



## Seismo Info 08/2022



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

---

### Nouvelles tendances alimentaires



**Miel:** Une entreprise israélienne produit du **miel sans abeilles**. La substance est fabriquée à l'aide de **bioréacteurs** et, selon les représentants de la société, est presque identique au miel traditionnel. [DerStandard](#), 3 pages. (04.07.2022).



**Protéines alternatives:** Une étude montre qu'une **portion sur dix** de viande, d'œufs, de produits laitiers et de fruits de mer consommée dans le monde sera fabriquée à partir de **protéines alternatives** d'ici 2035. [BlueHorizon](#) (07.2022). Rapport complet: [BCG](#).



**Substitut du dioxyde de titane:** Un substitut du dioxyde de titane, inspiré du **scarabée blanc** (Cyphochilus), a été mis au point. Le pigment est **entièrement composé de cellulose** et est destiné à remplacer le dioxyde de titane dans les applications alimentaires [FoodNavigator](#), 3 pages. (22.7.2022).



**E-commerce:** Un article se penche sur les **problèmes de sécurité alimentaire** liés à l'essor de l'**e-commerce**, des **cuisines fantômes** et de la **livraison** dans la vente de détail alimentaire. [FoodSafetyMagazine](#), 4 pages. (22.06.2022).

★★★ **Farine de tara:** Les experts en sécurité alimentaire mettent en garde contre la farine de tara qui **n'est pas sûre** et doit être évitée. La farine de tara provient des graines de l'arbre du même nom, originaire du Pérou. [FoodSafetyNews](#), 2 pages. (23.07.2022). Publication originale: [ConsRep](#). Après de nombreux signalements de **troubles gastro-intestinaux** et plus d'un mois d'enquête, une société américaine de livraison de kits repas a identifié le coupable qui a entraîné le **rappel** de ses crumbles aux lentilles françaises et aux poireaux: la farine de tara. [Affidia](#), 1 page. (20.07.2022). Plus d'informations: [FDA](#).

★ **Gaspillage alimentaire:** Les détaillants **retirent** la date de consommation indicative des fruits, légumes et produits laitiers. Afin de limiter la quantité de nourriture gaspillée dans les foyers du Royaume-Uni, les détaillants des supermarchés passent à l'action. [FoodNavigator](#), 2 pages. (19.07.2022). Plus d'informations: [FoodAktuell](#).

---

## Toxi-infections inhabituelles

★★★★ **E. coli producteurs de shiga-toxines:** Une **augmentation des infections par E. coli producteurs de shiga-toxines** (STEC) a suscité une mise en garde des responsables de la santé en République tchèque. [FoodSafetyNews](#), 3 pages. (05.07.2022). En Suisse, depuis le début de l'année 2022, une augmentation a également pu être observée par rapport à la même période des années précédentes (2022: 524 cas, 2021: 327 cas, 2020: 277 cas). [OFSP](#), 1 page. (19.07.2022).

★★★★ **Listeria monocytogenes:** Les **aliments congelés** ont rarement été liés à des maladies dues à *Listeria monocytogenes*. Une publication décrit une enquête sur une **épidémie** qui a dû être menée en raison d'un foyer de contamination dans les hôpitaux et de tests de produits. [Clin.Infect.Dis](#), 22 pages. (07.07.2022).

---

## Sécurité alimentaire

★★★★ **Eau minérale:** La campagne de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), en collaboration avec le laboratoire cantonal de Berne, a montré que diverses eaux minérales en circulation présentent une **teneur excessive en bore**. [OSAV](#), 2 pages. (09.05.2022).

★★★★ **Nitrates:** L'agence française Anses confirme l'existence d'un **lien** entre le risque de **cancer colorectal** et l'exposition aux **nitrites et/ou nitrates**, qu'ils soient ingérés par la consommation de viande transformée ou l'eau potable. [ANSES](#), 3 pages. (12.07.2022). Plus d'informations: [ANSES](#). L'industrie britannique de la viande déclare qu'elle s'engage activement à **travailler à des solutions pour réduire les nitrites** dans les produits à base de porc fumé. [FoodNavigator](#), 2 pages. (12.07.2022).

★★★★ **Microplastiques:** Les virus qui provoquent des vomissements et des diarrhées peuvent se coller aux **microplastiques** et **rester infectieux** jusqu'à trois jours dans l'eau douce, selon une étude publiée récemment. [BusinessInsider](#), 3 pages. (30.06.2022). Publication originale: [EnvironPollut](#). Des chercheurs néerlandais ont trouvé des **microplastiques dans des échantillons de bœuf et de porc**, ainsi que dans les aliments, le sang et le lait de vaches et de porcs néerlandais. [VrijeUniAmsterdam](#), 48 pages. (29.04.2022).

