



## Seismo Info 10/2022



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

### Microbiologie

★★★★ **Listeria monocytogenes: *Listeria monocytogenes*** est fréquente dans le système alimentaire norvégien et est associée à une prévalence accrue de déterminants de survie au stress et de **résistance**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (12.09.2022). Publication originale : [AEM](#).

★★★★ **Des *Salmonella* Thompson résistantes à plusieurs médicaments découvertes dans des produits à base de porc** : des scientifiques ont caractérisé un isolat de *Salmonella* Thompson **multirésistant aux médicaments** provenant d'un **produit à base de porc prêt à être consommé**, vendu au détail en Chine. Cela semble indiquer que les produits prêts à consommer à base de porc venant de Chine constituent une **source potentielle d'infection humaine** par des *S. Thompson* co-résistants aux céphalosporines à spectre étendu et aux fluoroquinolones. [FrontMicr](#), 11 pages. (15.09.2022).

★★★ **Efficacité des désinfectants contre les norovirus** : une nouvelle étude a révélé que la **formulation totale** (les ingrédients actifs et les ingrédients non actifs) d'un assainisseur ou d'un désinfectant de surface **avait un impact significatif sur leur efficacité** contre les norovirus - la principale cause de maladies d'origine alimentaire aux États-Unis. [Futurity](#), 3 pages. (12.09.2022). Publication originale : [AEM](#).

★★★ ***Cryptosporidium* en France** : une étude semble indiquer que la France a tendance à **sous-estimer** les aliments comme source potentielle de foyers de *Cryptosporidium*. Les chercheurs estiment qu'elle pourrait améliorer la situation en considérant la cryptosporidiose comme une maladie à notification obligatoire et en faisant en sorte que ses agences de santé publique la surveillent mieux. [FSN](#), 2 pages. (16.09.2022). Publication originale : [FoodWatParasitol](#).

★ ★ **Cas de *Listeria* dus à des saucisses contaminées en Italie** : une **épidémie de listériose**, qui a touché plusieurs régions italiennes au cours des derniers mois, a fait six morts et infecté 61 personnes au moins. La cause ? La consommation de **saucisses de Francfort fabriquées avec de la viande de volaille crue**. [LeBlogaa](#), 2 pages. (27.09.2022). Publication originale : [Il Fatto](#).

★ ★ **Contamination par *Campylobacter* pendant les processus d'abattage des volailles** : dans le cadre d'un programme visant à **réduire le nombre de *Campylobacter*** sur les poulets vendus au détail, vingt-deux chaînes de transformation de poulets de chair - représentant plus de 90 % de la production du Royaume-Uni - ont été caractérisées en dénombant les *Campylobacter* à **différentes étapes du processus de production**. Si des **réductions** significatives du nombre de *Campylobacter* ont été observées à l'étape de l'échaudage de la carcasse, une **nette augmentation** du nombre de contaminations a été constatée lors l'étape suivante du plumage, annihilant ainsi la baisse résultant de à l'échaudage. La **contamination croisée** entre les troupeaux de volailles était substantielle, alors que la transmission par voie aérienne n'était vraisemblablement pas un mécanisme primaire de transfert. [LeBlogaa](#), 1 page. (26.09.2022). Publication originale : [JFodProt](#).

★ ★ **Hépatite A de génotype IB d'origine inconnue** : des clusters et des **épidémies causés par le virus de l'hépatite A** (VHA) de **génotype IB** avec quatre séquences de VHA uniques mais étroitement apparentées ont été signalés dans **six pays de l'Union européenne (UE)** et au Royaume-Uni (UK). Plus de 300 cas avec des souches de VHA identiques ou étroitement apparentées ont été identifiées. [FSN](#), 2 pages. (01.10.2022). Publication originale : [ECDC](#).

★ ★ **STEC dans des falafels surgelés** : présence possible d'*E. coli* **producteurs de shiga-toxines** dans des **falafels** aux **États-Unis**. Vingt cas, apparus entre le 24 juillet 2022 et le 19 septembre 2022, ont été signalés dans six États ; cinq personnes ont dû être hospitalisées et aucun décès n'est à déplorer. [FDA](#), 1 page. (07.10.2022).

