



Seismo Info 12/2023



Source : mvcaspe, 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

★★★★ Enquête : L'enquête est maintenant terminée. Merci d'y avoir participé ! Nous analysons actuellement vos réponses et un résumé des résultats sera mis à votre disposition bientôt.

Microbiologie

★★★ **Prévalence élevée de *Clostridium perfringens* virulent, multirésistant et formant des biofilms** : Au total, 280 échantillons de viande, de contenu intestinal, d'eau et d'écouvillons passés sur les mains ont été analysés pour détecter la contamination par *Clostridium perfringens*. L'occurrence globale de *C. perfringens* atteignait 22,5 %. Presque tous les isolats (95,24 %) étaient multirésistants et 68,25 % d'entre-eux formaient des biofilms. [Foods](#), 7 pages. (20.11.2023).

★★★ **Formation de biofilms et survie à la dessiccation de *Listeria monocytogenes*** : Cette étude visait à caractériser la croissance et la diversité dans un cocktail de souches de *L. monocytogenes* pendant la formation d'un biofilm sur du chlorure de polyvinyle (PVC) et de l'acier inoxydable, en l'absence et en présence de différents micro-organismes de l'environnement. Les résultats montrent qu'après un nettoyage et une désinfection, *L. monocytogenes* est capable de former des **biofilms** mono-espèce et **multi-espèces** sur le PVC avec une grande diversité de souches. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (30.11.2023).

★★ **Listeria monocytogenes dans des aliments d'origine végétale prêts-à-consommer** : Des échantillons de sandwichs végétariens et végétaliens, de mélanges de légumes à feuilles fraîchement coupés et de salades multi-ingrédients ont été collectés sur le marché belge afin d'analyser la prévalence de *L. monocytogenes* (par ex. pour 25 g de nourriture). *L. monocytogenes* n'a pas été détectée dans les échantillons de sandwiches (0 sur 51 lots), tandis qu'elle a été mise en évidence dans 1 lot de légumes à feuilles fraîchement coupés sur 51 et dans 6 lots de salades multi-ingrédients sur 48. [IntJFoodMicr](#) 1 page. (25.11.2023).

★★ **Des lacunes en matière de sécurité des aliments dans l'agriculture en milieu contrôlé aux États-Unis** : Un article a mis en évidence les lacunes et les besoins qui doivent être comblés en matière de sécurité des aliments dans le secteur de **l'agriculture en milieu contrôlé**. Des recherches doivent être menées en particulier dans les domaines de l'eau, des semences et des substrats sans sol, ainsi que de la conception hygiénique, du nettoyage et de la désinfection. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (23.11.2023). Publication originale : [JFoodProt](#).

★★ **Influence des nouvelles sources d'alimentation sur la sécurité des aliments** : L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié un résumé des conclusions d'une récente rencontre sur les aspects techniques et la réflexion prospective concernant les nouvelles sources d'alimentation et les nouveaux systèmes de production. La rencontre avait pour objectif d'évaluer les **questions de sécurité des aliments** liées aux produits alimentaires d'origine végétale, aux nouvelles applications de la **fermentation de précision** et à **l'impression 3D alimentaire**, ainsi que d'illustrer, par le biais d'un exercice de prospective, ce à quoi pourrait ressembler les nouveaux aliments et les nouveaux systèmes de production dans le futur. [FoodSafetyMag](#), 5 pages. (05.12.2023). Publication originale : [FAO](#).

★ **Priorités de l'industrie des produits frais concernant la sécurité des aliments** : Actuellement, il n'existe pas de vision globale claire des priorités définies par les membres de la communauté industrielle concernant la sécurité des aliments dans la **chaîne d'approvisionnement des produits frais**. Dans le cadre d'une étude, 281 participants ont classé 24 priorités en matière de sécurité des produits frais. La santé et l'hygiène, la formation, l'hygiène après la récolte, la traçabilité et l'assainissement des récoltes ont été classées parmi les cinq premières priorités en matière de sécurité des aliments. [JFoodProt](#), 15 pages. (28.10.2023).

★ **Bacillus cereus sensu lato isolé dans des baies crues et des produits à base de baies** : On estime que *Bacillus cereus* est responsable de 1,4 à 12 % de toutes les intoxications alimentaires dans le monde. Une étude récente s'est penchée sur le **potentiel toxigène** de 181 isolats de *B. cereus* récupérés sur différents types de **baies** et de **produits à base de baies** (fraises, framboises, mûres et myrtilles) en évaluant la présence de gènes d'entérotoxines (hblA, hblC, hblD, nheA, nheB, nheC et cytK) et d'un gène de céréulide synthétase (ces), une toxine émétique. Vingt-trois profils toxigéniques ont été trouvés. [Foods](#), 11 pages. (03.11.2023).

★ **Gènes de résistance aux antimicrobiens et éléments génétiques mobiles associés chez les Lactobacillales** : Les *Lactobacillales* sont couramment utilisées dans les produits alimentaires et comme probiotiques en médecine animale et humaine. Bien qu'elles soient généralement reconnues comme sûres, les **bactéries lactiques** peuvent héberger différents **gènes de résistance aux antimicrobiens** (ARG), qui peuvent être transférés à des agents pathogènes humains ou vétérinaires, ce qui peut poser des **problèmes vétérinaires et de santé publique**. Une nouvelle étude souligne l'importance du concept One Health en démontrant que les *Lactobacillales*, couramment utilisées dans les produits alimentaires, peuvent servir de **réservoirs et de vecteurs** pour les ARG. [FrontMicr](#) 10 pages. (03.11.2023).

★ **Streptococcus suis dans la viande de porc** : Les autorités sanitaires **thaïlandaises** recommandent vivement de ne pas consommer de **porc** cru ou pas assez cuit. Le département de contrôle des maladies a signalé qu'entre janvier et novembre 2023, 500 cas d'infection à *Streptococcus suis* se sont déclarés dans plusieurs provinces et 24 décès ont été constatés. Les patients ont déclaré avoir mangé du porc cru ou pas assez cuit, des repas contenant du **sang de porc** et avoir travaillé avec des **animaux potentiellement infectés**. [ProMed](#), 3 pages. (05.11.2023). Publication originale : [FSN](#).

★ **Interaction entre les agents pathogènes et les produits prêts-à-consommer** : Une étude récente publiée dans la revue *Food Microbiology* rassemble la preuve des interactions entre les **bactéries entériques pathogènes** et les fruits et légumes prêts-à-consommer. [MedNewsToday](#), 5 pages. (06.11.2023). Publication originale : [Food Microbiol.](#)

★ **Présence de *Salmonella* dans les insectes d'élevage** : Les insectes constituent une source d'alimentation durable et riche en protéines. Il convient d'étudier et de réaliser un monitoring de la présence et de l'impact des **pathogènes** dans cette nouvelle chaîne d'approvisionnement, comme cela se fait pour les autres animaux de rente. Les sérovars de *Salmonella* Wandsworth et Stanley n'ont été isolés que dans un seul échantillon de grillons prêts-à-consommer. Une deuxième étude a permis de détecter des unités taxonomiques opérationnelles (OTU) liées à *S. enterica* dans des farines de grillons et de vers de farine. Aucune étude utilisant des mises en culture n'a mis en évidence de *Salmonella* dans les vers de farine. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (09.11.2023).

★ **Propagation de *Salmonella infantis* multirésistante le long de la chaîne agroalimentaire** : Récemment, une augmentation des cas de *Salmonella infantis* multirésistantes porteuses des gènes *bla*CTX-M impliqués dans la **résistance aux céphalosporines** de troisième génération a été constatée dans l'UE. En Italie centrale, une étude a signalé la présence de souches de *S. infantis* hébergeant des plasmides de type pESI, porteurs des gènes *bla*CTX-M-1, à différents **points d'échantillonnage le long de la chaîne agroalimentaire**. Les résultats d'analyse ont confirmé la présence de plasmides de type pESI dans 97 % des 35 échantillons prélevés. Au total, 118 gènes de virulence ont été identifiés dans les isolats hébergeant le plasmide de type pESI. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (17.11.2023).

Chimie

★★★ **Acrylamide et composés furanoïques dans les substituts de viande** : Une étude a révélé que la teneur en **acrylamide** et en **composés furanoïques après une cuisson à la poêle** était plus importante dans les substituts de viande d'origine végétale que dans la viande conventionnelle. Si l'on considère la dose tolérable calculée par le groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire, ces quantités ne présentent pas de risque pour la santé. Néanmoins, comme la consommation de nouveaux aliments d'origine végétale augmente, les recherches sur la formation de contaminants alimentaires dans les nouveaux aliments transformés doivent être poursuivies. [FoodChem](#), 7 pages. (23.11.2023).

★★ **Les plastiques recyclés contiennent des centaines de produits chimiques toxiques** : Des scientifiques se sont penchés sur l'analyse chimique de 28 échantillons de granulés de **polyéthylène haute densité recyclé (R-PEHD)** provenant d'usines de recyclage de 13 pays. Ils ont identifié un total de 491 composés organiques dans les granulés plastique, et 170 autres composés qui ont fait l'objet d'une évaluation provisoire. Ces composés appartiennent à diverses catégories, notamment les **pesticides, les produits pharmaceutiques, les produits chimiques industriels et les additifs pour plastiques**. L'article fournit un ensemble de données qui fait progresser la connaissance de la composition chimique complexe associée aux plastiques recyclés. [Affidia](#), 1 page. (16.11.2023). Publication originale : [Data in Brief](#).

★★ **L'arôme de fumée pourrait être interdit dans les produits primaires** : La Commission européenne prévoit de retirer du marché européen l'additif **SmokEz Enviro-23 (SF-006)**, qui donnent un arôme de fumée, en raison des inquiétudes suscitées par leur potentiel **cancérogène**. Un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) conclut que ces additifs présentent des risques de génotoxicité. Si les États membres donnent leur accord, la mesure pourrait entrer en vigueur au début de l'année 2024. Pour ce type de toxicité, l'EFSA n'est pas en mesure de définir un niveau d'utilisation sûr. [Infobae](#), 3 pages. (23.11.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ **Exposition alimentaire à l'acrylamide dans les cantines espagnoles** : Une étude a révélé que les **pommes de terre transformées** constituent la principale source d'acrylamide et que, selon la garniture choisie, le risque d'**exposition** peut être multiplié par plus de quatre. Le calcul de la marge des valeurs d'exposition pour les effets néoplasiques a indiqué que le **risque pour la santé est important**, et qu'il est plus élevé chez les femmes que chez les hommes, même si l'on ne considère que le repas principal de la journée. [Foods](#), 15 pages. (25.11.2023).

★ **Absorption d'arsenic et accumulation dans les haricots et la laitue** : Une étude s'est penchée sur l'absorption d'arsenic et son **accumulation** dans les **haricots** et la **laitue**. Les plantes ont ainsi été arrosées avec de l'eau contaminée par de l'arsenic à différentes concentrations. L'étude a aussi évalué le risque que présente, pour la santé humaine, la consommation de ces légumes contenant de l'arsenic. Les résultats ont montré que la concentration d'arsenic varie selon les parties de la plante, avec des concentrations plus élevées dans la laitue que dans les haricots. [Environ Sci Pollut Res Int.](#), 12 pages. (02.11.2023).

★ **Culture cellulaire de café** : La demande en café est à la hausse alors que la production mondiale est confrontée à de sérieux défis, notamment en ce qui concerne l'utilisation des terres, le changement climatique et la durabilité. L'**agriculture cellulaire** est une alternative prometteuse pour obtenir des denrées d'origine végétale actuellement produites par l'agriculture conventionnelle, comme le **café**. Les résultats présentés dans cet article démontrent que l'agriculture cellulaire est une alternative envisageable pour produire du café et pavent la voie pour de futurs travaux d'optimisation. [JAgrFoodChem](#), 25 pages. (16.11.2023).

★ **Bioaccessibilité des PFAS dans le poisson pendant la cuisson** : Une étude s'est penchée sur trois types de poissons ayant différents teneurs en matières grasses. La **bioaccessibilité des PFAS** pendant le **traitement de cuisson** (vapeur et friture) a été évaluée en utilisant une simulation gastro-intestinale *in vitro*. Les résultats ont révélé que la bioaccessibilité d'un PFAS individuel variait considérablement en fonction de sa structure moléculaire, allant de 26,0 à 108,1 %. La cuisson peut réduire la bioaccessibilité des PFAS, et la cuisson à la vapeur est plus efficace que la friture. [JAgrFoodChem](#), 10 pages. (20.11.2023).

Nutrition

★★ **Comparaison des réponses fournies par ChatGPT et des diététiciens humains** : De plus en plus de personnes se tournent vers des sources en ligne pour obtenir des informations sur la nutrition. Le chatbot **ChatGPT** rencontre un succès considérable depuis son lancement et pourrait devenir une ressource pour obtenir des informations concernant la nutrition. Cependant, aucune étude n'a été menée quant au fait que ChatGPT soit un outil adapté pour répondre à **des questions sur ce sujet**. Une nouvelle étude a donc pour objectif d'examiner la **capacité de ChatGPT** à répondre à des questions courantes sur la nutrition. [J Nutr Metab](#), 9 pages. (07.11.2023).

★★ **Consommation d'aliments ultra-transformés et multimorbidité** : Une étude de cohorte prospective a été réalisée dans sept pays européens auprès de 266 666 participants (dont 60 % de femmes) ne présentant pas de cancer, de maladie cardiovasculaire et de diabète de type 2 au moment du recrutement. Après un suivi d'une durée médiane de 11,2 ans, les résultats montrent qu'une consommation plus élevée d'**aliments ultra-transformés** (~260 g/jour sans boissons alcoolisées) est associée à un risque accru de **multimorbidité** comme le cancer et les maladies cardiométaboliques. Les **boissons sucrées et édulcorées artificiellement**, les **produits d'origine animale**, les sauces, les pâtes à tartiner et les condiments ont été associés à un risque accru de multimorbidité, ce qui n'est pas le cas pour d'autres produits : cela suggère qu'il faudrait réaliser des analyses plus nuancées par sous-groupes pour les aliments ultra-transformés. [Lancet Reg. Health - Eur.](#), 20 pages. (01.12.2023).