★★★★ **Salmonella Infantis:** Les résultats des tests effectués au Royaume-Uni révèlent une **augmentation des produits à base de volaille** contaminés par *Salmonella Infantis*, les **viandes crues et transformées** sont concernées. Le bœuf, le porc et les aliments pour animaux ont également été testés positifs à la bactérie. [TheGuardian](#), 4 pages. (05.07.2022).

★★★★ **Antimoine:** Une organisation américaine a annoncé la publication de son nouveau rapport qui constate des **niveaux dangereux d'antimoine** dans des **boissons** courantes emballées dans des bouteilles en **polyéthylène téréphtalate (PET)**. [DefendOurHealth](#), 2 pages. (19.07.2022). Plus d'informations: [Rapport complet](#).

★★★★ **Métaux lourds:** Des **myrtilles** lyophilisées ont été rappelées en raison de **niveaux élevés de plomb**. Le pays d'origine a été déterminé: il s'agit de la Lituanie. [FoodSafetyNews](#), 2 pages. (18.07.2022). L'American Food and Drug Administration (FDA) a constaté des **niveaux significatifs de métaux lourds toxiques** dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire américaine au cours de ses activités de surveillance continue. Les **aliments pour bébés** étaient parmi les plus contaminés par l'**arsenic** et le **plomb**. [UPI](#), 2 pages. (18.07.2022). Publication originale: [FDA](#).

★★★★ **Produits surgelés:** Une étude souligne l'**importance de cuire** les légumes, fruits et herbes surgelés non prêts à la consommation avant de les manger. [KSWFoodMicro](#), 2 pages. (10.05.2022). Publication originale: [FSIS](#).

- ★★★ **Laribacter hongkongensis**: Une étude a analysé la **prévalence de Laribacter hongkongensis** chez les humains, les produits aquatiques, les animaux destinés ou non à la consommation et les eaux environnementales afin de fournir des informations sur l'agent pathogène. L'étude a conclu que les amphibiens et les produits aquatiques sont des **vecteurs potentiels de transmission** du pathogène, ce qui a conduit à une recommandation selon laquelle *L. hongkongensis* devrait être listé parmi les pathogènes testés systématiquement pour les critères de sécurité microbiologique analytique dans les **fruits de mer/produits aquatiques**. [FoodMicrobiology](#), 6 pages. (10.2022).
- ★★ **Toxines marines**: La ciguatoxine **ne se décompose pas à la cuisson** et peut provoquer de graves maladies d'origine alimentaire chez les humains qui consomment des **poissons de récifs contaminés** se nourrissant de microalgues toxiques. Le **changement climatique** modifie les schémas de croissance des algues, ce qui peut avoir un impact sur le taux d'accumulation de la ciguatoxine par ces espèces de poissons. [FoodSafety](#), 3 pages. (11.07.2022).
- ★★ **Curcuma**: Une organisation allemande a testé **21 produits à base de curcuma moulu**, dont onze de qualité biologique. Un seul produit a obtenu la mention «très bien»; **18 ont échoué**, principalement à cause d'une contamination par des **composants d'huile minérale** jugée trop élevée. Jusqu'à présent, il n'existe que des valeurs indicatives, mais aucune valeur limite pour les MOSH. [Behr's](#), 1 page. (18.07.2022). Publication originale: [Ökotest](#).
- ★★ **Aliments ultra-transformés**: Une nouvelle étude montre qu'une **consommation élevée** d'aliments ultra-transformés pendant la **grossesse** est néfaste à la croissance et au développement du fœtus. Les auteurs considèrent que l'effet est comparable à celui de fumer plus de dix cigarettes par jour, et qu'il est même supérieur à la consommation d'alcool par la mère. [ClinNutr](#), 9 pages. (08.2022).
- ★★ **PET**: Les oligomères de polyéthylène téréphtalate (PET) sont **omniprésents dans le PET** utilisé dans les applications impliquant un contact alimentaire. Cependant, il n'existe à ce jour aucun cadre spécifique d'**évaluation des risques** ni aucune orientation pour évaluer la sécurité des oligomères de PET. Une publication donne maintenant quelques pistes pour relever ces défis. [Environ](#), 17 pages. (29.06.2022).
- ★★ **SARS-CoV-2**: Les substituts viraux du SRAS-CoV-2 peuvent **survivre** jusqu'à 30 jours **sur des produits carnés** dans le **réfrigérateur** ou le **congélateur**. L'étude, menée par une équipe américaine, a été effectuée sur du poulet, du bœuf, du porc et du saumon. [EurekAlert](#), 1 page. (11.07.2022). Publication originale: [ApplEnvMicr](#).
- ★★ **Produits frais**: Une étude a évalué la présence d'ookystes de **Giardia duodenalis** et de **Cryptosporidium spp.** dans des **légumes verts à feuilles** commercialisés dans la ville de Valence, en Espagne. *Giardia duodenalis* a été détecté dans 23 % des échantillons, et *Cryptosporidium* spp. dans 7,8 %. *G. duodenalis* et *Cryptosporidium* spp. ont été retrouvés plus fréquemment dans les cultures écologiques. [IntJFoodMicr](#), 7 pages. (22.07.2022).
- ★★ **Noix**: Une étude a démontré l'**efficacité du traitement à l'ozone** pour réduire la **contamination des noix par les champignons et les aflatoxines**, et a exploré comment l'ozonation affecte la qualité nutritionnelle des noix. [FoodSafetyMagazine](#), 2 pages. (04.07.2022). Publication originale: [BrazJBiol](#).
- ★★ **Bacillus subtilis**: Un cas de bactériémie causée par **Bacillus subtilis var. natto**, a été signalé après une perforation gastro-intestinale chez un patient au Japon. Ce cas et trois autres au Japon peuvent avoir été causés par la **consommation de natto (fèves de soja fermentées)**. [EmInfDis](#), 1 page. (08.2022).
- ★ **Mythes sur la sécurité alimentaire**: Un article explore les conséquences des **mythes sur la sécurité alimentaire** sur l'incidence et la prévalence des **gastro-entérites déclarées** au Royaume-Uni, en Norvège et en Allemagne. [FoodControl](#), 30 pages. (27.06.2022).
- ★ **Escargots**: Dans les pays tropicaux, les **escargots terrestres** sont une source alimentaire importante. Pourtant, les **risques de maladies d'origine alimentaire** sont mal quantifiés. Les scientifiques ont détecté *Campylobacter* spp., *Yersinia* spp., *Listeria* spp., *Salmonella* spp. ou *Escherichia coli* shiga-toxigène dans 57 % à 86 % des escargots au Cameroun. [EmInfDis](#), 1 page. (08.2022).
- ★ **Résistance aux antimicrobiens**: L'Agence britannique des normes alimentaires (Food Standards Agency – FSA) a constaté que la prévalence d'**Escherichia coli** présentant une **résistance aux antimicrobiens (ARM)** était **faible** dans le **bœuf** et le **porc** vendus au détail. Ces conclusions sont le résultat de la surveillance de la AMR dans *E. coli* sur les viandes vendues au détail, qui est menée chaque année depuis 2015. [FoodSafetyMagazine](#), 2 pages. (30.06.2022). Publication originale: [FSA](#). Une nouvelle étude a révélé qu'une souche hautement résistante aux antibiotiques de la super-bactérie **SARM (Staphylococcus aureus)** résistant à la pénicilline est **apparue dans le bétail** au cours des 50 dernières années, probablement en raison de l'utilisation généralisée d'antibiotiques dans l'élevage de porcs. [ScienceDaily](#), 2 pages. (28.06.2022).

