



Seismo Info 12/2022



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

★★★★ **Des espèces bactériennes du genre *Listeria* réputées « inoffensives » développent des résistances:** Les bactéries d'origine alimentaire *Listeria innocua* et *Listeria welshimeri* sont **souvent considérées comme inoffensives**, par comparaison à la mortelle *Listeria monocytogenes*. Mais ces deux espèces **développent un nombre inattendu de caractéristiques nuisibles** qui peuvent rendre les mesures de sécurité alimentaire plus difficiles à maintenir, selon une étude de séquençage du génome entier réalisée en Afrique du Sud. Certaines souches de *L. innocua* et *L. welshimeri* analysées possèdent des **gènes de virulence et de résistance** identiques à ceux de *L. monocytogenes*. [EurekAlert](#), 3 pages. (05.12.2022). Publication originale: [MicrSpectr](#).

★★★ **Le risque de maladies d'origine alimentaire dues à des germes du genre *Vibrio* augmente en Europe:** Selon l'Agence européenne pour l'environnement (AEE), les maladies d'origine alimentaire devraient augmenter en raison des effets du **changement climatique**. Les bactéries du genre *Vibrio*, en particulier, constituent une menace pour la sécurité des produits de la pêche provenant de la **mer Baltique**. Selon le rapport, la prévalence ou apparition de nombreuses maladies d'origine hydrique et alimentaire est affectée par les conditions climatiques ou exacerbée par des événements météorologiques extrêmes, tels que les fortes pluies et les inondations. Les bactéries du genre *Vibrio* prospèrent dans les eaux chaudes de salinité modérée et leur temps de réplication est parmi les plus rapides comparé à celui des autres bactéries étudiées, ce qui les rend extrêmement réactives aux changements environnementaux. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (11.11.2022). Publication originale: [EEA](#).

★★★ **La hausse des prix de l'énergie peut mettre en danger la sécurité alimentaire:** La sécurité des aliments pourrait pâtir des problèmes causés par la **hausse des prix de l'énergie**, selon plusieurs groupes industriels européens et britanniques. L'Association interprofessionnelle européenne des fruits et légumes frais a prévenu que la **fraîcheur, la qualité** et la **sécurité** des produits peuvent être menacées **en l'absence d'un stockage à température contrôlée** et que la contamination microbiologique serait accrue si la chaîne du froid était rompue. [FSN](#), 2 pages. (12.11.2022).

★ ★ **Virus du COVID-19 sur les aliments et les emballages alimentaires:** Une recherche scientifique a été commandée pour mesurer le **taux d'inactivation** du virus à la surface de différents types d'**aliments et d'emballages alimentaires**. Les résultats de l'étude montrent que la survie du virus responsable du COVID-19 varie en fonction des aliments et des emballages alimentaires contaminés. Sur certains aliments, comme le fromage et le jambon, le virus a survécu pendant plusieurs jours. Sur d'autres, comme les pommes et les olives, les **niveaux de virus ont chuté rapidement**. Pour la plupart des produits alimentaires testés, une « baisse significative » des niveaux de contamination virale a été observée au cours des 24 premières heures. Les matériaux d'emballage alimentaire testés présentaient une survie variable du virus. Sur la base de ces résultats, l'Agence britannique des normes alimentaires (FSA) a déterminé que si la probabilité d'attraper le virus à partir d'aliments variait selon le type de surface, le **risque, par contre, était globalement « très faible »**. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (29.11.2022). Publication originale: [FSA](#).

★ ★ **Risque de transmission du virus de la variole du singe (MPXV) par la manipulation et la consommation d'aliments:** Une **évaluation qualitative du risque** récemment publiée avait pour but d'étudier la probabilité de **transmission du virus de la variole du singe (MPXV) par les aliments** lors de leur manipulation et de leur consommation. L'évaluation a conclu que seule la **viande de brousse** était soupçonnée d'être une source de MPXV. [MicRiskAnalysis](#), 13 pages. (12.2022).

★ **Aspects de la sécurité alimentaire des insectes comestibles:** Une étude récente de la **littérature** scientifique disponible suggère que les **insectes comestibles** peuvent être un produit alimentaire sûr s'ils sont cuits ou transformés de certaines manières. L'étude a examiné des aspects relatifs à la sécurité sanitaire du produit, notamment les **contaminants microbiologiques**, les **facteurs antinutritionnels**, les **résidus de pesticides**, les **métaux lourds toxiques**, les **mycotoxines** et les **allergènes**. La recherche a démontré la présence d'un nombre élevé de micro-organismes dans les insectes frais; un traitement thermique approprié permet cependant de réduire les charges microbiennes à néant. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (08.11.2022). Publication originale: [Insects](#).