★ **Les marqueurs d'ultra-transformation sont plus fréquents dans les produits de viande végétale** : Une étude a analysé les **produits de viande végétale** et les **produits de viande conventionnelle** prélevés sur un marché allemand et il en ressort que les **marqueurs d'ultra-transformation** étaient plus fréquents dans les premiers que dans les seconds. L'étude a aussi mis en évidence des différences dans la composition des nutriments, les produits de viande végétale ayant une teneur plus faible en énergie, en graisses totales, en graisses saturées et en protéines, mais une teneur plus élevée en glucides, en sucres, en fibres et en sel. Les chercheurs estiment que remplacer les produits de viande conventionnelle par des produits de viande végétale pourrait avoir des **effets négatifs sur la santé** en raison de la prévalence plus élevée des marqueurs ultra-transformés. [PHN](#), 25 pages. (06.11.2023).

★ **Les édulcorants artificiels augmentent le taux d'insuline dans la salive** : Un nouvel essai clinique remet en cause l'idée que les édulcorants artificiels comme l'aspartame n'augmentent pas le taux d'insuline de la même manière que le sucre. Des chercheurs ont constaté que les taux d'insuline salivaire augmentaient une heure après la consommation d'une boisson gazeuse, qu'il s'agisse d'une boisson ordinaire ou d'une boisson *light*, c'est à dire sucrée avec des édulcorants artificiels. Les taux d'insuline salivaires n'ont pas changé après la consommation d'eau ou d'une boisson à faible teneur en saccharose. La recherche scientifique a établi une corrélation entre les niveaux d'insuline dans la salive et dans le sang. [food ingredients 1st](#), 3 pages. (13.11.2023). Publication originale : [Food Res. Int.](#)

★ **Ingrédients adaptogènes dans les aliments et les boissons** : Ces derniers temps, les consommateurs montrent plus d'intérêt pour les **ingrédients adaptogènes végétaux**. Un groupe pharmaceutique passe en revue la littérature sur le sujet afin de mieux comprendre les nombreux ingrédients, leurs mécanismes d'action, leur étiquetage et leurs utilisations potentielles. La prudence est de mise pour la consommation de ces ingrédients, car certains peuvent interagir avec les hormones, comme l'**ashwagandha**, qui a été interdit au Danemark en 2023. [FSN](#), 2 pages. (23.11.2023). Publication originale : [SLV](#). Informations complémentaires : [VitafoodsInsight](#).

Allergies

★ **Nouveau regard sur l'allergie aux fruits au niveau mondial** : L'allergie aux fruits se manifeste par une variété de tableaux cliniques allant de l'allergie de contact localisée et du syndrome d'allergie orale à la possibilité de réactions systémiques graves, y compris l'anaphylaxie. Une **recherche systématique dans la littérature** publiée entre 2009 et 2023 a été effectuée pour fournir une **vue d'ensemble** de la prévalence de l'**allergie aux fruits**. [Foods](#), 21 pages. (10.11.2023).

★ **L'allergie aux graines de lin gagne du terrain** : Les graines de lin sont un ingrédient de plus en plus populaire dans les produits de boulangerie et autres produits alimentaires en raison des bienfaits qu'elles sont réputées avoir sur la santé. Certaines recettes proposent même de les utiliser pour remplacer les œufs. Une étude menée par **American College of Allergy, Asthma and Immunology** a révélé que les allergies aux graines de lin apparaissent **plus fréquemment chez les adultes**, mais moins souvent chez les enfants. Les graines de lin peuvent provoquer des réactions allergiques, aussi bien après avoir été ingérées qu'après un simple contact avec la peau. [NewFoodMag](#), 2 pages. (13.11.2023). Publication originale : [Eur Ann Allergy Clin Immunol.](#), [EurekAlert](#). Informations complémentaires : [Allergy Asthma Clin Immunol.](#)

Merci de votre fidélité, bonnes fêtes de fin d'année et rendez-vous en 2024 !

Souhaitez-vous recevoir la nouvelle édition du Seismo Info dès sa publication ? Si oui, cliquez [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 e-mail suivante : seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : la présentation des articles reflète leur présence dans les médias. 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.



Seismo Info 11/2023



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

★★★★ **Sondage** : dernière chance ! Vous avez jusqu'au 30 novembre, 18 h, pour participer à notre [sondage](#). Temps à consacrer : 5 à 10 minutes. Vos données seront traitées de manière confidentielle. Merci !

Microbiologie

★★★★ **Découverte d'un mécanisme de tolérance chez *Escherichia coli*** : des scientifiques de l'INRAE - l'Institut national français de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement - ont découvert qu'***Escherichia coli* O157:H7** peut développer une **tolérance aux conditions acides de l'estomac** dans certains environnements retrouvés dans des aliments solides comme la **viande hachée** et le **fromage**. [INRAE](#), 2 pages. (17.10.2023). Publication originale : [npj Sci Food](#).

★★★★ **Les produits frais - un réservoir de gènes de résistance aux antimicrobiens** : dans cette étude, 75 échantillons de produits frais importés et 75 non importés achetés auprès de **détaillants suisses** ont été soumis à des tests de **détection de bactéries résistantes aux antimicrobiens (BRA)** et de **gènes de résistance aux antimicrobiens (GRA)**. Au total, 95 % des échantillons contenaient des GRA. [SciTotalEnviron](#), 8 pages. (06.10.2023).

★★★ **Prévention et contrôle des risques microbiologiques dans les fruits et légumes frais** : une consultation **JEMRA** visait à évaluer les mesures spécifiques aux produits prises à tous les stades de la production des fruits et légumes frais, de la production primaire aux activités intervenant après la récolte, en passant par le transport, les points de ventes et l'utilisation faite par les consommateurs. Les résultats et conclusions ont été publiés. [JEMRA](#), 112 pages. (10.10.2023).

★★ **Risques microbiologiques liés à l'utilisation d'eau lors des opérations de traitement après la récolte** : une étude de l'EFSA s'est penchée sur les **risques microbiologiques** liés à l'**utilisation d'eau** lors des opérations de traitement et de transformation qui interviennent après la récolte sur les fruits, légumes et herbes frais et surgelés. Les risques les plus significatifs proviennent de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., des souches *Escherichia coli* pathogènes pour l'être humain et des *virus entériques*. [EFSA](#), 111 pages. (03.11.2023).

★★ **Bacilles sporulés dans des produits laitiers d'origine végétale** : une récente étude fournit un aperçu des niveaux et des types de contaminants microbiens présents dans 88 **produits laitiers d'origine végétale** utilisés pour fabriquer des alternatives aux produits laitiers traditionnels. Les chercheurs ont découvert que la charge microbienne variait fortement d'un produit à l'autre et que la proportion de **bacilles sporulés** sur l'ensemble des contaminants tendait à être particulièrement élevée dans de nombreux échantillons. Les principaux bacilles aérobies sporulés appartenaient aux groupes *Bacillus subtilis* et *Bacillus cereus*. Les principales espèces anaérobies recensées étaient *Clostridium sporogenes/tepidum*. [FoodSafetyMag](#), 4 pages. (11.10.2023). Publication originale : [IntJFoodMicr](#).

★★ **Listeria monocytogenes dans un environnement dynamique de transformation des légumes surgelés** : les résultats d'une étude montrent que le **séquençage de génome complet** (WGS) constitue un outil efficace pour retracer les sources de contamination et les voies de transmission, et pour identifier les clones internes : en effet **5 clones internes de L. monocytogenes différents** ont été identifiés en recourant à la méthode cgMLST-CT. [IntJFoodMicr](#), 42 pages. (09.11.2023).

★★ **Salmonella enterica serovar Agona isolée dans une nouvelle sorte de denrée alimentaire** : une étude rapporte que des isolats multirésistants aux médicaments, 18-SA00377, ont été mis en évidence dans un **complément alimentaire** en Allemagne en 2018. Leur caractérisation a révélé la présence de 23 **gènes de résistance aux antibiotiques** s'étendant à 12 classes d'antibiotiques, ainsi que de gènes de résistance à 6 métaux lourds. [FrontMicr](#), 5 pages. (25.10.2023).

★★ **Entérobactéries productrices de bêta-lactamases à spectre étendu dans différents produits alimentaires** : le rôle joué par la transmission d'entérobactéries **productrices de bêta-lactamases à spectre étendu** (EP-BLSE) à partir de vecteurs non humains à l'être humain reste flou. Les produits alimentaires pourraient faire office de réservoirs à EP-BLSE et contribuer à leur propagation. Une étude menée en **Suisse** visait à examiner systématiquement la présence d'EP-BLSE dans divers produits alimentaires non transformés d'origine diverse achetés à Bâle. Sur 947 **échantillons alimentaires**, **14,8 % se sont révélés positifs** pour EP-BLSE, les isolats détectés appartenant à 8 espèces de bactéries productrices de BLSE. [FrontMicr](#), 10 pages. (06.11.2023).

★★ **Diversité des résistances aux antimicrobiens** : l'objectif de cette étude était d'analyser la résistance aux antimicrobiens, la résistance au stress et les facteurs de virulence par séquençage du génome complet d'**isolats de Salmonella**, d'**Escherichia coli productrice de shigatoxines (STEC)** et de **Listeria monocytogenes**. Les résultats montrent que les isolats de *Salmonella* étaient porteurs de multiples gènes de résistance aux métaux. Les isolats de STEC non-O157 étaient tous porteurs de gènes de résistance au stress acide et certains isolats de *L. monocytogenes* présentaient des gènes de résistance aux produits biocides. [Front. sustain. food syst.](#), 10 pages. (20.10.2023).

★★ **Traitement à haute pression - impact sur la virulence et la résistance aux antibiotiques** : le traitement à haute pression (HPP) est une **technique de pasteurisation à froid** utilisée dans la conservation des aliments considérée comme sûre mais potentiellement responsable d'une augmentation/diminution du **potentiel de virulence** et de la **résistance aux antibiotiques**. Une étude menée sur la survie d'isolats de *L. monocytogenes* après un HPP indique que le stress généré pendant ce traitement peut influencer sur les changements phénotypes et génotypiques liés à la virulence et à la résistance aux antibiotiques d'agents pathogènes isolés dans des aliments et dans des environnements de transformation des aliments. [Foods](#), 15 pages. (24.10.2023).

★★ Des souches **multirésistantes aux médicaments d'E. coli plus performantes que les souches inoffensives dans l'intestin** : une étude révèle qu'une souche multirésistante aux médicaments d'*E. coli*, **MDR ST131**, parvient à coloniser l'intestin en prenant le dessus sur les souches inoffensives. Les recherches, menées sur des souris, expliquent pourquoi ces souches multirésistantes sont capables de dominer et de prendre la place d'autres souches dans l'intestin. [Notiulti](#), 5 pages. (18.10.2023). Publication originale : [PLoS Biol](#).

★ **Escherichia coli productrice de shigatoxines (STEC) dans la viande et les légumes verts** : une étude compile les résultats de 4 enquêtes menées à différentes périodes qui portaient sur la présence et les caractéristiques des **Escherichia coli productrices de shigatoxines (STEC)** dans la viande de **bœuf**, d'**agneau** et dans les **légumes verts** en vente sur le marché **suédois**. La combinaison du sous-type **stx2a** et du gène *eae* était présente dans les STEC détectées à la fois dans la viande de bœuf et d'agneau. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (11.10.2023).

★ **Diversité génotypique des gènes de l'entérotoxine staphylococcique B (SEB)**: dans le but d'examiner le schéma d'expression de l'entérotoxine staphylococcique B (SEB) dans les aliments ainsi que la diversité génotypique du gène codant pour SEB en combinaison avec les caractéristiques moléculaires et la résistance aux antimicrobiens de *S. aureus*, 498 isolats prélevés sur des aliments disponibles dans le commerce ont été analysés en vue de détecter le gène codant pour *seb* et la production de SEB par *S. aureus*. Au total, 45 souches (9.0 %) de *S. aureus* porteuses du gène codant pour *seb* ont été identifiées, toutes productrices de SEB. [IntJFoodMicr](#), 12 pages. (12.10.2023).

★ **Virulence et profils de résistance des souches de Vibrio cholerae non-O1/non-O139** : une nouvelle étude s'est penchée sur la virulence et les profils de résistance des souches de *Vibrio cholerae* non-O1/non-O139 provenant d'Allemagne et d'autres pays européens. Sur 87 isolats de *V. cholerae* non-O1/non-O139, 37 gènes de virulence ont été identifiés. [FrontMicr](#), 10 pages. (30.10.2023).

★ **Microplastiques dans l'aquaculture et résistances aux antibiotiques** : un article souligne comment les microplastiques et les gènes de résistance aux antibiotiques peuvent affecter la production et la qualité des produits aquatiques, influencer le développement et la reproduction des organismes aquatiques et accélérer la propagation de bactéries résistantes. [Environ Sci Pollut Res Int.](#), 10 pages. (16.10.2023).

★ **Souches de Cronobacter spp. isolées dans des produits alimentaires d'origine végétale** : une étude visait à déterminer la diversité génotypique et les propriétés hémolytiques de 24 souches de *Cronobacter spp.* (15 *Cronobacter sakazakii*, 6 *Cronobacter malonaticus*, 2 *Cronobacter turicensis* et 1 *Cronobacter condimentii*) isolées dans des légumes verts prêts à l'emploi, des pousses, des fruits à coques et des fruits secs. Les résultats ont démontré que la diversité génotypique des souches de *Cronobacter* isolées dans des produits alimentaires d'origine végétale est grande. Une souche de *C. sakazakii* (s12) isolée dans des pousses de luzerne appartenait au complexe clonal CC4, qui englobe des souches souvent associées à des infections graves à l'origine de méningites chez les nourrissons. [Foods](#), 10 pages. (23.10.2023).

