



## Seismo Info 11/2022



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



**Microplastiques et transmission virale par l'eau:** Une étude australienne récente a révélé que **les virus peuvent s'accrocher aux microplastiques** et prolonger leur infectivité, ce qui signifie qu'il pourrait y avoir un risque accru de transmission de virus par l'eau et l'environnement. Les microplastiques pouvant potentiellement accumuler des virus et voyager en empruntant les voies navigables, les auteurs concluent qu'il **pourrait être risqué** de manger des fruits de mer récoltés dans des **zones où ils sont fréquemment contaminés par des microplastiques**. [NewsMedLifeSc](#), 2 pages. (02.11.2022). Publication originale : [WaterRes](#).



**Salmonella Litchfield dans du saumon: 33 personnes sont tombées malades** dans différents États américains après avoir consommé du saumon contaminé par des salmonelles. La souche responsable de l'épidémie, *Salmonella* Litchfield a été mise en relation avec du **saumon frais cru**. Le séquençage du génome entier (WGS) a montré que les bactéries provenant d'échantillons prélevés sur les personnes malades sont **étroitement liées génétiquement**, ce qui suggère que les personnes touchées par cette flambée sont tombées malades après avoir mangé les mêmes aliments. [FoodPoisonJournal](#), 2 pages. (20.10.2022). Information additionnelle [FDA](#).



**Le microbiote intestinal produit diverses génotoxines lésant les cellules de l'hôte:** Des membres inattendus du microbiote intestinal produisent diverses **génotoxines** qui lésent l'ADN des cellules de l'hôte. Des bactéries peuvent **endommager le matériel génétique de nos cellules** et jouer un rôle dans le développement du **cancer de l'intestin**. Des études menées ces deux dernières décennies indiquent que les bactéries intestinales génotoxiques qui endommagent l'ADN ou qui provoquent des mutations de ce dernier sont des **promoteurs critiques de la pathogénèse du cancer colorectal (CRC)**. [SRF WissenschaftPodcast](#), 1 page. (29.10.2022). Publication originale : [Sci](#).

★★★ **Cultures de probiotiques dans des pâtes fraîches:** Des recherches italiennes ont permis de découvrir une **nouvelle recette** permettant de **prolonger la durée de conservation des pâtes fraîches** de 30 jours grâce à des modifications de l'emballage et à l'ajout d'ingrédients. La méthode implique de modifier le ratio des gaz d'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) et de combiner les films plastiques utilisés dans l'emballage pour contrôler la croissance microbienne et l'imperméabilité. Les chercheurs ont également ajouté un **mélange de probiotiques multi-souches** afin d'inhiber la croissance des bactéries. [NewFoodMag](#), 3 pages. (03.11.2022). Publication originale : [FrontMicr](#).

★★★ **Des souches de *S. aureus* isolées chez des employés de la restauration:** Une étude récente a fourni des informations sur la prévalence de ***Staphylococcus aureus*** sur les  **mains des employés** des services de la restauration, ainsi que sur la pathogénicité et la résistance antimicrobienne (AMR) des isolats de *S. aureus*. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (03.11.2022). Publication originale : [Microorganisms](#).

★ **Épidémie de salmonellose due à *Salmonella* Typhimurium en lien avec des cubes de tomates congelés:** Une **épidémie de salmonellose causée par *Salmonella* Typhimurium**, survenue dans un restaurant de l'ouest de la Finlande de janvier à février 2021, a pu être attribuée à des **cubes de tomates congelés**. Les isolats de *Salmonella* ont été caractérisés en détail par **séquençage du génome entier** (WGS) et analyse en grappes par typage de la séquence multilocus du génome central (cgMLST). Il y a eu **49 cas**, 23 étaient des infections par *S. Typhimurium* résistante à plusieurs médicaments, confirmées en laboratoire [Eurosurveillance](#), 20 pages. (13.11.2022).

★ **Mycoprotéine imprimée en 3D:** Une nouvelle méthode de traitement des **mycoprotéines** pour les rendre compatibles avec l'impression 3D a été mise au point. L'entreprise explore son potentiel pour produire **des fruits de mer végétaliens**. [FoodNavigator](#), 2 pages. (13.10.2022).

