



Seismo Info 09/2022



Source: mvcaspe1, Fotolia

L'OSAV compile, tous les mois, les principales informations relatives à la sécurité des aliments:

[FSVO website](#)

★★★ Info très importante ★★ Info importante ★ Info intéressante

Chère lectrice, cher lecteur, nous améliorons nos processus. Comme vous le verrez, les informations sont maintenant présentées par domaine : microbiologie, chimie, nutrition, fraude/tromperie et allergènes. De même, nous rappelons que la lettre d'information se concentre sur les nouveaux dangers qui sont susceptibles d'être au cœur de la détection précoce. Bonne lecture !

Microbiologie

★★★ **Hépatite E dans une salade d'algues marines** : Une notification a été soumise au système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) pour l'**hépatite E dans une salade de wakame** (salade d'algues marines). [FoodWorld](#), 1 page. (12.08.2022). Publication originale : [RASFF](#).

★★★ **Émergence et propagation de *Vibrio* spp.** producteurs de NDM-1 : Les *Vibrio* spp. producteurs de carbapénémase sont de **plus en plus répandus** et constituent une grave **menace** pour la santé publique. L'émergence de nouveaux plasmides a contribué aux contextes génétiques variables facilitant la propagation de ces gènes entre *Vibrio* spp. et d'autres agents pathogènes zoonotiques, entraînant une **dissémination rapide des résistances aux antibiotiques** chez les agents pathogènes bactériens dans le monde entier. [JAntimicrobChem](#), 1 page. (18.08.2022).

★★★ ***E. coli* entéro-agrégantes (EAEC) O104:H4**: Un type d'*E. coli* similaire à celui qui a provoqué une **importante épidémie** en 2011 (principalement en Allemagne) a récemment été détecté en Europe. Deux cas d'***E. coli* entéro-agrégantes productrices de shigatoxines (EAEC) O104:H4** ont été rapportés aux Pays-Bas en 2019 et 2020 et dans un isolat de denrée alimentaire en 2017. Il y avait également un patient d'Autriche en 2021. [FSN](#), 1 page. (18.08.2022). Publication originale : [EmergInfDis](#).