★ **Agents pathogènes d'origine alimentaire dans des bières à faible teneur en alcool ou sans alcool** : au cours d'une récente étude, des mélanges spécifiques de 5 souches composés de *E. coli* O157:H7, *S. enterica* et *L. monocytogenes* ont été inoculés dans des échantillons, lesquels ont ensuite été stockés à 2 températures différentes (4 et 14°C) pendant 63 jours. Les résultats montrent que les agents pathogènes ont survécu et se sont développés dans les bières sans alcool et pas dans celles à faible teneur en alcool. [JFoodProt](#), 12 pages. (20.10.2023).

★ **Taux de certification en matière de sécurité alimentaire et nombre de maladies d'origine alimentaire** : selon une récente étude financée par le *National Institute of Food and Agriculture* du *Department of Agriculture* (États-Unis), le fait que les entreprises du secteur alimentaire d'un pays soient plus ou moins nombreuses à avoir obtenu un certificat de sécurité alimentaire constitue le deuxième facteur le plus significatif pour prévoir le nombre de cas de maladies d'origine alimentaire. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (11.10.2023). Publication originale : [JFoodProt](#).

★ **Contamination croisée dans des environnements de conditionnement secs** : une étude en cours, financée par le *Center for Produce Safety* (CPS), tente de combler le manque de connaissances sur la contamination microbienne croisée pouvant survenir dans des environnements de conditionnement secs afin d'améliorer l'évaluation des risques et les stratégies pour limiter ces risques. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (25.10.2023). Publication originale : [CPS](#).

★ **Que font réellement les gens dans leur cuisine ?** Chaque année, le Royaume-Uni recense 2,4 millions de cas de maladies d'origine alimentaire. L'étude Kitchen Life 2, commandée par la *Food Standards Agency*, dévoile ce qui se passe derrière les portes de nos cuisines et comment nos comportements peuvent nous rendre malades. Menée à l'aide de caméras à détection de mouvement, de thermomètres dans les réfrigérateurs et sur la base d'entretiens, l'étude a permis d'observer l'hygiène alimentaire dans 101 cuisines, au sein de ménages privés et dans des environnements professionnels. [FSA](#), 2 pages. (26.10.2023).

Chimie

★★★ **Résultats de l'étude de biosurveillance 2020 chez les enfants en Autriche** : cette étude évalue les degrés d'exposition liés à l'environnement et à l'alimentation dans les urines d'écoliers autrichiens âgés de 6 à 10 ans (n = 85), l'accent étant mis sur les **mycotoxines**, les **phytoestrogènes** et les **sous-produits issus de la transformation des aliments**. Au total, 22 % des enfants dépassaient la dose journalière tolérable en **déoxynivalénol**, et l'estimation de la marge d'exposition pour l'**ochratoxine A** indique un possible risque pour la santé de certains enfants. [Food Chem. Toxicol.](#), 2 pages. (03.11.2023).

★★ **BPA et DEHP dans les emballages alimentaires à l'origine de problèmes de santé** : les résultats d'une récente étude américaine suggèrent que certains enfants sont moins susceptibles d'excréter du **bisphénol A (BPA)** et du **phthalate de di-2-éthylhexyl (DEHP)** que d'autres. L'étude a porté sur 149 enfants entre 3 et 16 ans, atteints d'autisme, de TDAH ou neurotypiques. Il s'avère que les enfants des 3 groupes présentent des voies métaboliques du BPA et du DEHP différentes, tandis qu'elles sont similaires par ailleurs. L'excrétion du BPA par glucuronidation était sensiblement plus efficace chez les enfants neurotypiques que chez les enfants autistes ou présentant des TDAH. [RottenApple](#), 4 pages. (23.10.2023). Publication originale : [PlosOne](#).

★★ **La FDA souhaite annuler l'autorisation d'utiliser de l'huile végétale bromée dans les aliments pour des raisons de sécurité** : en raison de risques sanitaires, la FDA propose d'interdire l'utilisation d'**huile végétale bromée** dans les aliments. De récentes études ont mis en évidence une corrélation entre l'exposition à l'huile végétale bromée et des taux élevés de bromure dans les tissus, en particulier la thyroïde, qui pourraient s'avérer néfastes pour la santé. Cette décision se fonde sur une étude réalisée sur des rats ayant suivi un régime de 90 jours à base des aliments concernés, qui a révélé une concentration sérique élevée de bromure, une hypertrophie des cellules folliculaires de la thyroïde et des déséquilibres hormonaux. [food ingredients 1st](#), 3 pages. (03.11.2023). Publication originale : [FDA](#). Informations complémentaires : [Food Chem. Toxicol.](#), [Food Safety News](#).

★ **Avancée de la recherche sur les produits à base de protéines végétales** : l'intérêt grandissant pour les alternatives alimentaires durables et saines a mis en lumière les **protéines végétales**, qui sont désormais considérées comme des substituts viables des protéines animales. Une nouvelle **publication** résume les **sources naturelles** de protéines végétales, qu'elles soient traditionnelles ou nouvelles. Les catégories, les technologies de transformation et les applications des produits à base de protéines végétales dans l'industrie alimentaire y sont explicitement exposées. [JAgrFoodChem](#), 10 pages. (12.10.2023).

★ **Polluants dans l'écosystème aquatique - une menace émergente** : l'étude en question passe en revue les sources, la toxicité et les éventuelles techniques d'élimination des **polluants présents dans l'eau**. [Environ Sci Pollut Res Int.](#), 10 pages. (21.10.2023).

★ **Classement des risques chimiques liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux** : différentes méthodes existent pour classer les combinaisons danger-produit au sein des programmes de surveillance en **fonction des risques**. Ces méthodes ont jusqu'alors été développées soit pour les denrées alimentaires soit pour les aliments destinés aux animaux ; aucune ne considère les risques pour les 2 catégories. Une **étude de cas** sur les risques chimiques liés aux céréales a été menée aux Pays-Bas sur différents animaux et sur des êtres humains appartenant à différentes classes d'âge. Les résultats ont montré que les 2 méthodes classaient les **mycotoxines** (à savoir déoxynivalénol, aflatoxine B1 et zéaralénone) en tête des risques. [FoodContr](#), 10 pages. (28.10.2023).

★ **Exposition aux pesticides via l'alimentation, et maladies non transmissibles et mortalité** : récemment, une **revue systématique** a été publiée sur la relation entre **exposition aux pesticides via l'alimentation** et **maladies non transmissibles (MNT)** et mortalité chez les adultes. Les résultats montrent que les pesticides sont responsables de 25 % des décès dus à des MNT au niveau mondial et qu'il existe un lien potentiel entre l'exposition aux pesticides via l'alimentation et des maladies telles que le cancer, le diabète, les maladies cardiovasculaires et les maladies respiratoires chroniques. [Environ Health](#), 13 pages. (31.10.2023).

Nutrition

★★★ **Addiction aux produits alimentaires ultra-transformés** : une récente méta-analyse de 2 **revues systématiques** comprenant 281 études menées dans 36 pays différents révèle que la prévalence globale de l'**addiction aux aliments** s'élevait à 14 % chez les **adultes** et à 12 % chez les **enfants**. Ces chiffres sont comparables aux degrés d'addiction relevés pour d'autres substances légales chez les adultes (par ex. 14 % pour l'alcool et 18 % pour le tabac), mais le degré d'addiction chez les enfants est sans précédent. [20Min](#), 1 page. (16.10.2023). Publication originale : [BMJ](#).

★ ★ **Microbiote intestinal et cancer du sein - l'alimentation comme facteur potentiel de modulation** : l'influence du **microbiote intestinal** sur le cancer du sein demeure un domaine d'investigation peu exploré. Des analyses ont mis au jour des liens entre des **types de bactéries significatifs** et des apports alimentaires spécifiques chez des cas de cancer du sein, ce qui souligne le potentiel du microbiote intestinal comme source de biomarqueurs dans l'évaluation du risque de cancer du sein. [Nutrients](#), 10 pages. (31.10.2023).

★ **Génétique du végétarisme** : dans une étude, des chercheurs avancent l'hypothèse que les **facteurs génétiques** pourraient contribuer à expliquer pourquoi certaines personnes se tournent vers un **régime végétarien** strict et d'autres pas. L'étude portait sur 5324 végétariens et 329 455 sujets témoins. Les polymorphismes mononucléotidiques (SNP), un type courant de variation génétique qui détermine une série de caractéristiques biologiques, ont été analysés dans chaque groupe et comparés pour déterminer si certains SNP étaient associés à un régime végétarien. Au bout du compte, les chercheurs ont identifié 11 gènes spécifiques en tant que déterminants potentiels du régime végétarien. [MedNewsToday](#), 5 pages. (04.10.2023). Publication originale : [PlosOne](#).

★ **Les adultes consomment plus de boissons sucrées** : une étude menée dans 185 pays sur une période de 28 ans a montré que la consommation de boissons sucrées sans alcool a augmenté de **16 %** dans la population adulte. [20Min](#), 3 pages. (17.10.2023). Publication originale : [NatureComm](#).

★ **Hypothèse de la survie du fructose et obésité** : une étude propose une nouvelle hypothèse concernant l'**obésité** : l'« hypothèse de la survie du fructose ». Les auteurs suggèrent que le **fructose** réinitialise le métabolisme cellulaire, en augmentant la sensation de faim et l'envie d'aliments riches en énergie contenant des lipides et des glucides par exemple, entraînant par là même une prise de poids. [MedNewsToday](#), 2 pages. (24.10.2023). Publication originale : [Obesity](#).

Allergies

★ **La consommation d'aliments allergènes n'augmente pas le risque d'allergie chez les nourrissons** : dorénavant en Suède, les œufs, les légumineuses y compris le soja et les arachides, les amandes et les noix de cajou sont introduits plus tôt dans l'**alimentation des nourrissons**, conformément à la révision des instructions en la matière. Toutefois, cela n'a entraîné aucun changement dans le taux d'**allergies alimentaires** ou d'eczéma chez les nourrissons de 18 mois, ce qui signifie que cette mesure n'augmente ni ne réduit le risque de développer de telles allergies. [MedicalXpress](#), 4 pages. (10.10.2023). Publication originale : [J Allergy Clin Immunol](#).

Fraude et tromperie

★ **Défis de traçabilité et risques liés aux métaux lourds dans le commerce des crevettes** : les étiquetages erronés dans le secteur mondial du commerce des **fruits de mer** soulèvent des inquiétudes quant à l'identité, la sûreté et la durabilité de ces produits. Une récente étude visait à analyser les **erreurs d'étiquetage des crevettes** vendues sur le marché espagnol et les potentiels risques liés à l'absorption de **métaux lourds**. Plus de la moitié des échantillons n'étaient pas conformes à la réglementation européenne sur l'étiquetage. Un tiers des crevettes analysées étaient des espèces de substitution (non mentionnées sur l'étiquette) et 10 % ne satisfaisaient pas aux limites fixées par la législation européenne pour les métaux lourds. [FoodContr](#), 44 pages. (07.11.2023).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info ? Cliquez [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.



Seismo Info 10/2023



Source : mvcaspe, 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

★★★★ **Enquête** : Que pensez-vous de la détection précoce pour la sécurité des aliments ? Votre avis est important pour nous : participez à notre enquête [ici](#). Durée : 5 à 10 minutes. Vos données seront traitées de manière confidentielle. Merci beaucoup !

Microbiologie

★★★★ **Du nouveau sur *Bacillus cytotoxicus*** : *Bacillus cytotoxicus* fait partie du groupe *Bacillus cereus* et est **thermotolérant**. Il a été associé à de rares cas, parfois mortels, de maladies diarrhéiques et peut passer inaperçu lors du diagnostic de routine par contrôle des températures généralement utilisées pour le groupe *B. cereus*. Une étude suisse révèle qu'il peut **être présent** dans les installations de production d'aliments pendant plusieurs années. *B. cytotoxicus* se trouve presque exclusivement dans les aliments contenant des **flocons/de l'amidon de pomme de terre** ou des **produits à base d'insectes**. [Food Microbiol.](#), 12 pages. (12.10.2023).

★★ **Contaminants microbiens dans différents ingrédients d'origine végétale** : Une étude récente a examiné les niveaux et les types de **contaminants microbiens** présent dans 88 **ingrédients d'origine végétale**, dont beaucoup sont utilisés pour fabriquer des succédanés de produits laitiers. La charge microbienne dans les ingrédients d'origine végétale était très variable. Pour de nombreux échantillons, le dénombrement total a révélé une forte proportion de spores. Les principales bactéries formant des spores aérobies appartenaient aux groupes ***Bacillus subtilis*** et ***Bacillus cereus***. [IntJFoodMicr.](#), 10 pages. (09.09.2023).

★★ **Microbiome intestinal et cirrhose du foie** : Des études antérieures ont fait état d'un lien entre le **microbiote intestinal** et la **cirrhose**. Cependant, la relation de causalité entre la flore intestinale et la cirrhose du foie n'est toujours pas clairement établie. Une nouvelle étude a mis en évidence un nouvel **effet causal** potentiel entre la cirrhose et la flore intestinale, et a fourni de nouvelles informations sur le rôle du microbiote intestinal dans la progression pathologique de la cirrhose du foie. [FrontMicr](#), 10 pages. (14.09.2023).

★★ **Angiostrongylus cantonensis sur des produits contaminés** : Le Centers for Disease Control and Prevention (CDC) a signalé la propagation de **Angiostrongylus cantonensis** en Géorgie. Cette maladie parasitaire affecte le cerveau et la moelle épinière et se transmet par l'ingestion accidentelle de gastéropodes ou de larves (par ex. présents sur des **produits contaminés**). [MarlerBlog](#), 2 pages. (23.09.2023). Publication originale : [Emerg Infect Dis](#). Informations complémentaires : [CDC](#).