★ **Les conteneurs d'épices présentent un risque de contamination des aliments lors de leur préparation:** étude s'est penchée sur le **potentiel de contamination croisée** des surfaces de cuisine par des agents pathogènes **lors de la préparation des aliments**. Elle a mis en évidence une cause inattendue de propagation de maladies : les conteneurs à épices. [EurekAlert](#), 2 pages. (19.10.2022). Publication originale : [JFodProt](#).

★ **Changement de comportement des consommateurs lié à la crise énergétique:** Une recherche menée par le Food Standards Scotland (FSS) a révélé un fait inquiétant : en **Écosse**, 50 % des consommateurs ont déclaré qu'ils mangeaient des aliments **après la date limite de consommation** dans le but de faire des économies. Environ 10 % des personnes interrogées ont modifié la température du thermostat de leur **réfrigérateur** et 2 % **ont éteint leur réfrigérateur** pendant un certain temps afin de réduire leurs factures d'énergie. Cette enquête du FSS montre que la crise liée à l'augmentation du coût de la vie modifie le comportement des consommateurs et que cela peut avoir un impact négatif sur **la santé publique**. [FSS](#), 2 pages. (27.10.2022). Publication originale : [FSS](#).

★ **Changement climatique:** Une nouvelle analyse indique que le changement climatique **menace l'approvisionnement mondial en denrées alimentaires** et que certains pays devront augmenter l'efficacité de leur production alimentaire. Cela se traduira par des **gains à court terme**, comme une diminution de la déforestation, mais comportera aussi des **risques à long terme**, y compris des pandémies futures dues à des maladies d'origine animale. [EurekAlert](#), 2 pages. (02.11.2022). Publication originale : [ScienceAdv](#).

★ **Amines biogènes dans des fromages:** Des chercheurs d'Agroscope et de l'INRAE ont étudié la **formation d'amines biogènes dans les fromages à raclette** par la bactérie *Morganella morganii*. Ils ont conclu que *M. morganii* se développe bien dans le fromage et peut former des amines biogènes, en particulier **la putrescine et la cadaverine**. Afin de mieux mesurer le risque pour la santé des consommateurs, les questions de sécurité concernant ce type de bactérie devraient également être clarifiées, selon les scientifiques. [Agroscope](#), 3 pages. (03.10.2022). Publication originale : [IntDJ](#).

---

## Chimie

★★★ **Gène de résistance à la tigécycline transféré, découvert dans des *Escherichia coli* issues de porcs:** Concernant la résistance aux antimicrobiens (**RAM**), une résistance à l'antibiotique **tigécycline** due à un transfert de gène a été signalée pour la première fois par l'Agence britannique de santé animale et végétale (APHA) chez des bactéries provenant du bétail. La tigécycline, dont l'utilisation dans l'élevage n'est pas autorisée, est un antimicrobien de dernier recours, d'importance critique, utilisé pour traiter les **infections bactériennes multirésistantes** chez l'homme. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (18.10.2022). Publication originale : [JAntimicrobChemother](#).

★★ **Glyphosate pendant la grossesse:** Une exposition élevée au **glyphosate** pendant la grossesse pourrait être à l'origine d'un **poids plus faible** du bébé à la naissance. Dans une étude, des niveaux élevés de glyphosate ont été associés à un poids à la naissance plus faible et pourraient également entraîner un risque plus élevé d'admission en unité de soins intensifs **néonatale**. [EurekAlert](#), 1 page. (17.10.2022). Publication originale : [Environ Health](#).

★★ **Protéines produites « à partir d'air »:** Une entreprise a mis au point une **protéine cultivée avec du CO<sub>2</sub> et de l'électricité**. Elle a maintenant reçu l'approbation réglementaire de la Singapore Food Agency (SFA) ; le **lancement commercial** est prévu pour 2024. [FoodNavigator](#), 1 page. (26.10.2022). Publication originale : [SolarFoods](#).