★ **Foyer de cryptosporidiose associé à l'eau potable** : en Italie, des enquêtes épidémiologiques ont permis d'associer un **foyer de cryptosporidiose** apparu en 2019 à l'eau potable. La caractérisation moléculaire a révélé que l'agent responsable était l'espèce zoonotique *Cryptosporidium parvum*. Un **seul sous-type** (IIdA25G1) a été trouvé parmi tous les cas ; il était également présent dans l'un des deux échantillons d'eau positifs. L'eau de la municipalité provenait d'une source dont le **traitement désinfectant n'était pas suffisant** pour inactiver le parasite. [Eurosurveillance](#), 11 pages. (01.09.2022).

★ **La crise du coût de la vie pourrait augmenter le risque d'intoxication alimentaire** : un article explique pourquoi l'augmentation du coût de la vie, en particulier l'**augmentation des coûts de l'énergie**, pourrait entraîner une augmentation du risque d'intoxication alimentaire due à *Listeria monocytogenes*. [Conversation](#), 2 pages. (13.09.2022).

★ **Œufs de *Toxocara* spp. sur des légumes « prêts à consommer »** : une étude visant à enquêter sur la présence d'œufs de *Toxocara* spp. dans des échantillons de **légumes « prêts à consommer »** (laitue, épinards, oignon de printemps et céleri) prélevés dans des jardins communautaires du sud de l'Angleterre a révélé pour la première fois la **présence d'œufs de *Toxocara* spp. sur des légumes** cultivés au Royaume-Uni, ainsi que dans le sol d'où provenaient ces légumes. Elle met également en évidence les risques de biosécurité et de zoonoses dans les jardins communautaires. [FoodWatParasitol](#), 7 pages. (06.2022).

★ **Anisakis au Japon** : sur la base de données issues de demandes de remboursement adressées aux assurances maladie en 2018-2019, on a estimé que l'**incidence moyenne annuelle de cas d'anisakiase** au Japon s'élevait à **19 737**. L'identification moléculaire des larves a révélé que la plupart des patients (88,4 %) étaient infectés par l'espèce *Anisakis simplex* stricto sensu. [EID Journal](#), 1 page. (10.2022).

★ **Botulisme d'origine alimentaire dû à un produit à base de pommes de terre** : au cours du mois de septembre 2019, les autorités de santé publique du Colorado ont été informées que **quatre patients** avaient été admis dans des hôpitaux voisins avec des signes cliniques correspondant à ceux du **botulisme**. Les quatre personnes avaient partagé un repas comprenant des **potatoes sautées préparées vendues dans le commerce** dans un emballage individuel sur lequel ne figurait aucune instruction de réfrigération. [FoodbPathDis](#), 6 pages. (23.09.2022).

★ ***Clostridium perfringens* et systèmes d'exploitation laitière** : des *C. perfringens* isolés d'**installation de production laitière** d'élevages bovins, caprins et ovins, ont fait l'objet d'un dépistage phénotypique pour établir un profil de **sensibilité aux antimicrobiens** ; aussi, ils ont été soumis à un séquençage du génome entier dans le but d'élucider les marqueurs génétiques apparentés, ainsi que d'examiner les marqueurs génétiques de virulence, les éléments génétiques mobiles et d'autres caractéristiques. Des isolats de toxines de type A et de type D ont été identifiés, dont **20 nouveaux types de séquences**. [IntJFoodMicr](#), 11 pages. (02.12.2022).

★ **Clostridium botulinum dans le concentré de chai** : une entreprise rappelle certaines bouteilles de mélange de **concentré de chai** en raison d'une transformation potentiellement insuffisante pouvant entraîner une contamination par **Clostridium botulinum**. [FSN](#), 2 pages. (30.09.2022).

★ **Foyer d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)** : entre le mois de juin et le mois de septembre 2022, 788 **détections de virus IAHP** ont été signalées dans 16 pays de l'UE/EEE et au Royaume-Uni, dont 56 chez des **volailles**, 22 chez des oiseaux captifs et 710 chez des oiseaux sauvages. Des cas ont encore été détectés en septembre, ce qui indique que l'**épidémie sévit manifestement toujours**. Le risque de transmission aux êtres humains par exposition à des produits à base de volaille contaminés est considéré comme négligeable. [EFSA](#), 2 pages. (03.10.2022).