★ **Foyer épidémique de *Listeria* associé à des produits de charcuterie:** Un **foyer épidémique multi-pays de *Listeria monocytogenes*** aux États-Unis associé à la consommation de **viande** et de **fromage** provenant de comptoirs de charcuterie est à l'origine de 13 hospitalisations, 1 décès et 1 fausse couche. Selon les données du séquençage du génome entier (WGS), la maladie est due à la viande et au fromage contaminés par *L. monocytogenes* provenant de ces comptoirs de charcuterie. Les enquêteurs **cherchent toujours à identifier les produits et les charcuteries spécifiques** qui pourraient être contaminés par la souche à l'origine de l'épidémie. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (11.11.2022). Publication originale: [CDC](#).

★ **Économies d'énergie dans l'industrie alimentaire:** Un acteur majeur de l'industrie alimentaire **augmente la température de ces congélateurs pour crème glacée** et reformule ses produits pour qu'ils résistent à des températures plus élevées, afin de contribuer à la lutte contre les émissions. [FoodNavigator](#), 2 pages. (28.11.2022).

★ **Modèle One Health d'évaluation des risques liés à *Campylobacter*:** Des chercheurs ont élaboré un **nouveau modèle d'évaluation des risques** pour les éventuelles **épidémies humaines à *Campylobacter***. Le modèle exploite les données sur les **régimes climatiques** et la présence de *Campylobacter* dans les **élevages de poulets de chair**. Les développeurs espèrent diffuser les informations par le biais d'un site web susceptible de générer des avertissements lorsque cela est nécessaire. Le modèle suit une **approche One Health**: les données des secteurs de la santé animale, de la santé humaine et de l'environnement ont été combinées pour **prévoir les épidémies de maladies gastro-intestinales humaines**. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (29.11.2022). Publication originale: [Eurosurveillance](#).

★ **Foyer d'*E. coli* O121 dû à des falafels congelés:** Un **foyer multi-pays d'*E. coli* O121**, signalé pour la première fois aux alentours du 7 octobre, est éteint, selon les centres fédéraux américains de contrôle et de prévention des maladies. Les données épidémiologiques, de laboratoire et de traçabilité ont montré que des **falafels congelés** vendus dans une chaîne de supermarchés rendaient les gens malades. Au total, **24 personnes infectées** par la souche d'*E. coli* O121 de l'épidémie ont été signalées dans 6 États. [FSN](#), 2 pages. (02.12.2022). Publication originale: [CDC](#).

★ **Sécurité microbiologique de salades préemballées:** En 2021, plus de 400 échantillons de **salades préemballées** ont été examinés par les autorités allemandes de sécurité des aliments. La bactérie ***Bacillus cereus*** responsable présumée a été détectée dans presque un échantillon sur deux (46,7 %). Des ***E. coli* producteurs de shiga-toxine** et des ***Listeria monocytogenes*** ont également été trouvés dans une moindre mesure. Étant donné que les salades sont consommées crues et que les germes ne sont donc pas tués par la cuisson, l'Office fédéral allemand de la protection des consommateurs et de la sécurité des aliments (BVL) conseille aux groupes de consommateurs sensibles de s'abstenir de consommer des salades préemballées. [BVL](#), 1 page. (01.12.2022).

Chimie

★★★ **Microplastiques dans les viscères de poissons:** Une étude récente a estimé l'**absorption annuelle de microplastiques** par les humains adultes sur la base de la présence de microplastiques trouvés dans le tractus gastro-intestinal de 160 espèces de poissons. Sur la base des classes de taille des poissons estimées pour l'étude, les chercheurs pensent que **près de 15 % des microplastiques** trouvés dans les viscères des animaux évalués ont le **potentiel de traverser la barrière intestinale des poissons** et d'atteindre leur musculature. Les muscles contaminés sont ensuite ingérés par l'homme et peuvent, par la suite, gagner des **tissus du corps humain**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (18.11.2022). Publication originale: [FoodContr](#).

★★★ **Phtalates d'emballages alimentaires et croissance de tumeurs:** Des scientifiques ont démontré un lien de causalité entre le phtalate de di-2-éthylhexyle (DEHP), un **phtalate couramment utilisé dans les emballages alimentaires**, et la **croissance des fibromes utérins**. Le DEHP est l'un des phtalates les plus utilisés dans les biens de consommation, et il a été associé à un certain nombre de conséquences négatives pour la santé. Les scientifiques ont découvert que l'**exposition au DEHP** peut **activer une voie hormonale** qui déclenche un récepteur sensible à l'environnement pour se lier à l'ADN et provoquer une **croissance accrue des tumeurs fibroïdes**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (21.11.2022).