★★ **Souches d'Escherichia coli encodant de nouveaux sous-types de shiga toxine 2** : Le partage des séquences génomiques dans des dépôts de données en ligne permet des analyses à grande échelle de gènes ou de familles de gènes spécifiques. Cela permet de détecter de nouveaux sous-types de gènes et de mettre au point des méthodes de détection améliorées. Une nouvelle étude a utilisé des données WGS accessibles au public pour détecter un nouveau sous-type de shiga toxine (**Stx2n**) dans deux souches cliniques d'*E. coli* isolées aux États-Unis. Au cours de ce processus, d'autres sous-types de Stx2 ont été détectés : six souches de **Stx2j**, une de **Stx2m** et une de **Stx2o**. [Preprints](#), 14 pages. (21.09.2023).

★★ **Analyse des tendances concernant les STEC en France** : Des chercheurs se sont penchés sur l'évolution des infections à *E. coli* en France au cours de la dernière décennie. Ils ont constaté une **tendance** significative à **l'augmentation** des cas sporadiques de syndrome hémolytique et urémique (SHU) associés à ***E. coli* O26** et ***E. coli* O80**, alors les cas d'*E. coli* O157 affichent un recul notable. Ils estiment que le SHU associé à *E. coli* constitue un risque important pour la santé publique en France. Cette étude s'est appuyée sur 1255 cas pédiatriques sporadiques signalés entre 2012 et 2021. [FSN](#), 2 pages. (23.09.2023). Publication originale : [Emerg Infect Dis](#).

★★ **Escherichia coli diarrhéique atypique dans le lait** : En juin 2021, la ville de Toyama, au Japon, a connu une épidémie d'origine alimentaire après la distribution de briques de **lait** dans les cantines scolaires. Plus de 1800 cas ont été recensés dans 25 écoles. Les analyses réalisées n'ont pas mis en évidence les toxines et les agents pathogènes les plus souvent transmis par les aliments, mais une souche spécifique d'**Escherichia coli de sérotype OUT** (OgGp9):H18, a été isolée principalement dans les échantillons de lait liés à l'épidémie et chez la plupart des patients testés. Les analyses microbiologiques et les informations épidémiologiques désignent ***E. coli* OUT (OgGp9):H18** comme la bactérie responsable de cette épidémie. [Epidemiol. Infect.](#), 9 pages. (11.09.2023).

★★ **Risque de propagation de bactéries résistantes à la pasteurisation suite à la microfiltration** : Des chercheurs ont découvert que des bactéries résistantes à la pasteurisation peuvent être introduites dans le lait de consommation lors de la microfiltration – une nouvelle technologie de traitement qui prolonge la durée de conservation du lait en utilisant des membranes semi-perméables pour empêcher le passage de microbes indésirables – si l'équipement n'est pas nettoyé correctement. [FoodSafetyMag](#), 5 pages. (22.09.2023). Publication originale : [J. Dairy Sci.](#)

★★ **Inactivation du virus de l'hépatite E dans les produits à base de porc** : Le **virus de l'hépatite E** de génotype 3 (VHE-3) se transmet principalement par la consommation de viande de porc crue ou insuffisamment cuite. Des chercheurs ont évalué l'effet de l'inactivation du VHE par un traitement thermique, en reproduisant les étapes de la transformation alimentaire spécifiques aux matrices utilisées pour l'emballage des saucisses sèches et de l'homogénéat de foie. Après quatre semaines, le VHE introduit dans les **saucisses sèches** exposées à des températures inférieures ou égales à 21 °C était toujours infectieux. Pour l'homogénéat de foie, l'inactivation la plus efficace du VHE-3c/e a été observée lors des tests réalisés en exposant le produit à **71 °C pendant cinq minutes** ou plus. [Microorganisms](#), 17 pages. (29.09.2023).

★ **Détection du VHA, du VHE, du NoV, du AdVH-F et du SaV dans les produits frais et congelés à base de baies** : Pour la première fois, une étude a examiné la présence de différents virus dans des **baies** prêtes à être consommées au point de vente en Irlande. 239 échantillons ont fait l'objet de tests de transcription inverse suivie d'une réaction en chaîne par polymérase pour l'ADN du virus de l'**hépatite A** (VHA), du virus de l'hépatite **E** (VHE), du **norovirus** (NoV), de l'**adénovirus humain de l'espèce F** (HAdV-F) et du **sapovirus** (SaV). De l'acide nucléique viral a été mis en évidence dans 6,7 % des échantillons analysés (n = 16). [FoodEnvironViro](#), 9 pages. (01.08.2023).

★ **Dispersion de biofilms de *Vibrio parahaemolyticus* et *V. vulnificus* in vitro à partir de microplastiques :** L'ingestion par l'être humain de **fruits de mer contaminés** contenant des biofilms de *Vibrio* sur des **microplastiques** suscite de plus en plus d'inquiétudes. L'un des mécanismes favorisant les infections liées aux biofilms chez l'être humain est la dispersion des biofilms, un processus qui déclenche la libération de bactéries contenues dans les biofilms dans le milieu environnant, par ex. le tractus gastro-intestinal des hôtes humains. [FrontMicr](#), 10 pages. (12.09.2023).

★ ***Listeria monocytogenes* : une bactérie aux capacités d'adaptation insoupçonnées :** *Listeria monocytogenes* (LM) est une bactérie très largement répandue dans les aliments, chez les animaux d'élevage et sauvages, dans le sol, l'eau et la végétation. Le projet européen ListAdapt s'est intéressé aux capacités d'adaptation des souches de cette bactérie à ces différents **milieux**. Il a révélé que ces capacités sont indépendantes du milieu d'origine des souches ou de leur appartenance à un sous-groupe donné. [FoodWorld](#), 1 page. (26.09.2023). Publication originale : [anses](#).

★ ***Listeria monocytogenes* présentant des caractéristiques phénotypiques et génotypiques atypiques :** Sur 2495 échantillons de sol, d'aliments et d'écouvillons provenant de l'industrie agroalimentaire, 262 isolats de LM ont été détectés. Au total, 30 isolats ont été mis en évidence, principalement à partir d'échantillons de sol et d'**aliments végétaux**, et ont été classés comme LM atypique. Le milieu a influencé à la fois la fréquence d'apparition des LM atypiques non hémolytiques et leurs caractéristiques phénotypiques uniques. [Foods](#), 21 pages. (30.09.2023).

★ **Transmission des virus pandémiques dans la chaîne agroalimentaire :** Un document de synthèse analyse la transmission potentielle de **virus pandémiques via la chaîne agroalimentaire** et émet des hypothèses sur les nouveaux problèmes de sécurité des aliments qui pourraient se poser. Deux scénarios ont été étudiés, l'un impliquant un **virus gastro-intestinal** et l'autre un **virus respiratoire**. [FoodContr](#), 10 pages. (30.09.2023).

Chimie

★★ **Trois Suisses sur quatre présentent un taux de BPA trop élevé :** Du **bisphénol A** (BPA) a été détecté chez 92 % des participants adultes d'une étude réalisée dans 11 pays européens. Ce perturbateur endocrinien a été mesuré dans l'urine des participants à des taux qui dépassent aussi les seuils de sécurité que l'UE a pourtant révisés récemment, ce qui soulève des questions de santé à long terme dans tous les pays. En Suisse, la limite est dépassée chez **71 % des participants**. [Infosperber](#), 3 pages. (27.09.2023). Publication originale : [AEE](#).

★★ **Dioxines (PCDD/F), PCB de type dioxine et PFAS dans le poisson :** De nombreux poissons et fruits de mer sont riches en vitamines et en oligo-éléments, mais ils peuvent aussi contenir des **substances indésirables** qui s'accumulent notamment dans la graisse des animaux. L'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) a calculé les quantités de ces substances que les consommateurs ingèrent s'ils mangent **du poisson une à trois fois par semaine** (pour 150 g de poisson par repas). [BfR](#), 19 pages. (27.09.2023).

★★ **Du furane et ses dérivés dans les aliments préparés à la maison :** Le **furane** - classé comme potentiellement **cancérogène** pour l'être humain - et ses dérivés sont présents dans divers aliments ayant subi un traitement thermique. Une étude a évalué l'exposition des nourrissons et des enfants en bas âge au furane et à ses dérivés méthyliques présents dans les **aliments préparés à la maison**. Les marges d'exposition calculées pour la plupart des scénarios retenus concernant les repas préparés à la maison indiquent que l'exposition au furane et à ses dérivés constitue un risque sanitaire pour les nourrissons et les enfants en bas âge. [Foods](#), 12 pages. (28.09.2023).

★★ **Emulsifiants et risque de maladies cardiovasculaires :** Des chercheurs ont analysé les données de 95 442 adultes français (âge moyen 43 ans) sans antécédents de **maladie cardiovasculaire** qui ont participé volontairement à une étude de cohorte prospective. Après un suivi moyen de 7 ans, l'étude a révélé que des apports plus élevés en cellulose, en monoglycérides et diglycérides d'acides gras et en **émulsifiants** spécifiques tels que la **carboxyméthylcellulose**, le **phosphate trisodique** et certaines variantes de E472, était associée à des risques plus élevés de maladies cardiovasculaires. [Affidia](#), 3 pages. (18.09.2023). Publication originale : [BMJ](#).

★★ **Contamination au mercure dans un système vertical d'agriculture d'intérieur** : L'agriculture d'intérieur utilise des lampes de culture comme les diodes électroluminescentes (**LED**). Le processus de fabrication des LED pourrait présenter un risque de **contamination au mercure** des cultures. Un total de 10 ppm de mercure a été détecté dans un échantillon de chou frisé récolté dans une ferme d'intérieur hydroponique, dépassant la limite de 0,05 ppm fixée par la réglementation en vigueur à Singapour. [JAgrFoodChem](#), 10 pages. (08.09.2023).

★ **Empoisonnement au plomb - nombre de décès et impact sur le QI revus à la hausse** : Une étude suggère que le **saturnisme** a un impact sur la santé mondiale plus grave que l'on ne pensait. Il serait à l'origine de plus de cinq millions de décès dus à des **maladies cardiaques** (MC) en 2019, soit six fois plus que les estimations précédentes. Cela représente environ 30 % de l'ensemble des décès dus à des MC. De plus, l'empoisonnement au plomb entraînerait une perte de près de six **points de QI** chez les jeunes enfants des pays en développement. [Barron's](#), 3 pages. (11.09.2023). Publication originale : [Lancet Planet. Health](#).

★ **Bioaccumulation – transfert des métaux du sol au miel** : Une étude a analysé des échantillons de sol et de miel prélevés dans le județ de Maramureș afin de déterminer si des **éléments toxiques** s'y trouvaient. Les concentrations les plus élevées ont été relevées pour (Cu), (Zn), (Pb), (Cr), (Ni), (Cd), (Co) et (As). L'étude a mis en évidence le rôle des activités anthropiques dans la pollution par les **métaux lourds**. Les résultats des analyses des échantillons de **miel** ont révélé des variations entre les types de métaux et les lieux de prélèvement des échantillons, avec des corrélations positives entre certains éléments présents dans le miel. [Foods](#), 25 pages. (26.09.2023).

★ **Évaluation de l'exposition aux pesticides** : Une étude récente menée aux Pays-Bas a évalué la relation entre l'**absorption de pesticides** par le biais des **aliments** et la présence de résidus dans les **échantillons d'urine**, afin d'illustrer l'**exposition** aux pesticides de la population dans son ensemble. Les chercheurs ont prélevé en double des échantillons d'aliments et d'urine auprès de 35 consommateurs en bonne santé et les ont analysés pour y déceler des résidus de pesticides et des métabolites. Des **métabolites** étaient présents dans tous les échantillons d'urine, ce qui démontre l'exposition aux pesticides. [Anal Bioanal Chem](#), 16 pages. (22.09.2023).

★ **Sécurité chimique du jus de viorne obier produit en Europe** : Une étude a établi un **profil toxicologique** du jus de **viorne obier** (*Viburnum opulus L.*) produit en Europe sur des rats et des souris. Les résultats révèlent qu'une exposition unique à une dose élevée d'extrait de viorne obier ne présente pas de toxicité aiguë. Cependant, une exposition prolongée à des doses élevées pouvait entraîner des changements au niveau histopathologique, en particulier dans le foie, les reins et le tissu adipeux. [Food Chem. Toxicol.](#), 2 pages. (01.10.2023).

★ **Fumonisines libres et cachées dans le maïs brésilien** : Une nouvelle étude a évalué la contamination par les fumonisines libres et cachées dans le pop-corn et les produits à base de maïs échantillonnés dans toutes les grandes régions du **Brésil**. Des fumonisines libres ont été détectées dans les 212 échantillons analysés (100 %), avec une teneur allant de 7,2 à 2158,2 µg/ kg-1 pour la somme des fumonisines. Des fumonisines cachées ont été détectées dans tous les échantillons analysés (100 %), avec une teneur allant de 19,2 à 750,8 µg/ kg-1 pour la somme des fumonisines. [FoodContr](#), 10 pages. (03.10.2023).

★ **Microplastiques et esters phtaliques libérés par les sachets de thé** : Une étude germano-iranienne s'est penchée sur la libération de **microplastiques** et d'**esters phtaliques** par les sachets de thé lors de l'infusion. Les chercheurs ont analysé des échantillons de **sachets de thé** de différentes marques et ont constaté que la quantité moyenne de microplastiques était de 412,32 éléments par sachet pour les marques persanes et de 147,28 éléments par sachet pour les marques allemandes. La concentration moyenne en esters phtaliques était de 2,87 mg/g pour les marques persanes et de 2,37 mg/g pour les marques allemandes. [Environ Sci Pollut Res Int.](#), 10 pages. (12.09.2023).

★ **Hexahydrocannabinol (HHC) dans les aliments** : Le HHC est notamment utilisé dans des liquides pour e-cigarettes ou proposé sous forme d'huiles de HHC. Cependant, on le trouve également dans des produits que les consommateurs peuvent prendre pour des aliments. L'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) a donc procédé à une **évaluation toxicologique** du HHC dans les aliments. [BfR](#), 13 pages. (05.10.2023).