---

## Chimie

★★ **Microparticules de plastique dans les tissus hépatiques cirrhotiques chez l'être humain** : des chercheurs du centre médical universitaire de Hambourg-Eppendorf ont prélevé des échantillons de foie, de rein et de rate. Des concentrations de microplastiques ont été détectées dans les six tissus hépatiques cirrhotiques. [Ananova](#), 2 pages. (07.08.2022). Publication originale : [eBiom](#)

★★ **Esters organophosphorés dans des produits alimentaires** : une recherche britannique met en lumière la présence d'**esters organophosphorés** (OPE) dans les aliments. L'étude semble confirmer que l'ingestion d'aliments est une **voie d'exposition humaine importante** aux OPE au Royaume-Uni. Les concentrations **les plus élevées ont été mesurées dans le lait et les produits laitiers**, puis dans les céréales et les produits à base de céréales, tandis que les concentrations les plus faibles ont été observées dans les œufs de poule. [FoodNavigator](#), 2 pages. (15.09.2022). Publication originale : [SSRN](#).

★★ **Toxines d'intoxication diarrhéique par les fruits de mer et cancer colorectal** : les fruits de mer peuvent accumuler des toxines d'intoxication diarrhéique (IDFM), qui peuvent provoquer une maladie gastro-intestinale. Les toxines IDFM favorisent l'apparition de tumeurs susceptibles d'accroître le risque de cancer colorectal. Malgré cela, la réglementation actuelle concernant le niveau de toxines IDFM dans la chair de mollusques est, selon un nouvel article, uniquement axée sur la réduction des symptômes gastro-intestinaux. [Express](#), 1 page. (16.09.2022).

★★ **Mycotoxine dans les substituts de viande à base de soja** : une étude visait à **évaluer le risque** lié à l'exposition aux mycotoxines résultant du remplacement de la viande par des produits analogues d'origine végétale, afin de démontrer la nécessité de disposer d'un cadre réglementaire approprié pour les **mycotoxines** dans les substituts de viande. [ExpoHealth](#), 15 pages. (22.09.2022).

★ **Les nanoplastiques peuvent perturber les processus des cellules hépatiques et pulmonaires de l'être humain** : les scientifiques font état de résultats de laboratoire indiquant que les particules nanoplastiques pourraient **pénétrer dans les cellules hépatiques et pulmonaires** et perturber leurs processus réguliers, ce qui pourrait avoir des **conséquences néfastes pour la santé**. [EurekAlert](#), 1 page. (15.09.2022). Publication originale : [JEnvSciTech](#).

★ **Les nanoplastiques dans la chaîne agroalimentaire** : les nanoplastiques présents dans le **sol contaminé** peuvent être absorbés par **les plantes**. Selon une étude récente réalisée en Finlande, lorsque des insectes sont nourris avec ces plantes et qu'ils sont ensuite eux-mêmes mangés par des poissons, la consommation de ces poissons constitue **potentiellement un risque pour la santé** des êtres humains. [FoodNavigator](#), 1 page. (13.09.2022). Publication originale : [Nanotoday](#).

★ **Sous-produits et résidus agricoles destinés à l'alimentation des animaux** : en réorganisant les systèmes de production alimentaire afin de consacrer davantage de **sous-produits et de résidus agricoles** à l'alimentation des animaux, on libérerait suffisamment de matière pour **nourrir** environ un milliard de personnes sans qu'il soit nécessaire d'augmenter la production. Existe-t-il un risque d'introduire des **dangers** (par exemple, des mycotoxines, des résidus de pesticides, des micro-organismes) dans la chaîne alimentaire ? [EurekAlert](#), 2 pages. (19.09.2022). Publication originale : [NatureFood](#).