★★★ **Alimentation des vaches laitières avec du chanvre: impact sur le lait:** Une nouvelle publication présente les résultats d'une **expérience d'alimentation** avec de l'ensilage de chanvre industriel chez des vaches laitières. L'alimentation au chanvre a entraîné des changements dans la consommation d'aliments, la production de lait, les fréquences respiratoire et cardiaque, et le comportement. Le **transfert de plusieurs cannabinoïdes vers le lait** a également été estimé. Pour le **Δ9-THC**, la **dose de référence aiguë pour l'homme a été dépassée** dans plusieurs groupes de consommateurs exposés à la consommation de lait et de produits laitiers provenant de vaches laitières nourries au chanvre industriel. [NatureFood](#), 15 pages. (14.11.2022). Informations supplémentaires : [BfR](#).

★★ **De l'arsenic dans des snacks pour enfants:** L'enquête d'un radiodiffuseur britannique sur les niveaux d'**arsenic inorganique** dans le riz a remis en question la sécurité des produits destinés aux enfants, tels que les **gâteaux de riz** et les **céréales pour petit-déjeuner à base de riz**, bien que toutes les entreprises impliquées affirment que leurs niveaux sont conformes aux recommandations actuelles. [BakeryAndSnacks](#), 2 pages. (15.11.2022).

★★ **Sécurité sanitaire des laits alternatifs:** Les substituts du lait **contiennent davantage d'ingrédients que de l'eau et des graines ou fruits à coque**. Ils sont aussi enrichis en vitamines, nutriments et en certains types d'additifs. Comme ces substituts présentent des caractéristiques sensorielles, une stabilité et une composition nutritionnelle différentes de celles du lait animal, un article passe en revue les types de lait de substitution les plus répandus et donne un **aperçu des problèmes de sécurité qu'ils posent**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages (21.11.2022).

★★ **Enrobage dans du bioplastique pour lutter contre les aflatoxines:** Des chercheurs du service de recherche agricole du ministère américain de l'agriculture (USDA's ARS) utilisent un **enrobage dans du bioplastique** pour protéger naturellement les semences contre l'*Aspergillus*, un type de champignon qui produit de l'**aflatoxine**. La nouvelle méthode consiste à enrober les graines d'une souche inoffensive et protectrice d'*Aspergillus*, délivrée par un mélange de **bioplastique biodégradable à base d'amidon de maïs et de charbon bio**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (05.12.2022). Publication originale: [USDA](#).

★ **Les experts déconseillent de considérer que tous les PFAS sont également toxiques:** Un groupe d'experts a déconseillé de considérer que toutes les substances per- et polyfluoroalkyles (**PFAS**) sont aussi **toxiques** et puissantes les unes que les autres, tout en donnant d'autres avis sur les groupes de PFAS et l'évaluation des risques. En outre, les experts ont estimé qu'une **évaluation complète des risques pour la santé humaine** d'un mélange représentatif de PFAS n'est pas réalisable actuellement. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (08.11.2022). Publication originale: [Regul. Toxicol. Pharmacol](#).

★ **Poudres décoratives pour gâteaux:** Un article publié par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) traite des **poudres décoratives pour gâteaux**, non utilisées pour la décoration (cake design) des gâteaux - **sont-elles toujours comestibles?** [Vigil'ANSES](#), 2 pages. (11.2022).

★ **Intoxications dues à des graines de pavot:** Des **graines de pavot non destinées à la consommation humaine** sont à l'origine d'un certain nombre d'**intoxications alimentaires** en Australie, selon les autorités sanitaires. Les enquêteurs ont découvert que les graines de pavot de qualité non alimentaire étaient entrées par erreur dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les variétés de pavot riches en **thébaïne** sont utilisées pour produire des médicaments et sont cultivées en Australie pour approvisionner l'**industrie pharmaceutique**. Or, un examen visuel ne permet pas, à lui seul, de savoir quelles graines ont une teneur élevée en thébaïne. [FSN](#) 1 page. (17.11.2022). Publication originale: [FSANZ](#).

★ **L'écorce de fruits de la passion comme enrobage comestible:** Une nouvelle recherche suggère que l'**écorce des fruits de la passion** offre, en raison de ses concentrations élevées en antioxydants et polyphénols, un «potentiel significatif» pour **conserver les fruits frais ou fraîchement coupés** dans un **enrobage comestible**. Selon des scientifiques sud-africains, cela pourrait contribuer à réduire le gaspillage alimentaire et à diminuer notre dépendance à l'égard des emballages en plastique. [FoodNavigator](#), 2 pages. (21.11.2022). Publication originale: [Antioxydants](#).