Nutrition

★★ L'industrie agroalimentaire paie des diététiciens « influenceurs » pour façonner les habitudes alimentaires : Une enquête du *Washington Post* et de *The Examination* révèle que l'industrie agroalimentaire, des boissons et des compléments alimentaires paie des dizaines de **diététiciens agréés** qui ont collectivement des millions de followers sur les **médias sociaux** pour aider à vendre des produits et diffuser des **messages qui lui sont favorables** sur Instagram et TikTok. [Washington Post](#), 9 pages. (13.09.2023).

★★ « Healthwashing » pour des produits ultra-transformés : Des chercheurs ont analysé, pendant six mois, le contenu de 118 comptes Instagram d'entreprises agroalimentaires qui font la promotion d'**aliments ultra-transformés**. Ils ont constaté que plus de la moitié des messages contenaient des **informations relatives à la santé**. Les auteurs concluent qu'il est nécessaire de mettre en place des réglementations pour lutter contre le **healthwashing** lors de la vente en ligne de tels produits. [J Nutr Educ Behav.](#), 10 pages. (30.09.2023).

★ **Impact de la consommation d'émulsifiants pendant la gestation** : Une étude démontre que nourrir les souris en gestation avec des **émulsifiants** entraîne, chez leur progéniture, des troubles métaboliques, des déficits cognitifs et des traits de caractère assimilables à de l'anxiété. [FoodNavigator](#), 2 pages. (12.09.2023). Publication originale : [PLoS Biol.](#)

★ **Les édulcorants artificiels pourraient augmenter le risque de dépression** : Des chercheurs ont constaté un lien particulier entre le risque de dépression et la consommation d'**aliments ultra-transformés** et de boissons contenant des **édulcorants artificiels**. [MedNewsToday](#), 3 pages. (22.09.2023). Publication originale : [JAMA Netw Open](#).

★ **L'huile de coco pourrait altérer le métabolisme et favoriser l'obésité** : Une étude, lors de laquelle de faibles doses d'**huile de coco** ont été ajoutées au régime alimentaire de souris pendant huit semaines, révèlent des modifications du métabolisme des souris, contribuant au développement de l'**obésité** et de comorbidités associées. L'huile de coco a perturbé la capacité de l'organisme des souris à utiliser correctement la **leptine** et l'**insuline**, deux hormones importantes pour réguler la dépense énergétique, la faim et la façon dont l'organisme gère les graisses et les sucres. [MedNewsToday](#), 2 pages. (09.09.2023). Publication originale : [J. Funct. Foods](#).

Fraude et tromperie

★★ **Royaume-Uni – un tiers des échantillons prélevés sur des produits vendus en ligne ne sont pas conformes à la réglementation** : Au total, **1010 échantillons** ont été prélevés en Angleterre et au Pays de Galles en 2020 dans des **supermarchés** nationaux, auprès de **détaillants indépendants** et de **sites de vente en ligne**. Les échantillons ont été analysés pour vérifier l'authenticité, l'adultération et la contamination des produits concernés. 829 échantillons (82 %) se sont avérés conformes. Pour ceux qui n'était pas conformes, cela était le plus souvent dû à la composition du produit. De plus, **un tiers** de ces échantillons de produits vendus en ligne ne répondaient pas aux normes en vigueur. [FoodSafetyMag](#), 4 pages. (22.09.2023). Publication originale : [FSA](#).

★★ **ONU DC – corruption dans le secteur alimentaire** : L'Office des Nations unies contre la drogue et le crime (ONU DC) a attiré l'attention sur le **risque** omniprésent de **corruption** tout au long de la chaîne **agroalimentaire**. Selon son analyse réalisée récemment, il souligne comment les pratiques de corruption peuvent ébranler la **confiance que la population accorde au gouvernement**, saper les systèmes de contrôle et compromettre les relations commerciales. [Affidia](#), 1 page. (13.09.2023). Publication originale : [ONU DC](#).

★ **Europol coordonne l'opération « OPSON Europe »** : L'opération **OPSON Europe** menée à bien par Europol a permis de réaliser une avancée significative dans la lutte contre la **fraude alimentaire** sur le marché européen. Au cours de l'opération, Europol a réussi des saisies remarquables, notamment 8000 tonnes de produits illicites et 6,5 millions de litres de boissons, le plus souvent alcoolisées. Les principaux produits illicites saisis sont, en quantité décroissante, les **boissons alcoolisées**, les **céréales** et leurs produits dérivés, les **fruits/légumes/légumineuses**, les **produits sucrés**, la **viande et les produits à base de viande**, les **fruits de mer**, les **produits laitiers** et les **compléments alimentaires/additifs**. [Affidia](#), 1 page. (11.10.2023). Publication originale : [Europol](#).

★ **Contrefaçon de vin avec indication géographique protégée** : Les autorités de **Sardaigne** ont découvert une importante **fraude** dans le secteur du vin, impliquant une société agricole qui produisait des **vins sardes certifiés**.

L'enquête a révélé l'utilisation de documents de transport falsifiés et la comptabilisation de factures pour des livraisons de raisin et de vin n'ayant jamais eu lieu. Il s'est avéré que l'entreprise produisait et vendait des vins prestigieux portant les labels DOC (*Denominazione di Origine controllata*), DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) et IGT (*Indicazione Geografica Tipica*). [Cagliari](#), 2 pages. (13.09.2023). Informations complémentaires : [La Nuova](#).

★ **Saisie d'aliments en Espagne** : Les autorités espagnoles ont saisi plus de 28 tonnes d'aliments jugés impropres à la consommation humaine. La *Guardia Civil* a indiqué que les aliments ont été trouvés dans les installations d'entreprises des provinces de Saragosse, Valence et Almería. Les autorités ont déclaré que des **produits carnés**, du **poisson congelé** et d'autres articles étaient vendus avec des **dates de péremption dépassées**, de **fausses étiquettes** et alors que la **traçabilité présentait des irrégularités**. [FSN](#), 1 page. (14.09.2023).

★ **Food defense : un ouvrier a délibérément contaminé des aliments dans l'usine où il travaillait** : Un ouvrier a été condamné à de la prison pour avoir introduit des sacs en plastique, des gants en caoutchouc et des anneaux métalliques dans des aliments. L'entreprise concernée a été informée que des dizaines de ses produits, fournis à des restaurants dans tout le pays, avaient été contaminés. Le coupable a été condamné à 33 mois de prison pour avoir contaminé des marchandises. [BBC](#), 3 pages. (04.10.2023). Publication originale : [FSN](#).

Souhaitez-vous recevoir la nouvelle édition du Seismo Info dès sa publication ? Si oui, cliquez [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 e-mail suivante : seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : la présentation des articles reflète leur présence dans les médias. 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.



Seismo Info 09/2023



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 *Escherichia coli* appartenant à la souche O104:H4 trouvés dans les parties comestibles de rampons.** Des chercheurs ont montré que la souche C227/11Φcu d'*E. coli* O104:H4, un dérivé de la souche épidémique *E. coli* entérohémorragique/entéroaggrégative (EHEC/EAEC) de 2011, est capable de migrer dans la partie comestible des plants **de rampons** après contamination du sol environnant. Le taux de récupération le plus élevé (27 %) a été trouvé dans les rampons cultivés sur de l'agar, avec une concentration détectée pouvant atteindre $1,6 \times 10^3$ UFC/g. [Microorganisms](#), 10 pages. (12.08.2023).

★★★ **Davantage de cas de brucellose que ce qu'on avait soupçonné auparavant ?** Les scientifiques ont estimé que l'**incidence mondiale des infections** par *Brucella* est bien plus élevée que ce que l'on pensait auparavant. Les résultats suggèrent qu'au moins 1,6 à 2,1 millions de nouveaux cas de brucellose humaine se produisent chaque année. Ce chiffre diffère de manière significative de l'une des références les plus citées, qui prédit une incidence de 500 000 nouveaux cas par an. [FSN](#), 2 pages. (16.08.2023). Publication originale : [Emerg Infect Dis](#).

★★★ ***Toxoplasma gondii* dans des produits carnés soumis à un salage à sec.** La toxoplasmose est une maladie causée par *Toxoplasma gondii*, dont la transmission est généralement attribuée à l'ingestion de viande crue ou pas suffisamment cuite. Les études épidémiologiques mentionnent également **les salaisons** comme un facteur de risque potentiel. 552 échantillons commerciaux de **cuisse ou d'épaule et de saucissons salés à sec** de différentes marques provenant de différentes localités d'Espagne ont été achetés au hasard pour être analysés. Un essai biologique a montré que 47 produits carnés dans lesquels le parasite a été détecté présentaient une réponse séropositive chez les souris (IFA). [FoodContr](#), 10 pages. (01.09.2023)

★★ ***Cronobacter spp.* isolés dans des aliments congelés rapidement en Chine.** Des chercheurs chinois ont étudié la prévalence, la caractérisation moléculaire et la susceptibilité antimicrobienne de *Cronobacter* dans 576 échantillons d'aliments congelés rapidement. Des *Cronobacter spp.* ont été mis en évidence dans 18,8 % (108/576) des échantillons. [Foods](#), 8 pages. (11.08.2023).

★★ Des **risques de résistance aux antibiotiques associés à l'utilisation de biocides et de métaux lourds.** Une étude menée par l'Agence britannique des normes alimentaires (UK Food Standard Agency) a conclu qu'il existe des preuves publiées que des rejets de produits chimiques tels que les **biocides** (en particulier les désinfectants) et/ou les **métaux lourds** provenant de la **production d'aliments d'origine animale** peuvent contribuer à la sélection, à l'émergence et à la propagation de **résistances aux antibiotiques** (sous forme de bactéries ou de gènes) qui pourraient être acquises par les consommateurs, et que cela pourrait donc représenter un risque potentiel pour les consommateurs. [FSA](#), 2 pages. (21.08.2023).

★★ Des **biofilms de *Listeria monocytogenes* dans des environnements liés à l'alimentation.** *Listeria monocytogenes* est un agent pathogène bactérien responsable de la **listériose**, une maladie d'origine alimentaire associée à des taux de mortalité élevés (de 20 à 30 %) et à des hospitalisations. La persistance de cet organisme dans des **environnements liés à l'alimentation** pendant des mois, voire des années, a été mise en relation avec plusieurs épidémies de listériose dévastatrices. Elle peut également entraîner des coûts importants pour les entreprises et les économies du secteur alimentaire. Une nouvelle étude présente l'**état actuel des connaissances** sur le sujet. [Foods](#), 10 pages. (06.09.2023).

★★ **Association de *Campylobacter spp.*, *Salmonella spp.*, et *Blastocystis sp.* dans les volailles.** Une nouvelle étude confirme l'association précédemment rapportée entre les *Blastocystis sp.* et les *Campylobacter spp.* chez les volailles et révèle une association négative entre *Blastocystis sp.* et *Salmonella spp.* La présence de *Blastocystis sp.* favorise la présence de *Campylobacter spp.* et vice versa. [FoodWorld](#), 2 pages. (08.08.2023). Publication originale : [Microorganisms](#).

★ **Lien entre la pollution de l'air et l'augmentation globale de la résistance aux antibiotiques.** La **résistance aux antibiotiques** se propage principalement chez les humains par des aliments ou de l'eau contaminés. Une étude récente suggère cependant que ce n'est pas la seule manière dont les bactéries résistantes peuvent se propager. Selon des chercheurs de Chine et du Royaume-Uni, **la pollution de l'air** pourrait également disséminer la résistance aux antibiotiques. [Conversation](#), 4 pages. (10.08.2023). Publication originale : [Lancet Planet. Health.](#), [SciTotalEnviron](#).

★ **Chine - Émergence de la gastro-entérite associée au norovirus GII.4 Sydney[P16].** Le norovirus GII.4 Sydney[P16] a évolué en la nouvelle sous-lignée **SHGII.4-2020**, qui porte de multiples mutations et circule dans différentes régions de Chine. Il a été constaté que le SHGII.4-2020 est devenu le **génotype de norovirus prédominant** et qu'il a entraîné une augmentation brutale du nombre de cas diagnostiqués chez les enfants traités comme patients ambulatoires dans un hôpital de Shanghai en 2021-2022. [Emerg Infect Dis](#), 2 pages. (09.2023).

★ Des ***Vibrio parahaemolyticus* chez des mollusques bivalves dans les environnements côtiers de Sardaigne.** En comparant la période d'échantillonnage de 2011 à 2014 avec celle de 2015 à 2018, les chercheurs ont observé une **augmentation de la prévalence** de *V. parahaemolyticus* chez les mollusques bivalves. La présence de ces germes était liée à la période d'échantillonnage et aux espèces de coquillages. 208 souches potentiellement entéropathogènes de *V. parahaemolyticus* ont été identifiées. [JFoodProt](#), 24 pages. (22.08.2023).

★ **Premier cas signalé d'intoxication alimentaire due à l'entérotoxine staphylococcique de type B découverte dans du döner kebab.** En juillet 2022, une flambée d'intoxications alimentaires suspectée impliquant six enfants qui avaient consommé du **kebab döner** acheté dans un restaurant proposant des mets à emporter a été notifiée à l'autorité sanitaire locale de Turin. Le séquençage du génome entier des isolats provenant de la matrice alimentaire a confirmé la présence des **gènes codant pour l'entérotoxine staphylococcique** de type B. Cette toxine est rarement signalée dans l'intoxication alimentaire due au staphylocoque, parce qu'il n'existe **pas de méthode de détection commerciale spécifique**. [Pathogens](#), 10 pages. (06.09.2023).

Chimie

★★★ Des **résidus de pneus de voiture dans de la laitue.** La revue de consommateurs K-Tipp a fait tester des salades de grands distributeurs en laboratoire. Des résidus de pneus de voiture ont été **décelés dans presque tous les produits**. Ces résidus pénètrent dans le sol et de là ils passent dans les plantes via les racines. Trois salades provenant d'Italie étaient particulièrement contaminées. [K-Tipp](#), 4 pages. (23.08.2023).