- ★★★ **Campylobacter spp. dans des coquillages** : Une nouvelle étude a évalué la présence de **Campylobacter spp. thermotolérantes** dans des moules, huîtres et pétoncles blancs. Les échantillons ont été prélevés sur 9 sites de l'aquarium d'Istrie, en Croatie. Parmi les 108 échantillons examinés, les **moules** étaient prépondérantes et les **seules à se révéler positives** pour la présence de *Campylobacter* (25,6 %). [Pathogens](#), 9 pages. (19.08.2022).
- ★★★ **Clostridium botulinum dans les produits frais coupés** : Un article traite de la **prise en considération croissante** de *Clostridium botulinum* en tant qu'**agent pathogène émergent** dans les **légumes**, les **fruits** et les **champignons frais coupés**. [FoodSafetyMag](#), 4 pages. (15.08.2022).
- ★★★ **Arcobacter spp. dans les denrées alimentaires** : Des scientifiques espagnols ont établi la présence de **diverses espèces d'*Arcobacter* genus** dans un large éventail de denrées alimentaires. Au total, 220 échantillons ont été analysés (fruits de mer, légumes, produits carnés et fromage frais). Des *Arcobacter* ont été **détectés dans > 22 % des échantillons** et l'espèce la plus abondante dans tous ces échantillons était ***A. butzleri***. [Affidia](#), 1 page. (08.08.2022). Publication originale : [IntJFoodMicr](#).
- ★★ **Boisson nutritive** : Une société américaine qui a **rappelé 53 produits** (produits nutritionnels et boissons) le mois dernier, a ajouté plus de 30 boissons supplémentaires au rappel en raison d'un risque de **contamination par l'agent pathogène responsable du botulisme** et d'une menace par ***Cronobacter sakazakii***. [USAToday](#), 2 pages. (11.08.2022). Publication originale : [PRNNewswire](#), [FDA](#).
- ★★ **Résistance aux antimicrobiens du sérovar Kentucky de *Salmonella*** Le sérovar Kentucky de *Salmonella* a été identifié aux Etats-Unis comme ayant son origine principalement **en-dehors des Etats-Unis**. L'introduction récente de **souches du type de séquence (ST) 198** dans la population humaine des États-Unis résulte probablement de la consommation d'**aliments importés** ou consommés lors de voyages. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (15.08.2022). Publication originale : [FoodbPathDis](#).
- ★★ ***Escherichia coli* provenant de patients et de porcs** : Une nouvelle étude montre que des isolats de porcs et d'humains possédaient le **gène *stx2***, qui pourrait causer une maladie grave. La **résistance aux antimicrobiens** était significativement plus élevée chez les porcs que chez les patients. Ces résultats suggèrent que le **porc pourrait faire office de réservoir** dans l'infection humaine et que la résistance aux antimicrobiens pourrait être transmise à l'homme par le porc. [BMCMicrobiol](#), 10 pages. (16.08.2022).
- ★★ **De l'aneth rappelé en raison d'une contamination par des *Listeria*** : Une entreprise canadienne rappelle de l'**aneth à congélation rapide** en raison d'une contamination par *Listeria monocytogenes*. [FSN](#), 1 page. (17.08.2022). Publication originale : [GovCanada](#).
- ★★ **Hépatite E dans des environnements aquatiques** : Une **revue systématique des données publiées** visait à évaluer la **prévalence du virus de l'hépatite E (HEV)** dans des matrices aquatiques (eaux usées non traitées et traitées, eaux de surface, eau potable, eaux souterraines et autres environnements aquatiques). Dans l'**eau potable**, l'étude a établi une **prévalence globale du HEV de 4,7%**. La prévalence globale obtenue dans cette étude était généralement plus élevée dans les pays industrialisés. [FoodEnvironVirol](#), 13 pages. (29.08.2022).
- ★ **Prévalence de *Campylobacter* dans des poulets de chair et cas de campylobactériose humaine** : Une étude explore la relation entre l'**incidence de la campylobactériose** et la **prévalence de *Campylobacter spp.*** dans les lots de poulets de chair en Suède entre 2009 et 2019. Il existerait un **décalage de 2 semaines** entre les cas humains et la prévalence chez les poulets de chair. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (08.08.2022). Publication originale : [IntJFoodMicr](#).
- ★ **Foyer de *Salmonella* lié à la consommation de pastèque** : La Norvège signale un **foyer national** causé par ***Salmonella* Typhimurium monophasique**. Jusqu'à présent, l'infection a été détectée chez 18 personnes. La source de l'infection est la consommation de **pastèque**. [OutbreakNewsToday](#), 1 page. (13.08.2022).
- ★ **Contamination microbiologique de pains à hamburger** : Une société américaine rappelle volontairement des **pains à hamburger** et des produits connexes en raison d'une contamination microbienne potentielle par ***Cronobacter sakazakii*** et ***Clostridium botulinum***. [FDA](#), 2 pages. (13.08.2022).
- ★ ***Brucella* dans des produits laitiers** : Des taux élevés de contamination par *Brucella* ont été constatés dans des échantillons de **ricotta**, de **fromage** et de **lait cru** en Tunisie, ce qui constitue un **risque sérieux** pour les consommateurs. [FSN](#), 1 page. (21.08.2022). Publication originale : [Foods](#)
- ★ ***Escherichia coli* O157:H7 dans de la laitue pour hamburgers** : Les Centres américains pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) ont signalé que **37 personnes** dans quatre États ont été **infectées par la bactérie *E. coli* O157:H7** - probablement après avoir consommé des hamburgers contenant de la laitue dans un fastfood. C'est la **laitue qui semble être importante**, pas le hamburger. [FoodPoisonJournal](#), 2 pages. (21.08.2022). Publication originale : [CDC](#).

★ **Cultures protectrices sur les tomates** : Une étude a été menée pour identifier les **souches microbiennes protectrices** dans les cultures de tomates. L'efficacité de huit souches appartenant aux genres ***Pseudomonas***, ***Bacillus*** et ***Enterobacter*** a été confirmée dans des essais *in vivo*, réalisés sur des tomates inoculées artificiellement avec *A. alternata* et *B. cinerea*. [IntJFoodMicr](#), 12 pages. (16.10.2022).

★ **Des pathogènes bactériens dans les aliments à base d'insectes** : Une variété de 73 produits alimentaires contenant des **ingrédients d'insectes ou d'autres arthropodes** ont été analysés pour déterminer la prévalence de **pathogènes bactériens** potentiels. La plupart des produits alimentaires examinés étaient conformes aux normes de sécurité alimentaire. ***Salmonella* spp**, ***Bacillus cereus* (s.lato)**, ***Bacillus cytotoxicus***, ***Clostridium perfringens*** ont été détectés. Aucune détection de STEC ni de *Clostridioides difficile*. [IntJFoodMicr](#), 11 pages. (16.10.2022).

★ **Des *Salmonella* Infantis résistantes à plusieurs médicaments découvertes dans des poulets** : Le Service américain de la sécurité et de l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture (USDA's FSIS) a publié une revue posthume concernant un **foyer de toxi-infection alimentaire** lié à des **produits de poulet** et impliquant une souche de ***Salmonella* Infantis** multirésistante. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (29.08.2022). Publication originale : [FDA](#).

