



## Seismo Info 01/2023



Source : mvcaspe, 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

★★★ **Des *Helicobacter pylori* dans de la viande crue et prête à consommer.** Classifié **agent carcinogène de classe I**, *Helicobacter pylori* est l'un des principaux agents pathogènes médicaux de préoccupation mondiale : il est principalement associé au développement d'adénocarcinomes gastriques et de lymphomes du tissu lymphoïde associé à la muqueuse gastrique ; néanmoins, sa prévalence dans l'alimentation, en particulier la viande et les produits carnés, n'est pas entièrement connue. Une étude a examiné la **prévalence, la caractérisation moléculaire** et les profils de **résistance antimicrobienne** des *H. pylori* résistants à la clarithromycine et au métronidazole isolés d'échantillons de viandes crues et prêtes à consommer vendues au détail dans la ville de Mansoura, en Égypte. Les résultats ont montré une **contamination généralisée des échantillons analysés** par des *H. pylori* résistants à plusieurs médicaments, ce qui pourrait constituer un **risque considérable pour la santé publique**. [IntJFoodMicr](#), 47 pages. (08.12.2022).

★★★ **Présence du virus Alongshan (ALSV) chez les tiques suisses.** Le virus Alongshan n'a été découvert qu'en **Chine en 2017**. Des chercheurs de l'Université de Zurich l'ont détecté pour la première fois dans **des tiques suisses**. Il semble être au moins aussi **répandu** que le virus de la méningo-encéphalite verno-estivale (MEVE) et entraîne des symptômes similaires. On ignore à ce jour si le virus peut également se transmettre par le **lait**, à l'instar du virus de la MEVE. [UZH News](#), 1 page. (07.12.2022). Publication originale : [Zenodo](#).

★★★ **Des *E. coli* extra-intestinaux pathogènes isolés d'aliments d'origine végétale.** Une étude examine systématiquement les divers **aliments d'origine végétale**, tels que le concombre, la carotte, la tomate, le radis, le piment, le fenugrec, la coriandre, la menthe poivrée, l'oignon nouveau, le chou et l'épinard, pour déterminer l'éventuelle **présence d'*Escherichia coli* (ExPEC)** ou de pathotypes ExPEC putatifs spécifiques, et évaluer de manière approfondie leur phylogénétique, leur virulence et leur résistance aux médicaments. 77 (15 %) pathotypes ExPEC putatifs ont été trouvés dans des aliments d'origine végétale. Tous les pathotypes ExPEC putatifs ont montré une **résistance multidrogue** de 100 %. [IntJFoodMicr](#), (02.2023).

★★★ **Présence de bactéries lactiques résistantes aux antibiotiques dans des aliments fermentés.** Une étude menée en Malaisie sur des **aliments et des boissons fermentés** faits maison ou manufacturés a révélé un nombre élevé de souches de **bactéries lactiques multirésistantes aux antibiotiques**, ce qui pourrait constituer une menace pour la santé humaine. Il serait par conséquent nécessaire de surveiller les profils de résistance aux antibiotiques des bactéries lactiques dans les industries produisant des aliments fermentés. [FoodContr](#), 5 pages. (10.12.2022).

★★ **Épidémie multi-pays de salmonellose liée à des cucurbitacées.** Une **épidémie de salmonellose** en Norvège, Suède et Pays-Bas a pu être mise en relation avec **des cucurbitacées contaminées en provenance d'Espagne**. L'Institut norvégien de santé publique (FHI) a déclaré que **72 personnes étaient tombées malades** dans l'épidémie de salmonellose à *Salmonella* Agona et que 24 avaient dû être hospitalisées. [FSN](#), 3 pages. (21.12.2022). Information additionnelle : [OutbreakNewsToday](#).

★★ **Souches de *Listeria monocytogenes* persistantes dans des environnements alimentaires.** Des génotypes spécifiques de *Listeria monocytogenes* (*Lm*) sont adaptés aux **environnements de transformation de viandes et des produits laitiers**. L'analyse des génomes a identifié l'abattoir comme source de contamination des installations de transformation de viandes *par Lm*. Des installations de transformation des aliments en **Italie** ont pu être identifiées comme source de contamination **persistante** par *Lm* sur quatre ans. La persistance ne semble pas être liée à des génotypes spécifiques de *Lm*. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.2023).