★★ **Enrobage comestible à base de nanoémulsions:** Une revue publiée récemment donne un aperçu des propriétés physico-chimiques des **nanoémulsions chargées d'huiles essentielles**. En raison des propriétés antibactériennes et antifongiques des huiles essentielles, leur application dans les **enrobages comestibles** pour la conservation des aliments est discutée. [FoodContr](#), 13 pages. (03.2022).

★ **Capteur comestible pour aliments congelés:** Des chercheurs ont mis au point un nouveau **capteur** comestible de qualité alimentaire qui alerte les consommateurs sur les produits congelés qui ont été préalablement **décongelés et recongelés**. Fabriqué à partir d'ingrédients sûrs, tels que le sel de table, le chou rouge et la cire d'abeille, le capteur fournit une lecture colorée lorsqu'il est exposé à une température spécifique, qui peut être réglée de 14° C à 0° C. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (14.10.2022).

★ **Des métaux lourds dans des herbes et épices en vente dans les supermarchés:** Une organisation de consommateurs a testé un lot de 70 **herbes et épices séchées** provenant d'une variété de marques populaires. Tous les échantillons contenaient des traces de **plomb** et beaucoup d'entre eux présentaient des traces **d'arsenic, d'antimoine, de cadmium et de mercure**, certaines étant plus élevées que d'autres. [Choice](#), 1 page. (14.10.2022). Publication originale : [CR](#).

★ **Circuits imprimables:** Des scientifiques ont mis au point une technologie qui permet d'**imprimer des circuits fonctionnels sur** des objets, y compris des **fruits**. [EurekAlert](#), 2 pages. (26.10.2022). Publication originale : [ACSApplMat&Int](#).

---

## Nutrition

★★ **Aliments ultra-transformés pendant la grossesse:** Une étude récente a montré que la **consommation d'aliments ultra-transformés** par les mères pendant la grossesse était liée à un **risque accru de surpoids ou d'obésité** de leur progéniture pendant l'enfance ou l'adolescence. Ces résultats suggèrent que les femmes en âge de procréer **devraient limiter leur consommation** d'aliments ultra-transformés afin de réduire le risque de surpoids et d'obésité de leurs enfants. [MedNewsToday](#), 4 pages. (12.10.2022).

★★ **TikTok perpétue une culture alimentaire toxique:** Une nouvelle recherche de l'Université du Vermont, aux États-Unis, révèle que le **contenu le plus regardé** sur TikTok concernant les **aliments, la nutrition et le poids** perpétue une **culture alimentaire toxique** chez les adolescents et les jeunes adultes et que **les voix expertes sont largement absentes** de la conversation. [EurekAlert](#), 2 pages. (01.11.2022). Publication originale : [PlosOne](#).

★★ **Le régime végétalien cru peut constituer un risque:** Suivre un **régime végétalien** à l'extrême, choisir de **ne manger que des aliments crus** qui peuvent être consommés sans aucune cuisson peut présenter plus de risques que de bénéfices. [Conversation](#), 1 page. (02.11.2022).

★★ **Régimes alimentaires à base de plantes - carence en iode ? La carence en iode** est potentiellement un **problème croissant** à mesure que nous nous dirigeons vers des **régimes alimentaires à base de plantes**. Il pourrait en résulter une « sous-performance cognitive des communautés à grande échelle », préviennent les scientifiques. [FoodNavigator](#), 2 pages. (04.11.2022).

★ **Analyse de tendances: de plus en plus de personnes sont végétaliennes en Suisse:** Comme le montre le premier rapport complet de Swissveg, la **tendance à la hausse** de ces dernières années se poursuit : selon les résultats d'une nouvelle enquête, plus de 300 000 jeunes et adultes en Suisse suivront un **régime végétarien** en 2022, et environ 42 000 seront **végétaliens**. Les alternatives à la viande en particulier connaissent également un grand essor. [Swissveg](#), 8 pages. (2022).