★ **Pesticides dans les pâtes de fruits** : les pâtes de fruits peuvent contenir de **fortes concentrations** de pesticides, en raison de la pulvérisation de **produits chimiques agricoles** sur les fruits à partir desquels le cuir de fruit est fabriqué. Les quantités de résidus contenues dans le fruit frais varient considérablement en fonction des types de fruits. [FSN](#), 1 page. (22.09.2022). Publication originale : [EWG](#)

★ **Produits comestibles à base de CBD** : une étude récente a révélé la présence de faibles niveaux de **plomb, de cadmium, d'arsenic, de mercure** et de **phtalates** dans des **produits à base de cannabidiol vendus aux États-Unis**. L'étude a également démontré que les allégations des **étiquettes des produits** concernant la puissance du CBD étaient largement inexactes. Seuls 42 % des produits avaient une teneur en CBD correspondant à 10 % près à celle indiquée par le fabricant sur l'étiquette. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (26.09.2022). Publication originale : [SciTotEnviron](#).

★ **Des mycotoxines dans des aliments complémentaires pour nourrissons** : une étude a évalué les profils de mycotoxines et d'autres contaminants présents dans des **aliments complémentaires** consommés par des **nourrissons** et de jeunes enfants nigériens au cours de leurs 18 premiers mois de vie. La dose journalière hypothétique estimée à l'aide d'une approche déterministe semble indiquer que les nourrissons et les jeunes enfants sont soumis à une **exposition chronique aux aflatoxines** entre le sixième et le 18<sup>e</sup> mois. [FoodContr](#), 10 pages. (02.2023).

★ **Adjuvants des pesticides** : les **adjuvants** sont des produits conçus pour renforcer l'efficacité ou les propriétés physiques des mélanges de pesticides à pulvériser. Appliqué sur plus de 10 millions d'acres par an, l' $\alpha$ -(p-nonylphényl)- $\omega$ -hydroxypoly(oxyéthylène) (**APNOHO**) a été identifié comme étant le pesticide le plus utilisé dans l'État de Californie. L'exposition à l'APNOHO est associée à des **perturbations endocriniennes**, à des **anomalies congénitales** et à une **toxicité de l'eau**. <https://ehp.niehs.nih.gov/doi/10.1289/EHP10634> [ehp](#), 7 pages. (03.08.2022). Publication originale : [ehp](#), [Infosperber](#).

---

## Nutrition

★★ **Boissons végétales** : les boissons végétales sont souvent commercialisées et utilisées par les consommateurs comme alternatives au lait de ruminants, et en particulier au lait de vache. Cependant, de nombreuses recherches ont établi que **la composition nutritionnelle variait** en fonction des produits et que ces derniers **ne remplaçaient pas le lait du point de vue nutritionnel**. [FarmersWeekly](#), 2 pages. (12.09.2022). Publication originale : [FrontNutr](#).

★★ **Produits laitiers et carnés et diabète** : une nouvelle méta-analyse établit un lien entre la consommation de produits laitiers à faible teneur en matières grasses et un risque réduit de développer un diabète de type 2 (DT2). À l'inverse, elle met en évidence une corrélation entre la consommation de **viande rouge et de viande transformée** et un **risque accru de développer un tel diabète**. [MedNewsToday](#), 3 pages. (20.09.2022).

★ **Édulcorants artificiels et maladies cardiaques** : une vaste étude publiée récemment, menée auprès d'adultes français, suggère qu'il existe potentiellement un **lien direct** entre une consommation élevée d'édulcorants artificiels et **le risque accru de développer une maladie cardiovasculaire**, y compris d'être victime d'une crise cardiaque ou d'un accident vasculaire cérébral. [EurekAlert](#), 2 pages. (07.09.2022). Publication originale : [BMJ](#).

★ **Les aliments ultra-transformés et leur impact sur la santé** : dans des pays tels que le Royaume-Uni, les États-Unis et le Canada, au moins 50 % des calories consommées proviennent d'**aliments ultra-transformés**. Cette situation est préoccupante, car la consommation de ces aliments a été associée à l'apparition de différents problèmes de santé, notamment à l'augmentation du risque d'**obésité**, et à plusieurs maladies chroniques telles que les **maladies cardiovasculaires** et la **démence**. [Conversation](#), 2 pages. (12.09.2022).

★ **Substituts végétaux à la viande** : les résultats d'une étude montrent que les substituts végétaux à la viande **affaiblissent le système digestif gastro-intestinal** des souris et qu'ils ne sont **pas aussi bien digérés ni absorbés** par l'organisme **que la vraie viande**. [JAgrFoodChem](#), 1 page. (07.09.2022).