★★ **Des pastèques importées à l'origine d'une épidémie au Royaume-Uni.** En juillet et août 2021, 17 cas d'infection à *Escherichia coli* productrices de shigatoxines ont été recensés (Les analyses montrent désormais que cette épidémie était liée à des **pastèques préconditionnées** provenant d'Europe. [FSN](#), 2 pages. (06.01.2023). Publication originale : [JFodProt](#).

★★ **Matériaux d'emballage alimentaire à base de fibres examinés quant à la croissance bactérienne et aux capacités de survie des bactéries.** Une étude menée par l'Université de médecine de Graz a évalué la croissance et la survie d'**espèces de microbes contaminant les aliments** dans des **matériaux d'emballage** contenant différents types de fibres. Les chercheurs ont constaté que la **croissance et la survie de microbes étaient les plus fortes** dans un matériau d'emballage entièrement fabriqué à partir de **fibres recyclées**. [FrontMicr](#), (09.01.2023).

★ **Spray antimicrobien à base de phages.** Des chercheurs ont mis au point un nouvel outil très efficace pour **atténuer la contamination bactérienne** des aliments, y compris celle causée par des pathogènes présentant une résistance aux antimicrobiens. Cette technologie consiste à appliquer des **bactériophages** (phages) sur des marchandises sous la forme de microgels. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (09.12.2022). Publication originale : [NatureComm](#).

★ **Mycotoxines dans le blé : une menace croissante pour la sécurité des aliments en Europe.** Le blé européen est de plus en plus attaqué par **des mycotoxines nocives**, selon une étude de l'université de Bath. Près de **la moitié des cultures européennes de blé** sont touchées par *Fusarium Head Blight*, une infection fongique à l'origine des toxines. Les chercheurs soupçonnent que **les changements dans l'agriculture**, tels que les pratiques de conservation du sol qui fournissent un abri au champignon *Fusarium*, et **le changement climatique** jouent un rôle important dans l'augmentation des niveaux de mycotoxines dans le blé. Les chercheurs soulignent l'importance de développer de meilleures façons de protéger les cultures contre les pathogènes fongiques. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (20.12.2022). Publication originale : [NatureFood](#).

## Chimie

★★★ **Du porc contenant des nitrites exacerbe la pathologie du cancer colorectal.** Une étude menée par des scientifiques de la Queen's University de Belfast a révélé que **les saucisses contenant des nitrites** pouvaient exacerber le développement du **cancer colorectal** (CRC) chez la souris de manière plus importante que les saucisses sans nitrites. [TheGuardian](#), 2 pages. (27.12.2022). Publication originale : [npj Sci Food](#).

★★★ **Laitue contenant des composés issus de l'abrasion des pneus.** Le vent, les boues d'épuration et les eaux usées transportent des **particules libérées lors de l'usure des pneus** des routes vers les terres agricoles. Ces particules pourraient se retrouver dans les légumes qui poussent sur ces terres. Une nouvelle étude menée à l'université de Vienne montre que de **la laitue** absorbe par ses racines tous les composés étudiés libérés lors de l'usure des pneus - dont certains **sont très toxiques** - et les accumule dans ses feuilles. [Phys.org](#), 2 pages. (04.01.2023). Publication originale : [EnvSciTech](#).

★★ **Eau contaminée par de l'arsenic et résistance aux antibiotiques.** Selon une nouvelle étude, les zones rurales du Bangladesh qui présentent des niveaux élevés de **contamination de l'eau potable par de l'arsenic**, comparées à celles qui sont moins contaminées, ont une **prévalence plus élevée** de bactéries **Escherichia coli résistantes aux antibiotiques** dans les échantillons d'eau et de selles d'enfants. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.12.2022). Publication originale : [PLOSPath](#).

★★ **Purée d'épinards pour bébé contaminée par Solanum sp. ?** L'Australie a signalé que 47 personnes avaient présenté des **symptômes** après avoir consommé une **purée d'épinards pour bébé**. Au moins 17 personnes ont consulté un médecin. Les symptômes rapportés peuvent être graves : des signes de délire ou de confusion, des hallucinations, des pupilles dilatées, des battements cardiaques rapides, un visage rouge, une vision floue, une bouche et une peau sèches et de la fièvre. Une possibilité est la **contamination** de la purée pour bébé par une des nombreuses plantes du genre **Solanum sp**, également connues sous le nom de solanacées ou belladone. [ProMed](#), 6 pages. (19.12.2022). Publication originale : [NSW](#).