★ **Consommation d'aliments ultra-transformés liée à une mort prématurée et évitable:** Une étude récente a analysé comment la consommation d'aliments **ultra-transformés** était **associée à une mort prématurée et évitable**. Les chercheurs ont découvert que la consommation d'aliments ultra-transformés **pourrait être la cause de décès** dans un pourcentage significatif des décès au sein de la population brésilienne. Les résultats démontrent **l'importance de réduire la consommation d'aliments ultra-transformés** pour minimiser les risques pour la santé. [MedNewsToday](#), 3 pages. (07.11.2022). Publication originale : [AmJPrevMed](#).

---

## Allergie

★★★ **Une fibre alimentaire commune liée à une réponse allergique:** Une étude récente suggère que **l'inuline, une fibre alimentaire**, peut modifier la composition et le métabolisme du **microbiote intestinal**, ce qui entraîne une réponse inflammatoire de type 2, généralement observée en réponse à des **conditions respiratoires allergiques**. L'étude met en question la relation entre l'alimentation, l'immunité et les probiotiques généralement bénéfiques, en l'occurrence l'inuline, une fibre alimentaire couramment utilisée dans les suppléments anti-inflammatoires. [MedNewsToday](#), 5 pages. (08.11.2022). Publication originale : [Nature](#).

★★ **Anaphylaxie associée à une supplémentation alimentaire:** L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) rapporte des cas d'**anaphylaxie de degré de sévérité 3** liés à la consommation d'un **complément alimentaire spécifique**. [anses](#), 12 pages. (20.09.2022).

★ **Nouvelle tendance - donner des allergènes aux bébés pour prévenir les allergies:** Une start-up a dévoilé un produit destiné à **prévenir les allergies aux cacahuètes chez les bébés**. Des recherches ont montré que l'exposition précoce aux cacahuètes réduit le risque de développer une allergie à cette graine ; elles ont révélé aussi que cette **tolérance persiste** plus d'une année après l'arrêt de la consommation. [FoodNavigator](#), 3 pages. (02.11.2022).

---

## Fraude et tromperie

★★ **La fraude frappe l'industrie alimentaire polonaise:** Au début du mois d'octobre, la police polonaise a **arrêté 4 personnes** pour fraude présumée, les accusant de **vendre des huiles à de nombreuses usines d'aliments pour animaux** à travers le pays, alors que ces huiles étaient destinées à un usage industriel uniquement. Les chaînes d'information polonaises Wirtualna Polska et Onet ont rapporté, en citant des sources policières, que les allégations au moment de l'écriture de l'article étaient limitées à la période allant de janvier 2020 à ce jour, mais que **la pratique illégale pourrait avoir commencé en 2017**. [AllAboutFeed](#), 1 page. (02.11.2022).

★★ **Fraude portant sur le gingembre:** La **chaîne d'approvisionnement du gingembre** de la Chine à l'UE comprend neuf étapes et est **moyennement vulnérable** à la fraude alimentaire, tant en termes d'opportunités que de motivations. Dans une étude, le gingembre a été choisi parmi les épices à bas prix et à haut volume commercial comme **exemple pour interpréter les questions de fraude**. Les produits les plus vulnérables sont le **gingembre en vrac** et le **gingembre finement transformé**. [Sci Food](#), 16 pages. (04.11.2022).

★ **Des marchandises volées se frayent un chemin vers les supermarchés:** Une enquête a établi comment des **gangs criminels** sévissant dans toute la Grande-Bretagne menaient une opération sophistiquée consistant à **voler** des marchandises dans des camions et à les revendre dans la **chaîne d'approvisionnement** légale, avec des marges de profit « impressionnantes ». [inews](#), 3 pages. (08.10.2022).

★ **Augmentation des prix de l'huile d'olive:** Les prix de l'huile d'olive ont augmenté et atteint un niveau « sans précédent » cette semaine, après un mois de septembre sec qui a suscité des spéculations sur **la récolte d'olives espagnoles** de cette année qui **pourrait être inférieure de moitié** à celle de l'année dernière. [TheGrocer](#), 2 pages. (14.10.2022).

---

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@bly.admin.ch](mailto:seismo@bly.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.*