Nutrition

★★★ **Un complément alimentaire populaire provoque un risque de cancer et des métastases cérébrales:** Alors que des études antérieures avaient établi un lien entre des **compléments alimentaires commerciaux** comme la nicotinamide riboside (NR), une forme de vitamine B3, et des bienfaits pour la santé cardiovasculaire, métabolique et neurologique, une nouvelle recherche a montré que le NR pouvait en fait augmenter le **risque de maladies graves**, notamment de **cancer**. L'équipe internationale de chercheurs a découvert que des niveaux élevés de NR pouvaient non seulement augmenter le risque de développer un cancer du sein triple négatif, mais aussi provoquer des métastases ou une propagation du cancer au cerveau. [EurekAlert](#), 1 page. (11.11.2022). Publication originale: [BiosBioel](#).

★★★ **Aliments ultra-transformés et déclin cognitif:** Des chercheurs ont découvert dans le cadre d'une étude portant sur 10 775 adultes issus d'un échantillon ethniquement diversifié qu'une **consommation quotidienne élevée** d'aliments énergétiques ultra-transformés était **associée à un déclin cognitif**. Ces résultats soutiennent les recommandations actuelles de santé publique de limiter la consommation d'aliments ultra-transformés en raison de leurs effets néfastes potentiels sur les fonctions cognitives. [EurekAlert](#), 1 page. (05.12.2022). Publication originale: [Jama-Neuro](#).

★★ **L'extrait de thé vert peut nuire au foie:** L'utilisation d'**extrait de thé vert à forte dose** sur le long terme peut offrir une certaine protection contre le cancer, les maladies cardiovasculaires, l'obésité et le diabète de type 2, mais elle peut aussi créer des **lésions hépatiques** chez une **petite minorité de la population**. [EurekAlert](#), 1 page. (01.12.2022). Publication originale: [JDietSuppl](#).

★ **L'étiquetage des aliments n'aidera pas à lutter contre l'obésité:** Les **étiquettes** indiquant la **quantité d'activité physique** nécessaire pour brûler les calories apportées par l'aliment n'ont **aucun impact sur la lutte contre l'obésité**, selon la plus grande étude de ce type réalisée au Royaume-Uni. [FoodNavigator](#), 1 page. (09.11.2022). Publication originale: [Plos Med](#).

★ **Intoxication à la réglisse:** La consommation de grandes quantités de produits à **base de réglisse** peut entraîner une **intoxication**. L'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a analysé 64 cas d'intoxications signalés entre 2012 et 2021, la moitié des cas étaient graves et **un décès** a été signalé. [Vigil'ANSES](#), 3 pages. (11.2022).

★ **Une mauvaise alimentation endommage les vaisseaux sanguins:** Une nouvelle recherche montre comment de **mauvaises habitudes alimentaires** favorisent **moléculairement** le développement de **diverses maladies**. Une équipe allemande a découvert que les maladies métaboliques affectent les vaisseaux sanguins de différents organes de notre corps d'une manière unique. Par exemple, les vaisseaux sanguins du foie et du tissu adipeux **luttent pour traiter l'excès de lipides**, les vaisseaux rénaux développent un **dysfonctionnement métabolique**, les vaisseaux pulmonaires **deviennent très inflammatoires** et le transport à travers les **vaisseaux du cerveau** est défectueux. [EurekAlert](#), 1 page. (18.11.2022). Publication originale: [NatureMetabolism](#).

Fraude / Tromperie

★ **Présence d'alcool dans des boissons sans alcool:** En Suisse, le laboratoire cantonal de Zurich a **déecté de l'alcool** dans cinq des 25 **boissons sans alcool** testées. Le but du test était de montrer si les promesses faites sur l'étiquette étaient vraies. [FoodAktuell](#), 1 page. (18.11.2022). Publication originale: [KLZH](#).

★ **Falsification des épices et des huiles:** La falsification des épices et des huiles est **en augmentation** dans de nombreux districts en Inde. Les négociants d'**huiles, de graines de cumin, de poudre de piment rouge et d'autres produits frelatés** installent leurs entrepôts près des **marchés de gros** des villes, alors que la production de ces produits a lieu dans des zones résidentielles à forte densité de population ou dans les banlieues. [siasat](#), 1 page. (05.12.2022).

Merci pour votre fidélité, bonnes fêtes de fin d'année et rendez-vous en 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

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.