★ **De la grayanotoxine dans du miel provenant du Népal.** Le Centre de protection de la santé (CHP) de Hong Kong a enquêté sur un cas d'**intoxication au « miel fou »** après qu'un patient eut consommé **du miel fait maison provenant du Népal**. Cette intoxication est causée par l'ingestion de miel contenant **des grayanotoxines** provenant de plantes de la famille des Ericacées, y compris les **rhododendrons**. Les grayanotoxines sont **des neurotoxines** qui peuvent affecter les nerfs et les muscles. [ProMed](#), 2 pages. (25.12.2022). Publication originale : [GoV HK](#).

★ **Plomb et cadmium dans du chocolat noir.** Des spécialistes de la revue américaine *Consumer Reports* ont découvert la présence de **métaux lourds** dans du **chocolat**. Consommer ne serait-ce qu'une once (approximativement 28 g) par jour d'une des 23 barres de chocolat non conformes placerait un adulte au-dessus du niveau considéré comme potentiellement dangereux par les autorités de santé publique et les experts de la CR pour au moins un de ces métaux lourds. Cinq de ces barres présentaient un dépassement de ce niveau pour **le cadmium et le plomb** [CR](#), 3 pages. (15.12.2022).

★ **Les épices, deuxième cause d'intoxication au plomb chez les enfants.** Une étude du département de la santé du comté de Douglas a déterminé que **les épices contaminées** étaient la deuxième cause d'**intoxication au plomb chez les enfants** en 2021 dans le comté le plus peuplé du Nebraska. [FSN](#), 2 pages. (10.01.2023).

★ **Des craintes liées à la présence de plomb à l'origine d'un rappel de produits à base de lait maternel humain.** Les produits à **base de lait maternel humain** d'un fabricant britannique ont été rappelés en raison de leur concentration en **plomb**. L'entreprise a retiré et rappelé tous les produits. Toutefois, la plupart des articles avait déjà dépassé la date de péremption. La vente des produits s'est faite **en ligne**. [FSN](#), 1 page. (10.01.2022).

---

## Nutrition

★★★ **Qualité nutritionnelle des substituts de viande végétariens.** La disponibilité d'**aliments à base de protéines végétales** pour remplacer la viande a augmenté de manière spectaculaire, à mesure que de plus en plus de personnes choisissent un régime à base de plantes. Parallèlement, la **valeur nutritionnelle** de ces produits pose de nombreux défis. Une étude révèle que de nombreux substituts de viande vendus en Suède revendiquent une forte teneur en **fer** mais sous une forme qui **ne peut être absorbée par le corps**. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.12.2022). Publication originale : [Nutrients](#).

★★★ **Maladie du foie liée à la consommation de fast-food.** Une étude menée par Keck Medicine de l'Université de Californie du Sud a révélé que la **consommation de fast-food** était associée à la **stéatose hépatique non alcoolique**, une maladie potentiellement mortelle, caractérisée par une accumulation de graisse dans le foie. Les personnes souffrant d'obésité ou de diabète qui consomment 20 % ou plus de leurs calories quotidiennes provenant de la restauration rapide ont des niveaux très élevés de graisse dans leur foie. [EurekAlert](#), 2 pages. (10.01.2023).

★★ **Encapsulation de vitamines dans un polymère.** Des chercheurs américains ont mis au point une nouvelle façon de **fortifier les aliments avec de la vitamine A**. Dans une nouvelle étude, ils ont montré que l'encapsulation de la vitamine A dans un **polymère protecteur** empêche l'aliment de se casser à la cuisson ou lors du stockage. [EurekAlert](#), 2 pages. (12.12.2022).

★ **Aspartame et anxiété.** Des chercheurs américains ont établi un lien entre l'**aspartame**, un édulcorant artificiel présent dans près de 5000 aliments et boissons diététiques, et un **comportement anxieux chez les souris**. En plus de produire de l'anxiété chez les souris qui en ont consommé, l'aspartame a des effets qui peuvent s'étendre jusqu'à deux générations à compter de l'exposition des mâles à l'édulcorant. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.12.2022). Publication originale : [ProceedingsNatAcSc](#).

