était en train de devenir rance. [New York Post](#), 1 page. (25.05.2023). Publication originale : [FoodContr](#).

★ **Alcool de contrefaçon russe** : à Moscou, des agents ont perquisitionné une usine qui mettait en bouteille du faux **whisky de la marque Johnnie Walker Black Label** et d'autres marques. Les agents ont trouvé les **bouteilles d'alcool de contrefaçon**, qu'ils ont déclarées impropres à la consommation. Sur une photo postée sur les réseaux sociaux **russe**, l'une de ces bouteilles munie d'une étiquette « Johnnie Walker Black Label » semble contenir une substance noire huileuse. [db](#), 1 page. (15.05.2023).

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.