★ **Eaux usées en agriculture et parasites** : L'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) a publié une **évaluation des risques** de transmission de ***Cryptosporidium* spp**, ***Giardia duodenalis*** et ***Toxoplasma gondii*** à l'homme liée à l'utilisation d'**eaux usées récupérées** en agriculture. [BfR](#), 41 pages. (27.07.2022).

Chimie

★★★ **Migration du styrène** : 17 **produits laitiers emballés dans du polystyrène** de marchés italiens et allemands ont été examinés. Les **concentrations de styrène** variaient de **5 à 30 µg/kg** à la date limite de consommation de yaourts et crèmes. Des concentrations de 401 µg/kg ont été mesurées dans des portions individuelles de crème à café, stockées à température ambiante jusqu'à la date limite de consommation. [Pathogens](#), 17 pages. (17.07.2022).

★★★ **Des microplastiques dans l'eau en bouteille** : Un test réalisé par une association française a mis en évidence la présence de microplastiques dans de l'**eau en bouteille**. [ActuEnv](#), 3 pages. (28.07.2022). Publication originale : [AgirPourEnv](#), [Labocea](#).

★★★ **Les emballages alimentaires comme source d'esters organophosphorés** : Une étude a évalué la contamination de **denrées alimentaires chinoises** par des esters organophosphorés (OPE) et évalué si les produits chimiques provenaient de l'emballage. [FoodPackForum](#), 1 page. (16.08.2022). Publication originale : [JAgrFoodChem](#).

★★★ **Upcycling de la farine de peau de banane** : Une étude récente a révélé que les **peaux de banane** blanchies, séchées et moulues en une fine farine peuvent être **utilisées pour la fabrication de produits de boulangerie**. [news24](#), 2 pages. (18.08.2022). Publication originale : [ACSFoodSciTech](#). Informations supplémentaires : [Why do bananas require so many pesticides?](#)

★★★ **Sécurité alimentaire des smoothies** : Un article traite des **smoothies** d'un point de vue **nutritionnel et toxicologique**. Il aborde les points à respecter lors de la sélection des ingrédients et de leur préparation afin d'**éviter les risques pour la santé**. [Ernährungsumschau](#), 10 pages. (08.2022).

★★★ **Résidus de médicaments vétérinaires non autorisés dans les fruits de mer** : Un nouvel article présente une comparaison mondiale des fraudes alimentaires signalées dans 80 pays et **72 espèces de fruits de mer** concernées. Plus de la moitié des problèmes signalés concernaient la présence de **résidus de médicaments vétérinaires illégaux ou non autorisés** dans les fruits de mer provenant d'Asie. [SeafoodSource](#), 2 pages. (09.08.2022). Publication originale : [CompRevFoodSciFS](#).

★★★ **PFOS et cancer du foie** : Selon une nouvelle étude, il existe un lien entre l'exposition aux **PFOS** (acide perfluorooctanesulfonique) et le **carcinome hépatocellulaire non viral**, le type de cancer du foie le plus courant. [JHE-Preports](#), 26 pages. (08.08.2022).

★★★ **Engrais à partir de piles usagées** : En Finlande, une entreprise fabrique des **engrais certifiés biologiques** à partir de **piles usagées**. Elle espère que les solutions d'économie circulaire peuvent s'avérer un outil essentiel. [FoodNavigator](#), 2 pages. (31.08.2022). Informations supplémentaires : [Tracegrow - Company homepage](#).

★ **Plomb dans la viande de gibier** : La consommation de **faisans tués à la grenaille de plomb** serait susceptible d'exposer les consommateurs à des **niveaux élevés de plomb** dans leur alimentation, même si la viande est soigneusement préparée pour retirer les plombs de chasse et les tissus les plus endommagés. [EurekAlert](#), 2 pages. (22.08.2022). Publication originale : [PLOSOne](#) Additional Information: [NewFoodMagazine](#).

Nutrition

★★★ **Les femmes végétariennes présentent un risque plus élevé de fracture de la hanche** : Une étude de l'université de Leeds a révélé que les **femmes** qui suivaient un **régime végétarien** avaient un **risque de fracture de la hanche 33 % plus élevé** que celles qui mangeaient régulièrement de la viande. [Conversation](#), 2 pages. (11.08.2022). Publication originale : [BMC Med](#).