★ **Zoonoses: Le rapport 2021 suisse sur la surveillance des zoonoses** a été publié. Le nombre de cas a de nouveau **augmenté** en 2021; la **campylobactériose** et la **salmonellose** étaient les maladies les plus fréquemment signalées. [OSAV](#), 53 pages. (05.07.2022).

★ **PFAS:** La Food and Drug Administration (FDA) américaine a testé des **fruits de mer** pour détecter des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) et a trouvé des niveaux nocifs d'acide perfluorooctanoïque dans des **pa-lourdes en conserve** provenant de Chine. [FoodSafety](#), 2 pages. (07.07.2022). Publication originale: [FDA](#).

★ **Priorités en sécurité alimentaire:** L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié les **priorités stratégiques** pour la sécurité alimentaire du Cadre stratégique de la FAO 2022-31. [FAO](#), 16 pages. (07.2022). Les tendances de consommation, l'**oxyde d'éthylène** et les risques posés par la **viande importée illégalement** étaient parmi les nombreuses questions abordées par un réseau néerlandais axé sur les risques émergents en matière de sécurité alimentaire. [FoodSafetyNews](#), 2 pages. (20.07.2022). Publication originale: [RIVM](#).

---

## Fraudes alimentaires

★★ **Prix des denrées alimentaires:** Des **prix des denrées alimentaires plus élevés** sont attendus au-delà de 2023. La faiblesse de l'offre et la forte demande de produits agricoles ont entraîné une **montée en flèche des prix** des intrants comme les **céréales** et les **engrais**. Cela pourrait bien continuer «au-delà de 2023», mettent en garde les analystes. Les opportunités de fraude alimentaire augmentent. [FoodNavigator](#), 2 pages. (06.06.2022). Entre janvier 2019 et juin 2021, le **coût des produits alimentaires a augmenté** en même temps que le nombre de cas de COVID-19 dans le monde. [EurekAlert](#), 2 pages. (13.06.2022). Publication originale: [NatureFood](#).