★★ **Du glycérol dans des granités.** Les granités peuvent contenir du glycérol en remplacement du sucre pour créer l'effet neige fondue. L'Agence britannique des normes alimentaires (Food Standards Agency (FSA) UK) a émis de nouvelles directives industrielles volontaires applicables au glycérol dans les granités, conseillant de ne pas vendre ces produits aux enfants de quatre ans et moins. Une évaluation des risques de la FSA a révélé que les enfants en dessous de cet âge pouvaient souffrir de céphalées et de malaises dus à l'exposition au glycérol. [FSA](#), 1 page. (10.08.2023). Information additionnelle : [Slush ice drinks linked to illness in children](#).

★★ **Produits chimiques toxiques non réglementés dans le lait maternel.** Une nouvelle étude a trouvé des retardateurs de flamme brominés toxiques dans des échantillons de lait maternel, montrant pour la première fois que des produits chimiques conçus pour remplacer d'autres produits chimiques toxiques interdits sont désormais en train de se développer chez l'homme. [MedicalXpress](#), 3 pages. (08.08.2023). Publication originale : [Environ. Pollut.](#). Information additionnelle : [EFSA](#).

★★ **Mécanisme d'interaction de quatre résidus de pesticides.** La présence de multiples résidus de pesticides dans la production agricole met en évidence la nécessité d'étudier l'interaction des mélanges pendant le transport transépithélial. Une nouvelle étude a appliqué le modèle de cellule Caco-2 pour examiner l'interaction de quatre résidus de pesticides (carbendazime, époxiconazole, phoxime, et chlorpyrifos) dans *Chaenomeles speciosa* pendant le transport transépithélial. Les résultats ont démontré que le traitement simultané avec des mélanges de pesticides augmentait généralement le transport cumulé. [FoodChem](#), 10 pages. (12.08.2023).

★★ **Croissance du chou pak-choi stoppée par des microplastiques vieillis et le cadmium présent dans le sol.** Les microplastiques biodégradables (MPB) et le cadmium (Cd) constituent une menace pour les agrosystèmes, en particulier pour les plantes. Les études actuelles ont principalement utilisé des MPB vierges pour étudier leurs effets écologiques. Les effets des MPB naturellement vieillis et leurs effets combinés avec le Cd sur le pak-choi (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) restent cependant à élucider. Les résultats ont suggéré que la dégradation des MPB dans le sol au fil du temps peut augmenter leur toxicité pour les plantes. De plus, la coexistence des MPB (vierges et âgés) et du Cd a causé des dommages plus importants au pak-choi que s'ils étaient utilisés seuls. [J. Hazard. Mater.](#), 5 pages. (04.09.2023).

★★ **Une nouvelle toxine dans des fruits de mer responsable de la ciguatera, une toxi-infection alimentaire.** Le Conseil national de la recherche du Canada (CNRC) a découvert une nouvelle toxine dans des fruits de mer responsable de la ciguatera, une intoxication d'origine alimentaire. Connue sous le nom de ciguatoxine, la toxine est présente chez les poissons de grande taille, tels que le barracuda, les murénidés, les lutjanidés et les épinephélinés, et peut provoquer des picotements et une perte de sensation dans les doigts et les orteils, des nausées, des douleurs abdominales, voire une intoxication. [FSN](#), 2 pages. (14.08.2023). Publication originale : [NRC](#). Information additionnelle : [Chemosphere](#).

★★ **90 % des pailles en papier écologique contiennent des PFAS.** Des chercheurs ont testé 39 marques différentes de pailles fabriquées à partir de papier, de verre, de bambou, d'acier inoxydable et de plastique, et les ont analysées pour déterminer la présence de 29 composés différents de substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS). Les pailles en papier étaient les plus susceptibles de contenir des PFAS, ces produits chimiques ayant été décelés dans 90 % des marques testées. Ces substances chimiques ont été trouvées dans 80 % des pailles en bambou, dans 75 % de celles en plastique et 40 % des pailles en verre. [slashdot](#), 1 page. (26.08.2023). Publication originale : [Food Addit Contam Part A](#).

★★ **Des terres rares dans des macrochampignons cultivés.** Les macromycètes comestibles sont de plus en plus cultivés, car ils sont considérés comme un aliment durable et populaire dans le monde entier. Cette tendance est parallèle à une augmentation similaire de l'utilisation d'éléments terrestres rares (ETR) dans les produits de consommation, ce qui a accru le risque de contamination des champignons. Il y a une reconnaissance croissante des ETR comme contaminants environnementaux émergents en raison de leur présence dans les aliments. [FoodContr](#), 10 pages. (31.08.2023).

★ **Exposition à l'acrylamide à partir d'aliments consommés en dehors des repas principaux à Singapour.** Cette étude a examiné l'influence de la consommation de snacks dans les régimes alimentaires singapouriens, conduisant à une augmentation de l'exposition alimentaire à l'acrylamide. Cette exposition hors des repas principaux était presque équivalente à celle provenant des repas principaux. Les marges d'exposition calculées étaient inférieures à 10 000, indiquant une préoccupation potentielle pour la santé humaine. [Foods](#), 10 pages. (11.08.2023).

★ **Le déoxynivalénol induit un dysfonctionnement de la barrière hémato-testiculaire.** Le déoxynivalénol (DON) est largement présent dans les **céréales** et les grains transformés. Il peut perturber la **barrière hémato-testiculaire** (BTB), entraînant la stérilité chez les mâles. Toutefois, le mécanisme n'est pas connu. Les résultats d'immunofluorescence ont indiqué que le DON a perturbé la localisation des jonctions occlusives (ZO)-1 chez les souris et les cellules TM4. [JAgrFoodChem](#), 10 pages. (17.08.2023).

★ **L'hexachlorocyclohexane affecte la motilité des spermatozoïdes humains.** La diminution de la **motilité des spermatozoïdes humains** est l'une des principales causes de l'infertilité masculine et les polluants organiques persistants sont connus pour contribuer de manière significative au développement de cette maladie. Les effets des **pesticides organochlorés** tels que l'**hexachlorocyclohexane** (HCH) sur la fonction spermatique humaine et leurs mécanismes d'action ont fait l'objet d'une grande attention, mais ne sont toujours pas totalement compris. Une nouvelle étude a découvert que le HCH a un effet inhibiteur sur la motilité du sperme humain *in vitro* qui dépend de la concentration et du temps. [Food Chem. Toxicol.](#), 10 pages. (16.08.2023).

★ **Les produits à base d'aronia sont-ils sans danger pour la santé ?** Dans une étude récente, des chercheurs ont examiné pour la première fois la teneur en **éléments toxiques** (As, Hg, Cd, Pb), en nitrates et en nitrites de tous les jus d'aronia (biologiques, conventionnels, à base de concentré de fruits ou non) sans additifs et dans toutes les fibres **d'aronia** disponibles en Pologne. Des différences statistiquement significatives dans le contenu **en As** ont été trouvées entre les jus issus de la culture conventionnelle et ceux issus de la culture biologique. [Foods](#), 19 pages. (31.08.2023).

Nutrition

★★ **Les régimes futurs seront pauvres en micronutriments comme le fer.** La carence en fer est l'une des formes les plus courantes de **carence en nutriments** dans le monde. Selon une analyse de la Nouvelle-Zélande, plus les gens envisagent de passer à un régime **à base de plantes**, plus le risque de carence en fer augmente. [Conversation](#), 3 pages. (01.09.2023).

★ **Boissons sucrées et risque de cancer du foie.** Une étude récente a examiné comment la consommation de **boissons sucrées** contribue à **des problèmes hépatiques**. L'étude a révélé que les femmes post-ménopausées qui consomment une ou plusieurs boissons sucrées par jour présentaient un risque accru de **cancer du foie** et de décès par maladie chronique du foie. Toutefois, ils ont constaté que les participants qui consommaient **des boissons sucrées artificiellement** ne présentaient pas ces risques. [MedNewsToday](#), 4 pages. (10.08.2023). Publication originale : [JAMA](#).

★ **Consommation d'aliments ultra-transformés et facteurs de risque cardiométaboliques.** La consommation d'**aliments ultra-transformés** (AUT) a augmenté au cours des dernières décennies. Une étude récente impliquant **des étudiants âgés de 12 à 17 ans** a déterminé leur consommation alimentaire au moyen de l'outil d'enquête rappel alimentaire des 24 heures. 36 952 adolescents ont participé à l'enquête. Les apports énergétiques provenant des AUT était de 30,7 % (IC de 95 % : 29,7–31,6) par jour. Il a été observé qu'une consommation d'AUT plus élevée était directement associée à un taux **de LDL-c élevé** et inversement à un **taux de HDL-c faible**. [EJCN](#), 10 pages. (23.08.2023).

★ **Les aliments ultra-transformés augmentent le risque d'attaque cardiaque et d'accident vasculaire cérébral.** Deux études approfondies présentées à la réunion annuelle (2023) de la Société européenne de cardiologie, à Amsterdam, aux Pays-Bas, ont démontré la forte propension des **aliments ultra-transformés** (UPF) à provoquer des maladies cardiovasculaires et des accidents vasculaires cérébraux. Selon les études menées par l'Université de Sydney et la Quatrième université militaire de médecine en Chine, les AUT tels que les céréales, les barres protéinées, les boissons gazeuses, les repas prêts à consommer et le fast-food augmentent le risque d'hypertension, de maladie cardiaque, d'attaques cardiaques et d'accidents vasculaires cérébraux. [TheGuardian](#), 2 pages. (27.08.2023). Information additionnelle : [Nutrition Insight](#).

★ **Effet longitudinal de l'ultra-transformation sur le développement de la dyslipidémie/obésité.** Une étude récente montre que des apports élevés en **aliments ultra-transformés** (AUT), évalués par le système NOVA et le Food Compass Score (FCS), sont associés à des incidences accrues de **dyslipidémies et d'obésité**. De plus, l'AUT défini par NOVA montre une association négative statistiquement significative avec le score AMED (Alternate Mediterranean Diet Score), indiquant une mauvaise qualité de l'alimentation. [Mol Nutr Food Res](#), 10 pages. (31.08.2023).

★ **Le fait de grignoter tard dans la nuit pourrait augmenter le risque de diabète et de maladie cardiaque.** Selon des chercheurs du King's College de Londres, les personnes qui mangent la plupart de leurs **snacks** le soir après 21 heures ont vu **des pics plus importants dans leur taux de sucre dans le sang** par rapport à ceux qui ont grignoté plus tôt dans la journée. Le groupe qui a consommé des snacks plus tard avait également des **concentrations plus élevées de graisse** dans le sang par rapport à ceux qui ont grignoté plus tôt. [Independent](#), 2 pages. (25.07.2023). Publication originale : [KCL](#).

★ **L'augmentation des taux de caféine suscite des appels à l'interdiction des ventes de boissons énergisantes aux enfants.** Aux États-Unis, des pédiatres et des parents demandent de traiter les nouvelles **boissons énergisantes à forte teneur en caféine** à l'instar de l'alcool et des cigarettes et d'en interdire la vente aux mineurs, car une seule de ces boissons peut contenir autant de caféine que six Coca-Cola. Selon l'Académie américaine de psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent (AACAP), il n'existe pas de dose de caféine sûre prouvée pour **les enfants**. [Reuters](#), 2 pages. (30.08.2023). Information additionnelle : [AACAP](#).

★ **Des régimes alimentaires très restrictifs associés à un risque de mortalité plus élevé.** Des chercheurs au Japon ont constaté qu'une **faible consommation de glucides** chez les hommes et une **forte consommation de glucides** chez les femmes étaient associées à un risque plus élevé de mortalité toutes causes confondues et de mortalité liée au cancer. [FoodNavigator](#), 2 pages. (04.09.2023). Publication originale : [J Nutr](#).

Allergie

★★ **La FSA doit envisager des avertissements sur les étiquettes suite au débat suscité par le décès d'un écolier qui avait consommé une boisson hyperprotéinée.** Après le décès d'un écolier, l'Agence britannique des normes alimentaires (FSA) se penche sur la question de savoir si les étiquettes des **boissons et suppléments hyperprotéinés** devraient comporter un avertissement sur le risque potentiellement fatal d'un pic soudain de protéines pour les personnes souffrant de troubles non diagnostiqués. [FoodNavigator](#), 3 pages. (24.08.2023).

★ **Rappel en raison d'une contamination par du gluten. La farine de soja** provenant d'une usine de l'Iowa (États-Unis) a été rappelée après que des utilisateurs ont découvert qu'elle contenait du gluten. On suppose que les graines de soja transformées dans l'usine ont été affectées par un mélange agricole avec du seigle. **Le seigle et le blé** sont utilisés comme **cultures en couverture pour les graines de soja** dans l'Iowa, avec un nombre d'hectares en augmentation ces dernières années. Les allégations sans gluten ont été supprimées des produits à base de soja de cette installation. [RottenApple](#), 3 pages. (04.09.2023). Publication originale : [Gluten Free Watchdog](#).

Fraude et tromperie

★★ **Poids inférieur à celui mentionné sur l'étiquette, authentification de l'espèce animale et conformité de l'étiquetage des crevettes congelées préemballées.** L'objectif de cette étude était de vérifier l'étiquetage des **crevettes congelées**, notamment la conformité de la **mention du pays d'origine**, l'**authentification** de l'espèce animale, les **dénominations commerciales acceptables**, les **poids nets** et le **pourcentage de glace**. Au total, 94 % des 106 échantillons comportaient une mention conforme du pays d'origine. Le pourcentage moyen de glace était de 16,6 %, avec 26 % des échantillons présentant >20 % de glace. Un poids de crevette inférieur au poids mentionné sur l'étiquette a été détecté dans 37 % des échantillons, avec la plus grande proportion d'écarts enregistrés pour la catégorie des crevettes super/extra grosses (57,1 %). Des erreurs d'étiquetage de l'espèce ont été observées dans 37 % des échantillons. [FoodContr](#), 10 pages. (06.09.2023).