★★★ **Aliments ultra-transformés**: De nouvelles recherches suggèrent qu'une **alimentation riche en aliments ultra-transformés (UPF)** est **néfaste pour le cerveau vieillissant**. Les résultats d'une étude brésilienne ont montré qu'une consommation plus élevée d'UPF était significativement associée à un **taux de déclin** plus rapide des fonctions cognitives exécutives et globales. [Medscape](#), 3 pages. (01.08.2022).

★★ **Aliments ultra-transformés et indice de masse corporelle** : Une étude menée aux États-Unis montre que la **consommation d'aliments ultra-transformés (UPF)** est associée à l'**IMC**. Chez les adultes américains, les indicateurs d'adiposité abdominale et viscérale étaient positivement associés aux UPF et inversement associés aux aliments peu transformés. [Obesity](#), 11 pages. (04.08.2022).

★★ **Aliments ultra-transformés et santé mentale** : Les résultats d'une nouvelle étude ont montré que les personnes qui **consomment le plus d'aliments ultra-transformés** par rapport à celles qui en consomment le moins présentent des **augmentations** statistiquement significatives des symptômes négatifs de santé mentale, à savoir une **dépression légère**, des « jours de mauvaise santé mentale » et des « jours d'anxiété ». [EurekAlert](#), 2 pages. (25.08.2022). Publication originale : [PubHealthRes](#).

★★ **Vitamine D et inflammation** : De nouvelles recherches montrent un lien direct entre de **faibles niveaux de vitamine D** et des **niveaux élevés d'inflammation**, fournissant ainsi un biomarqueur important pour identifier les personnes présentant un risque plus élevé ou une gravité plus grande de **maladies chroniques** ayant une composante inflammatoire. [EurekAlert](#), 1 page. (07.08.2022). Publication originale : [IntJEpid](#).

★ **Lait végétalien** : La plupart des « laits » d'origine végétale contiennent des **quantités plus faibles de quatre micronutriments essentiels** - phosphore, magnésium, zinc et sélénium - que le lait de vache. L'exception est constituée par les substituts du lait fabriqués à partir de protéines de pois, dont les niveaux sont largement similaires à ceux du lait de vache. [NewScientist](#), 1 page. (24.08.2022).

★ **Sucre, microbiome, obésité et diabète** : Une étude menée sur des souris a révélé que le **sucre alimentaire** modifie le **microbiome** intestinal, déclenchant une chaîne d'événements qui conduit à des **maladies métaboliques**, au **pré-diabète** et à la prise de **poids**. [EurekAlert](#), 2 pages. (29.08.2022). Publication originale : [Cell](#).

★ **Aliments ultra-transformés et cancer colorectal** : Une nouvelle étude établit un lien entre les **aliments ultra-transformés** et le **cancer colorectal** chez les hommes. En effet, les chercheurs ont constaté que les hommes qui consomment beaucoup d'aliments ultra-transformés ont un risque plus élevé de développer un cancer colorectal que les autres. [EurekAlert](#), 2 pages. (31.08.2022). Publication originale : [BMJ](#).

Fraude / Tromperie

★★★ **Commerce illégal de pesticides** : Les pesticides sont le tout dernier produit de contrefaçon à se répandre dans l'UE. Lors de leur dernière opération annuelle, les services européens de répression des fraudes ont saisi plus de **mille tonnes de pesticides illégaux** et arrêté dix personnes. L'opération a également permis d'établir que si certains produits de contrefaçon sont introduits en contrebande dans l'UE depuis les régions voisines, d'autres pesticides sont fabriqués localement sur le sol européen. [OCCP](#), 1 page. (27.07.2022). Publication originale : [Europol](#).

★★ **Identification des espèces utilisées dans les hamburgers de poisson** : Une étude italienne a mis en évidence la présence de 16 taxons marins et de 2 taxons de mammifères dans des hamburgers de poisson ; le **taux global d'étiquetage erroné était de 80 %**, elle a relevé aussi des cas de **substitution d'espèces**, la présence non déclarée de **mollusques** et de taxons dont l'utilisation n'est pas autorisée en Italie. [IJFS](#), 5 pages. (11.08.2022).

★ **Fausse vanille** : En 2021 et 2020, l'autorité allemande LAVES a testé un total de 64 échantillons de **glace à la vanille** pour vérifier si de la vraie vanille a été utilisée. Il s'agissait de 21 échantillons de glaces non emballées (gelateria) et de 43 échantillons de glace dans des préemballages. Au total, 26 échantillons **n'étaient pas conformes**, dont 16 qui n'étaient pas emballés et 10 qui étaient dans des préemballages. [LAVES](#), 2 pages. (16.08.2022).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info? Cliquez sur [ici](#) pour vous abonner à la lettre d'information sur la sécurité alimentaire 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.