★ **Fruits de mer:** Une étude a examiné les **incidents de fraude aux fruits de mer** signalés entre 2010 et 2020. L'étude donne un aperçu des **niveaux historiques de fraude aux fruits de mer** qui peut être utilisé pour informer les activités de prévention et d'atténuation de la fraude aux fruits de mer par l'industrie alimentaire, les régulateurs et d'autres parties prenantes. [ComprRevFoodScFoodSaf](#), 24 pages. (08.07.2022).

---

## Sous la loupe

★★ **Cyclospora:** Au Canada, 84 cas de **cyclospore sans lien avec des voyages** ont déjà été identifiés au 30.06.2022. Les autorités soupçonnent une infection via des **aliments importés contaminés**, notamment du basilic, de la coriandre, des baies, des salades. [FoodSafetyNews](#), 2 pages. (11.07.2022).

★★ **Irrigation:** Le **changement climatique** intensifie la pression sur les ressources hydriques. L'utilisation d'eaux usées récupérées pour l'irrigation agricole a été légalement rendue possible au niveau européen. L'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) a évalué la littérature scientifique sur le **risque sanitaire** de l'**utilisation des eaux usées récupérées** pour l'**irrigation des plantes** destinées à la consommation en matière d'agents pathogènes viraux. [BfR](#), 24 pages. (08.07.2022).

★★ **Cancer:** Une nouvelle étude américaine menée à l'échelle nationale ajoute aux preuves de plus en plus nombreuses qu'un **régime alimentaire occidental standard** peut contribuer à l'apparition du **cancer colorectal (CCR)**. Les aliments malsains pourraient stimuler l'activité cancérigène de la **colibactine**, une substance dérivée d'*E. coli*, dans l'intestin. [MedicalNewsToday](#), 3 pages. (04.07.2022). Publication originale: [Gastroenterology](#).

★★ **Vitamines:** Dans la méta-analyse la plus complète à ce jour, les chercheurs ont traité les données de pratiquement tous les essais randomisés sur les **compléments vitaminés** chez les adultes pour conclure que, fondamentalement, **ils n'ont aucune action**. [Medscape](#), 3 pages. (22.06.2022). Publication originale: [JAMA](#). Une **overdose** de compléments de **vitamine D** est à la fois possible et **nocif**, avertissent les médecins après avoir traité un homme qui a dû être hospitalisé pour sa consommation excessive de vitamine D. [EurekAlert](#), 2 pages. (05.07.2022). Publication originale: [BMJ](#).

★★ **Parasites:** Les parasites qui provoquent des diarrhées sont susceptibles de **devenir plus virulents** en raison de la vitesse à laquelle ils **échantent leur ADN** et évoluent. Une nouvelle recherche a montré que les lignées de **Cryptosporidium parvum** ont échanté plus d'ADN au cours des 200 dernières années que jamais auparavant. Les auteurs mettent cela sur le compte de la **mondialisation** et de nos **contacts** de plus en plus **étroits avec les animaux**. [EurekAlert](#), 3 pages. (30.06.2022). Publication originale: [MolEcology](#).

★★ **Perturbateurs endocriniens: L'incidence croissante** d'une **maladie du foie** potentiellement cancérigène chez les **enfants** est associée à l'exposition prénatale à plusieurs **perturbateurs endocriniens**, selon un nouveau rapport. [EurekAlert](#), 2 pages. (06.07.2022). Publication originale: [JAMA](#).

★★ **Microplastiques:** Une équipe de recherche de l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) étudie les effets possibles des **particules de plastique** sur la santé. Plus les particules de plastique sont petites, plus elles sont facilement absorbées par les cellules. En outre, la forme, la surface et les propriétés chimiques ont une grande influence sur la question de savoir comment les particules pourraient affecter les tissus humains [BfR](#), 2 pages. (11.07.2022). Publication originale: [MicroAndNanoplastics](#).

★ **Réseau d'alerte et de coopération: Le rapport annuel 2021** du réseau d'alerte et de coopération a été publié. Ce rapport couvre toutes les informations partagées en 2021 entre les membres du réseau du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), du réseau d'assistance administrative et de coopération (AAC) ou du réseau de lutte contre la fraude agroalimentaire (FFN). [Commission Européenne](#), 28 pages. (2022).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info? Inscrivez-vous [ici](#) à la newsletter Sécurité des aliments et nutrition.

Vous pouvez nous soumettre vos questions et suggestions à l'adresse suivante: [seismo@blv.admin.ch](mailto: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.*