★ **Plus de 10 % des produits de la mer vendus en Australie ne correspondent pas à ce qui est indiqué sur l'étiquette.** Plus de 10 % des produits de la mer vendus en **Australie** ne correspondent pas vraiment à ce qu'indiquent leurs étiquettes. Cette fraude a été découverte après que des tests ADN ont été effectués sur plus de 600 produits **de la mer** par la Minderoo Foundation, basée dans la ville de Perth en Australie occidentale. [Natural News](#), 3 pages. (10.08.2023). Publication originale : [Sci Rep](#). Information additionnelle : [The Guardian](#).

★ **Poudre de thé adultérée.** La FDA de Thane, Maharashtra (Inde) a fait une descente dans plusieurs endroits et a saisi de la poudre de thé adultérée. En coopération avec les services locaux d'application de la loi, la FDA s'est rendue dans un entrepôt de thé et a saisi de la poudre de thé adultérée. Celle-ci contenait des colorants alimentaires. [FNB News](#), 1 page. (24.08.2023).

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

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.

Seismo Info 08/2023



Source : mvcaspe, 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

★★★★ **Recrudescence des maladies d'origine alimentaire en raison du changement climatique** : d'après de récentes découvertes scientifiques, l'aggravation de la crise du **changement climatique** devrait accentuer l'incidence des maladies d'origine alimentaire, constituant ainsi une menace croissante pour la santé publique en Allemagne. Un rapport publié par l'Institut Robert Koch met en lumière les risques sanitaires liés aux bactéries et parasites d'origine alimentaire ainsi qu'aux biotoxines marines tels que *Salmonella*, *Campylobacter*, *Vibrio*, *Cryptosporidium* et *Giardia*. [Affidia](#), 1 page. (09.08.2023). Publication originale : [Journal of Health Monitoring](#).

★★ **Syndrome de Guillain-Barré (SGB) au Pérou** : les recherches sur la cause probable de l'**augmentation de l'incidence du SGB** au Pérou se poursuivent, alors que les analyses de laboratoire confirment une infection à ***Campylobacter jejuni*** dans 63 % des cas de SGB sur les 22 échantillons testés depuis la semaine épidémiologique 23. En 2019, le Pérou avait émis une **alerte épidémiologique** en raison d'une augmentation sans précédent des cas de syndrome de Guillain-Barré dans plusieurs régions du pays, les chercheurs ayant conclu qu'elle était liée à la présence du génotype ST2993 de *Campylobacter jejuni*. [OMC](#), 3 pages. (25.07.2023).

★★ **Effets des bactéries lactiques acidophiles** : un article de synthèse analyse les connaissances et les risques liés à l'utilisation répandue des **bactéries lactiques acidophiles** (LAB). À noter que certaines LAB au pH faible peuvent produire des **amines biogènes**. Le **transfert de gènes de résistance aux antibiotiques** devrait également être considéré lors de la sélection d'isolats. De plus, la détection de DNase et de gélatinase, l'activité hémolytique ou mucolytique de même que les gènes de virulence de ces microorganismes acidophiles devraient faire l'objet d'une évaluation avant que ces derniers ne soient utilisés dans le secteur de la santé ou l'industrie alimentaire, et leur innocuité devrait être prouvée. [Foods](#), 30 pages. (05.08.2023).

★★ **Propagation de souches multirésistantes de *Pseudomonas aeruginosa* dans les aliments d'origine animale** : la propagation au niveau mondial de souches multirésistantes de *P. aeruginosa* constitue une menace

pour la santé publique. Toutefois, leur prévalence et leur diffusion dans la chaîne alimentaire est peu prise en compte dans l'approche One health. En tout, 259 aliments d'origine animale (168 **poulets** et 91 **porcs**) ont été analysés en Chine. Dans l'ensemble, la prévalence de *P. aeruginosa* s'élevait à 42,1 %. Les tests phénotypiques de sensibilité aux antimicrobiens ont montré que 69,7 % des isolats étaient multirésistants aux médicaments. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.10.2023).

★ ★ **Émergence au niveau mondial de souches multirésistantes de *Salmonella enterica* subsp. *enterica* du sérotype Infantis** : ces dix dernières années, des souches multirésistantes de *Salmonella enterica* subsp. *enterica* du sérotype **Infantis** se sont propagées au niveau mondial. On les trouve principalement dans la viande des **poulets de chair**. *Salmonella* Infantis est porteuse d'un grand plasmide (pESI) hébergeant des gènes de résistance aux antibiotiques, à l'arsenic et au mercure. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.10.2023).

★ **Souche persistante de *Salmonella* Infantis (REPJFX01) dans du poulet** : le CDC a récemment publié des informations concernant une souche persistante de *Salmonella* Infantis (REPJFX01) à l'origine de cas de maladie et d'épidémies aux États-Unis. On qualifie de « persistantes » les souches de bactéries responsables de maladies depuis des mois voire des années. Les infections à REPJFX01 ont été reliées à la consommation d'aliments contaminés (en particulier de **poulet**) et à une exposition lors de voyages internationaux. REPJFX01, une des principales souches de *Salmonella*, a été décelée dans du poulet produit aux États-Unis. [CDC](#), 3 pages. (21.07.2023). Informations complémentaires : [CDC](#).

★ ***C. difficile* – un germe intestinal potentiellement pathogène** : *Clostridioides (C.) difficile* est une bactérie qui peut coloniser l'intestin de l'être humain sans provoquer de symptômes. Toutefois, elle peut aussi être à l'origine d'infections entraînant des maladies gastrointestinales si les bactéries présentes dans l'intestin ont été perturbées. Les causes possibles sont l'ingestion d'**aliments contaminés** et le contact avec des animaux de rente. [BfR](#), 5 pages. (20.07.2023). Informations complémentaires : [OSAV](#)

★ ***Staphylococcus aureus* enterotoxin-like X (SEIX)**: un groupe de chercheurs chinois a enquêté sur le taux de présence du gène *selx* sur 165 souches de *Staphylococcus aureus* isolées lors de 95 cas d'intoxications alimentaires entre 2006 et 2019. Les résultats ont montré que ce taux atteignait 90,30 %. **SEIX** présente une certaine résistance au traitement thermique et à la digestion par la pepsine (pH = 4,0 et pH = 4,5) ainsi qu'une bonne activité superantigénique et émétique. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (03.08.2023).

★ **Toxines végétales dans les matrices alimentaires – épidémie en France** : une épidémie de gastroentérite aiguë parmi les clients d'un restaurant dans une base militaire en France a fait l'objet d'une enquête. Sur un total de 1700 personnes, 200 cas ont été signalés. Une étude cas-témoins a été menée. L'analyse statistique a désigné le **chili con carne** servi au repas de midi comme la source très probable de l'intoxication. De la **phytohémagglutinine**, une **lectine** végétale, a été détectée dans le chili con carne incriminé, dans une concentration supérieure à la dose potentiellement toxique (400 HAU/g). [Toxins](#), 18 pages. (13.07.2023).

★ **D'anciens agents pathogènes libérés par la fonte des glaces pourraient causer des ravages à l'échelle mondiale** : des **agents pathogènes** autrefois répandus et emprisonnés depuis des millénaires dans les glaciers, les calottes glaciaires ou le permafrost pourraient-ils être libérés par la fonte des glaces et menacer nos écosystèmes modernes ? Dans les faits, ce scénario semble relativement plausible. [Conversation](#), 3 pages. (27.07.2023). Publication originale : [PLoS Comput. Biol.](#)

Chimie

★ ★ ★ **Microplastiques et bisphénol A dans du thon et de l'espadon** : une étude italienne a révélé la présence de **microplastiques** et de **bisphénol A** dans les tissus musculaires de deux espèces de poissons populaires pêchées en mer Méditerranée : l'espadon et le thon rouge. Cette étude se caractérise par le fait que ces polluants sont **pour la première fois** mis en évidence dans les tissus musculaires des poissons, et donc dans des morceaux consommés par l'être humain. Les études précédentes mettaient davantage l'accent sur la présence de ces microplastiques dans l'appareil digestif des poissons. [Affidia](#), 3 pages. (28.07.2023). Publication originale : [J. Sea Res.](#)

★ ★ ★ **Évaluation des nano et microparticules libérées par les récipients en plastique** : le fait de **réchauffer des biberons** et des repas pour bébé au four à micro-ondes libère des quantités considérables de **nano et microparticules** qui peuvent atteindre, dans certains cas, 2 milliards de nanoparticules et 4 milliards de microparticules

par centimètre carré de plastique composant le récipient. Des tests in vitro ont révélé que ces particules, ingérées par les enfants via le lait et la nourriture ainsi réchauffés, tuent les cellules rénales. [lIFatto](#), 1 page. (24.07.2023). Publication originale : [Environ. Sci. Technol.](#)

★★ **Taux d'histamine dans des grillons comestibles** : les **grillons** comestibles ont capté l'attention des consommateurs et de l'industrie alimentaire en tant qu'alternative alimentaire riche en protéines. Cela étant, au regard de la sécurité, des informations sur les teneurs en **amines biogènes**, en particulier l'**histamine**, faisaient toujours défaut. Des analyses ont été effectuées pour mesurer les taux d'histamine dans des grillons comestibles des espèces *Acheta domesticus* et *Gryllus bimaculatus*. Ces taux augmentaient si les grillons étaient stockés à température ambiante. [FoodContr](#), 10 pages. (08.08.2023).

★★ **Toxines T-2 et HT-2 – toxicité, présence et analyse** : une nouvelle **publication** fournit une évaluation concise sur la façon d'appréhender les effets toxicologiques de **T-2** et **HT-2** chez les êtres humains et les animaux, leurs voies de biosynthèse, leur présence, l'impact du changement climatique sur leur production et l'évaluation des méthodes d'analyse visant à les détecter. [Toxins](#), 42 pages. (29.07.2023).

★ **Le changement climatique accroît l'apparition des mycotoxines** : durant les 10 dernières années, les scientifiques ont de plus en plus souvent tiré la sonnette d'alarme quant au **réchauffement climatique**, qui favorise le développement de moisissures productrices de **mycotoxines**. Selon les prédictions, *A. flavus* et les **aflatoxines** deviendront une préoccupation majeure en Europe dans les 50 ou 100 prochaines années. En outre, le profil de certaines espèces de *Fusarium* productrices de mycotoxines ne cesse d'évoluer, tandis que la fréquence de contamination par *F. graminearum*, une espèce capable de produire plusieurs mycotoxines, augmente dans le nord et le centre de l'Europe. [Foods](#), 18 pages. (14.07.2023).

★ **Présence d'aflatoxines dans l'eau** : des études portent pour la première fois sur la présence d'aflatoxines dans des étendues d'eau ainsi que sur les méthodes de décontamination. Des aflatoxines ont été détectées dans les eaux de surface, les eaux usées et de l'**eau potable**, y compris dans de l'**eau du robinet** et de l'**eau en bouteille**. Les sources de contamination restent inconnues. [WaterRes](#), 10 pages. (01.04.2023).

★ **Microcystines – un risque potentiel pour la santé humaine** : la rapide multiplication des microcystines menace sérieusement les écosystèmes d'eau douce de la planète et est devenue un enjeu majeur de santé publique au niveau mondial. Ces toxines sont extrêmement stables et constituent les hépatotoxines les plus largement répandues. Les voies de contamination courantes pour les êtres humains sont les suivantes : contact physique, ingérer de l'eau ou de la nourriture contaminée, les compléments alimentaires à base d'algue et l'hémodialyse. [Toxins](#), 14 pages. (06.07.2023).

★ **Les emballages alimentaires en plastique libèrent des antioxydants organophosphorés** : les antioxydants organophosphorés sont très souvent ajoutés dans les produits en **plastique** et peuvent être oxydés pour former des esters de phosphate organique au cours du processus de production et d'utilisation. La présence de ces esters et antioxydants a été détectée dans 5 **emballages alimentaires en plastique**. Leur ingestion via les denrées alimentaires emballées dans du plastique est estimée entre 2,6 et 32,7 ng/kg pour un enfant et entre 1,1 et 6,5 ng/kg pour un adulte, ce qui représente un **risque non négligeable d'exposition** aux polluants à base de phosphore sous forme organique. [JAgrFoodChem](#), 10 pages. (20.07.2023).

★ **Quantité de césium radioactif 180 fois supérieure à la limite légale mesurée dans un poisson de Fukushima** : en mai, un **poisson** pêché à proximité de la centrale nucléaire de **Fukushima** Daiichi a été analysé : il contenait des niveaux de **césium** radioactif 180 fois supérieure à la limite de sécurité fixée par le Japon. Le sébaste a été pêché le 18 mai par la compagnie d'électricité Tepco, qui a mesuré une quantité de 18 000 becquerels/kg de césium-137, largement supérieure à la limite légale fixée à 100 becquerels/kg. [TheGuardian](#), 1 page. (24.07.2023).

★ **Boire du borax, la dernière tendance sur TikTok** : une tendance potentiellement dangereuse a pris de l'ampleur sur **TikTok** ; on y voit un certain nombre de personnes diluant du **borax** dans de l'eau et buvant ce mélange pour ses prétendus bienfaits pour la santé. Ce genre de phénomène n'est pas nouveau. Certains utilisateurs se servent depuis longtemps déjà des plateformes de médias sociaux pour relayer des défis dangereux et vanter la consommation de toutes sortes de substances douteuses. [NBCNews](#), 1 page. (22.07.2023). Publication originale : [Conversation](#).

★★ **Teneur en nutriments des alternatives au lait** : afin de comparer les nutriments contenus dans les **alternatives végétales au lait** à ceux du **lait de vache**, des chercheurs ont analysé plus de 200 produits d'origine végétale vendus en guise d'alternative au lait aux États-Unis en 2023. Par rapport au lait de vache, seuls **12 %** des produits d'origine végétale contenait des quantités **équivalentes ou supérieures** pour les trois nutriments étudiés, à savoir : **calcium, vitamine D et protéines**. [EurekAlert](#), 3 pages. (24.07.2023). Publication originale : [Nutrition 2023](#).