★ **Régime riche en matières grasses et inflammation** : dans des résultats récemment publiés, des scientifiques ont montré que les **régimes alimentaires riches en matières grasses** pouvaient rapidement provoquer des **modifications dans la moelle osseuse** des souris, entraînant la production de **cellules immunitaires inflammatoires**. [EurekAlert](#), 2 pages. (20.09.2022). Publication originale : [eLife](#).

★ **Fibres alimentaires et cancer du foie** : selon de nouvelles recherches, la consommation de **fibres alimentaires hautement raffinées** peut accroître le risque de **cancer du foie**. [EurekAlert](#), 2 pages. (26.09.2022). Publication originale : [Gastroenterology](#).

★ **Tomate violette** : une entreprise qui met au point le nouveau fruit a passé avec succès un premier test auprès des régulateurs américains en démontrant que les **modifications génétiques** apportées aux **tomates** n'exposaient pas les plants à un risque accru de dommages causés par des parasites. Les gènes prélevés sur le **muflier violet** donnent leur couleur aux tomates et augmentent leur teneur en anthocyanes. [WebMD](#), 2 pages. (23.09.2022).



★ **Les céréales raffinées et les maladies cardiaques** : dans le cadre de l'une des premières études de ce genre, des chercheurs ont examiné les liens entre les **différents types de consommation de céréales** et les **maladies coronariennes** prématurées au Moyen-Orient. Ils ont associé une consommation élevée de céréales raffinées à un risque accru de coronaropathie prématurée et, au contraire, une consommation de céréales complètes, à un risque réduit au sein de la population iranienne étudiée. [EurekAlert](#), 1 page. (03.10.2022).

---

## Allergies

★★ **Pain plat sans produits laitiers - réaction allergique fatale** : en décembre 2017, une femme est **décédée à la suite d'une réaction allergique** survenue après avoir consommé **un pain plat réputé sans produits laitiers**. Lors de l'**enquête** qui a suivi, un fournisseur a déclaré, concernant l'ingrédient incriminé, qu'il s'était contenté de la garantie orale selon laquelle celui-ci **ne contenait pas de produits laitiers**. [TheGrocer](#), 1 page. (15.09.2022).

★ **Rappels d'allergènes alimentaires** : les rappels d'allergènes alimentaires émis par les organismes de réglementation alimentaire au Royaume-Uni de 2016 à 2021 ont été analysés par type d'aliments, groupe d'allergènes, raisons du rappel et date de péremption des aliments. C'est le **lait** qui a fait l'objet du plus grand nombre de rappels. Par ailleurs, la **présence involontaire d'allergènes** continue d'être mise en évidence dans les aliments déclarés « sans allergènes ». [FoodContr](#), 11 pages. (02.2023).

---

## Fraude / Tromperie

★★ **Résidus de médicaments dans de la viande étiquetée sans antibiotiques** : des consommateurs ont intenté un recours collectif, auquel s'est jointe une organisation à but non lucratif, contre un détaillant de produits alimentaires pour **publicité mensongère**. L'accusation affirme que des **antibiotiques** ont été détectés dans du bœuf vendu comme « **biologique** » et « **sans antibiotiques** ». [Affidia](#), 1 page. (29.08.2022). Publication originale : [FarmForward](#). Informations supplémentaires : [Science](#)

★★ **Identification des cèpes de Bordeaux** : dans le cadre d'une nouvelle étude, l'**inspection visuelle** a été combinée à une **identification au moyen du code-barres ADN** et à des **analyses phylogénétiques**, afin d'identifier avec précision les produits à base de cèpes de Bordeaux (*Boletus edulis*) vendus dans le commerce et destinés à la consommation humaine et d'évaluer leur qualité. Plusieurs produits industriels étiquetés *B. edulis* **ne contenaient pas** cette espèce, mais les espèces moins précieuses *B. reticulatus*, *B. bainiugan* ou *B. meiweiniugan*. [FoodContr](#), 7 pages. (02.2023).

---

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info? Cliquez sur [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](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.*