★ **La carence en vitamine D augmente le risque de perte de force musculaire.** La vitamine D joue un rôle important dans la **régulation de l'absorption du calcium et du phosphore** par l'organisme. Elle contribue aussi au bon fonctionnement du cerveau et du système immunitaire. Des chercheurs ont maintenant démontré que la **supplémentation en vitamine D réduit le risque de dynapénie** (perte de force musculaire liée à l'âge) de 78 % chez les personnes âgées. [EurekAlert](#), 2 pages. (13.12.2022). Publication originale : [CalcTisInt](#).

---

## Allergie

★ **Le lait à l'origine de la plupart des rappels de produits alimentaires au Royaume-Uni pour cause de présence d'allergènes.** Une étude récente **analysant les rappels d'aliments au Royaume-Uni** de 2016 à 2021 a révélé que les allergènes étaient la principale cause de rappel, et que **le lait** était l'allergène le plus souvent impliqué. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (05.01.2023). Publication originale : [FoodContr](#).

★ **Etiquetage préventif des allergènes : Vide juridique.** Il n'existe **pas de législation européenne** sur l'**étiquetage préventif des allergènes** (EPA) pour la **présence non intentionnelle d'allergènes** (PNIA). Par conséquent, l'EPA est utilisé de différentes manières par différents fabricants et détaillants, ce qui **ne facilite pas l'interprétation de ces informations par les consommateurs**. [FoodContr](#), 20 pages. (21.12.2022).

---

## Fraude et tromperie

★★★ **Riz basmati - nouvelles règles en matière d'authenticité.** Un grand nombre de nouvelles variétés de **riz basmati** cultivées ont été autorisées au Royaume-Uni et dans l'UE depuis 2017, et certaines se sont avérées **inférieures aux normes**, c'est-à-dire dépourvues de l'arôme unique de pop-corn qui contribue à l'appréciation de ce riz. De nouvelles règles seront introduites au début de l'année 2023 dans le but de **retirer du marché** ces variétés inférieures. [Conversation](#), 2 pages. (29.12.2022).

★★ **Poudre de bambou dans du matériel destiné à entrer en contact avec des aliments.** L'Union européenne a récemment mené une action pour lutter contre deux cas majeurs de fraude alimentaire : l'un concernait des **matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires** contenant de la **poudre de bambou**. En l'espace d'un an, 21 pays ont participé au projet. Au total, **748 cas** de matériaux en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et contenant l'additif illégal poudre de bambou ont été signalés. Les autorités ont découvert qu'une majorité des produits illégaux provenait de Chine. [FoodNavigator](#), 2 pages. (13.12.2022). Publication originale : [EU COM](#).

★ **Australie: faut-il changer les règles applicables à l'irradiation des aliments ?** Une demande a été faite en Australie pour modifier les règles applicables à l'**irradiation des aliments**. La proposition vise à **augmenter le niveau d'énergie maximal autorisé** des machines générant des rayons X pour irradier des aliments en le faisant passer de 5 à 7,5 mégaélectronvolts (MeV). L'évaluation ne débutera pas avant **octobre 2023**. Les produits frais, à l'exception des poudres, des légumes, des fruits à coque et des graines séchés, peuvent être traités par irradiation pour tuer les pathogènes responsables des maladies d'origine alimentaire. [FSN](#), 2 pages. (02.01.2023).

★ **Du dioxyde de soufre dans un échantillon de viande de bœuf frais.** Le Centre pour la sécurité des aliments du Département hong-kongais de l'alimentation et de l'hygiène environnementale a annoncé qu'un **échantillon de bœuf frais** contenait **du dioxyde de soufre** (766 parties par million), un **agent de conservation** dont l'utilisation est **interdite** dans la viande fraîche. [CFS](#), 2 pages. (09.01.2023).

★ **Adultération de miels pour des raisons économiques.** La FDA a publié les données issues d'une étude menée en 2021 et 2022 sur une adultération **de miel** motivée par **des raisons économiques**. L'agence a collecté et testé 144 échantillons de miels importés en vrac et au détail en provenance de 32 pays. La FDA a constaté que 14 échantillons (10 %) ne respectaient pas les dispositions légales. [FPB](#), 1 page. (04.01.2023). Publication originale : [FDA](#).

---

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