★★ **Les régimes végétariens peuvent augmenter le risque de fracture** : une récente étude réalisée au Royaume-Uni a comparé le risque de **fracture de la hanche** chez des personnes consommant de la viande, des personnes ayant opté pour un régime pescétarien et celles ayant choisi un mode d'alimentation végétarien. Les résultats ont montré que tant les hommes que les femmes qui suivaient un **régime végétarien** présentaient un risque plus élevé de se fracturer la hanche. [MedNewsToday](#), 2 pages. (04.08.2023). Publication originale : [BMC Med](#).

★★ **L'ingestion à long terme d'édulcorants artificiels augmente le volume des tissus adipeux** : pendant plus de 20 ans, une équipe de recherche a étudié le **mode d'alimentation** quotidien de personnes, en accordant une attention particulière aux **édulcorants non nutritifs** que l'on trouve habituellement dans les édulcorants artificiels. L'équipe a découvert que la consommation sur le long terme d'**aspartame**, de **saccharine** et de boissons allégées était associée à des **réserves de graisses** plus importantes au niveau de l'abdomen et dans les muscles. [EurekAlert](#), 2 pages. (03.08.2023). Publication originale : [Int J Obes](#).

★ **La consommation de sucres ajoutés peut augmenter le risque de calculs rénaux** : une étude a montré pour la première fois qu'une consommation accrue de **sucres ajoutés** pouvait probablement venir allonger la liste des facteurs de risque des **calculs rénaux**. [EurekAlert](#), 2 pages. (04.08.2023). Publication originale : [FrontNutr](#).

★ **Obésité liée à des substances chimiques dans les produits alimentaires ultra transformés** : l'hypothèse soulevée dans cet article suggère que des substances, appelées **obésogènes**, dont l'utilisation est encore assez récente, pourrait augmenter le risque d'obésité en **générant des informations fausses et trompeuses** sur le statut énergétique, comme la sécrétion inappropriée d'insuline ou la sensation de faim, qui débouchent sur l'obésité. Ces obésogènes pourraient induire des changements dans le statut redox (un signal normal indiquant un excès ou au contraire un besoin d'énergie) qui ne sont pas liés aux besoins énergétiques mais **stimuleraient la faim** ou encourageraient le stockage d'énergie à tort. [EurekAlert](#), 2 pages. (26.07.2023). Publication originale : [Trans. R. Soc. B: Biol.](#)

★ **Potentiel inflammatoire des régimes alimentaires en lien avec les troubles anxieux** : le régime alimentaire pourrait constituer un facteur influençable dans la prévention des troubles psychiatriques en modulant l'inflammation. L'indice inflammatoire alimentaire (IIA) est conçu pour évaluer le **potentiel inflammatoire des régimes alimentaires**. Une étude cas-témoins a démontré qu'il existe une association positive entre le score IIA, la probabilité de développer des **troubles anxieux** et leur gravité. [Food Sci. Nutr.](#), 10 pages. (27.07.2023).

Allergie

★★ **Émergence de l'allergie à la viande liée à une morsure de tique** : d'après le centre américain de contrôle et de prévention des maladies (CDC), au moins 110 000 Américains auraient reçu un diagnostic d'**allergie à la viande** depuis 2010. Sur la base d'un nombre potentiellement supérieur de cas non signalés, les chercheurs estiment qu'aux États-Unis seulement, plus de 450 000 personnes pourraient être allergiques sans le savoir. Selon le CDC, le déclencheur serait la morsure d'une **certaine espèce de tique**, la Lone Star. Toutefois, d'autres tiques pourraient aussi être à l'origine de l'allergie. [Südkurier](#), 3 pages. (01.08.2023). Publication originale : [CDC](#).

★★ **Boissons sucrées et caractéristiques allergiques** : la consommation de boissons sucrées a augmenté chez les plus jeunes. Une étude de cohorte a montré que la consommation de ces boissons est associée à certaines caractéristiques allergiques chez les enfants dès 2 ans. [Nutrients](#), 10 pages. (20.07.2023).

Fraude et tromperie

★ ★ **De nombreux compléments alimentaires destinés aux sportifs ne contiennent aucune trace de leurs principaux ingrédients** : à peine 11 % des quelque 60 **compléments alimentaires** testés contiennent la quantité exacte des principaux ingrédients mentionnés sur l'étiquette. Dans 40 % des cas, les analyses n'ont pas permis de détecter la moindre trace des ingrédients en question. [Sci. News](#), 2 pages. (26.07.2023). Publication originale : [JAMA Netw Open](#).

★ **Commerce illégal généralisé de produits chimiques dangereux** : des chercheurs se sont penchés sur le commerce mondial de **produits chimiques** très dangereux soumis à un traité international, la convention de Rotterdam. Près de la moitié du volume total des produits chimiques en question franchit illégalement les frontières nationales. Sur les 64,5 millions de tonnes qui circulent, il s'agit dans la majorité des cas, soit 55,3 tonnes, de **dichlorure d'éthylène**. En deuxième position, avec 6,3 millions de tonnes, arrive le **dioxyde d'éthylène**, produit désinfectant et pesticide. Les autres produits chimiques, pour la plupart des **pesticides**, représentent une part relativement faible. [CF](#), 2 pages. (11.07.2023). Publication originale : [Nat Sustain](#).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info ? Cliquez [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.



Seismo Info 07/2023



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

★★★★ **Les biofilms de *Pseudomonas* constituent une menace pour la sécurité des aliments** : selon une étude, ces biofilms peuvent favoriser la survie de cellules de *Listeria monocytogenes* même après désinfection. Le danger constitué par les *Pseudomonas* pour la sécurité des aliments est souvent négligé, parce que ces germes sont associés à la détérioration des aliments plutôt qu'aux maladies d'origine alimentaire. Or, les résultats d'une étude suggèrent que ces bactéries peuvent constituer une menace directe pour la **sécurité des aliments** dans l'**environnement de transformation**. [FoodSafetyMag](#), 4 pages. (26.06.2023). Publication originale : [Microorganisms](#).

★★★ **Le lait maternel - une voie potentielle de transmission du virus de l'encéphalite à tiques (TBEV)** : si les piqûres de tiques constituent le principal mode de transmission du **TBEV**, de nouvelles données suggèrent que le **lait maternel** pourrait transmettre le virus d'une mère infectée à son nourrisson. Un article de revue publié récemment donne un aperçu des connaissances actuelles sur la transmission du virus par le lait maternel. [Cureus](#), 6 pages. (09.07.2023).

★★★ **Trouver le juste milieu entre la durabilité et l'hygiène** : diverses actions peuvent contribuer à rendre les **procédures d'assainissement** plus **durables**. Dans cet article, les auteurs examinent l'efficacité, les **difficultés de mise en œuvre** et les **conséquences** pour le **produit final** d'un certain nombre de ces actions. En substance, les résultats et les principes de ces actions sont universellement applicables à l'ensemble de l'industrie alimentaire. [Food-SafetyMag](#), 8 pages. (12.06.2023).

★ **Un type rare de salmonelle à l'origine d'une flambée d'infections dans plusieurs pays** : près de 70 personnes sont tombées malades l'année dernière à la suite d'une flambée d'infections à **Salmonella Ball** dans neuf pays de l'Union européenne, au Royaume-Uni et aux États-Unis. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) ont déclaré que de **nouveaux cas et de nouvelles flambées d'infections** peuvent encore apparaître dans **de multiples pays** tant que la source d'infection n'aura pas été identifiée et que des mesures de contrôle n'auront pas été mises en œuvre. [FSN](#), 2 pages. (23.06.2023).

★ **Rôles des bactéries dans l'initiation, la promotion et la progression des cancers** : seuls quelques micro-organismes ont été identifiés comme étant directement à l'origine du **développement d'une tumeur** ou comme étant capable de déjouer la surveillance du **système immunitaire** et de créer un milieu **favorable à la tumeur**. Les rôles des **bactéries** dans les tumeurs malignes et les cancers du tractus gastro-intestinal ont été décrits dans une revue qui présente l'évolution de la compréhension de ces mécanismes. [Nat. Rev. Cancer](#), 10 pages. (03.07.2023).

★ **Cas de cyclospore partiellement attribuables à une salade en sachet** : une flambée d'infestations dues au parasite **Cyclospora**, qui a rendu malades des centaines de personnes en Floride en 2022, vient d'être signalée par les centres fédéraux américains de contrôle et de prévention des maladies. Cet État américain a annoncé au total 513 infestations par le parasite en 2022. [FSN](#), 1 page. (07.07.2023). Publication originale : [MMWR](#).

★ **Le choléra revient-il en Sardaigne ?** Un cas de choléra est survenu en Sardaigne. La maladie avait disparu de l'île depuis 50 ans. Le service d'hygiène publique a signalé un cas chez un retraité de 71 ans. Le vecteur possible de l'infection est probablement la consommation de fruits de mer. L'ECDC considère qu'il s'agit d'un cas sporadique de la maladie provoqué par des vibrions non cholériques. [Donna](#), 2 pages. (11.07.2023). Informations complémentaires : [Italy 24 News](#).

★ **Bar commun (*Dicentrarchus labrax*) fumé à froid, un nouveau produit de la pêche** : une étude a porté sur les caractéristiques microbiennes et physico-chimiques du **bar commun fumé à froid**, un **nouveau produit de la pêche italien**. Les analyses microbiologiques ont montré la présence d'une contamination bactérienne provenant de la matière première, de l'environnement et du processus de production. Aucune bactérie pathogène n'a été détectée. [Foods](#), 20 pages. (12.07.2023).

Chimie

★★★ **Farine de tara « tara flour » - un nouvel ingrédient et ses conséquences** : un PDG s'exprime pour la première fois sur la **farine de tara** qui a rendu malades des centaines de personnes aux États-Unis. Ces événements ont donné lieu à des poursuites judiciaires et révélé de graves problèmes de sécurité alimentaire aux États-Unis. Bien que la farine de tara soit presque certainement la cause principale, *la raison pour laquelle* cet ingrédient provoque ces symptômes n'est pas claire. La revue *Chemical Research in Toxicology* suggère que la farine de tara contient des niveaux élevés d'acides aminés non protéiques connus sous le nom de **baikian**, qui peuvent avoir des effets néfastes, en particulier chez les personnes ayant un patrimoine génétique spécifique. [FC](#), 12 pages. (22.06.2023). Publication originale : [Chem. Res. Toxicol.](#)

★★ **Des ingrédients protéiques d'origine végétale contaminés par de l'acrylamide** : une étude récente menée par des chercheurs de l'Université de Bari Aldo Moro (Italie) a soulevé de l'inquiétude en raison de la présence d'**acrylamide** dans des **ingrédients protéiques d'origine végétale** disponibles dans le commerce. L'étude a révélé une variabilité significative de la teneur en acrylamide dans ces ingrédients produits par différentes technologies de transformation. [Affidia](#), 2 pages. (23.06.2023). Publication originale : [Foods](#).

★★ **Récipients à aliments à emporter en pulpe de canne à sucre et microparticules** : une étude a porté sur des simulateurs d'aliments aqueux, acides et gras, afin d'analyser la **migration des microparticules** provenant du **récipient à aliments à emporter en pulpe de canne à sucre**. Les résultats ont montré que les **aliments acides** provoquaient la dégradation des fibres de canne à sucre et constituaient les aliments qui libéraient le plus grand nombre de microparticules. [Foods](#), 10 pages. (27.06.2023).

★★ **Contaminants émergents dans les eaux de surface et les eaux usées en Afrique du Sud** : une analyse non ciblée montre que les **produits pharmaceutiques** représentent 40 % des composés détectés dans les eaux de surface et les eaux usées, les **composés biologiques** et les **produits chimiques industriels** respectivement 24 et 18 %, tandis que les **produits de soins personnels**, les **pesticides** et les **additifs alimentaires** représentent respectivement environ 5, 4 et 4 % des composés détectés. Dix-sept produits pharmaceutiques ont été signalés pour la première fois dans les eaux sud-africaines, dont quatre pour la première fois dans les eaux de surface. [Emerg. Contam.](#), 10 pages. (07.07.2023).

★★ **Des niveaux élevés de PFAS dans les populations du Groenland** : l'étude a montré que, bien qu'ils vivent loin des sources de contamination par les **substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)**, 92 % des habitants d'Itoqqortoormiit ont dans leur **organisme** une quantité de PFAS bien supérieure à celle recommandée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) pour éviter les **dommages au système immunitaire**. [EurekAlert](#), 5 pages. (12.07.2023). Publication originale : [Lancet Planet. Santé](#).

★ **Un nouveau rapport révèle que la plupart des échantillons de chou frisé aux États-Unis contiennent des PFAS** : les tests ont porté sur des choux frisés conventionnels et biologiques achetés dans des épiceries à travers le pays, et ont été réalisés après que des analyses de la Food and Drug Administration menées entre 2019 et 2021 ont conclu à l'absence de contamination par les **PFAS**. **Sept des huit** échantillons de choux frisés américains récemment analysés contenaient des niveaux élevés de ces composés toxiques. [TheGuardian](#), 5 pages. (30.06.2023). Publication originale : [ANH](#).

★ **Suisse - un échantillon d'eau du robinet sur deux est contaminé par des PFAS** : une étude menée dans toutes les régions de Suisse montre que près d'un échantillon d'**eau potable** sur deux contient des **PFAS**. Le magazine de consommateurs suisse-allemand « K-Tipp » a analysé près de 1000 échantillons d'eau potable provenant de toutes les régions de Suisse. Sur les 872 échantillons analysés, 400 étaient contaminés. [20Min](#), 2 pages. (21.06.2023). Publication originale : [K-Tipp](#).

★ **La moitié de l'eau du robinet aux États-Unis est contaminée par des PFAS** : une étude nationale menée par l'Institut des études géologiques (USGS) a révélé que près de la **moitié de l'eau du robinet aux États-Unis** est contaminée par des **PFAS**, également connues sous le nom de produits chimiques éternels. L'exposition alimentaire aux PFAS est une question de plus en plus préoccupante en raison du nombre croissant de preuves concernant la nocivité de ces substances chimiques pour la santé humaine. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (11.07.2023). Publication originale : [Environ Int](#).

★ **L'OMS va déclarer l'aspartame « cancérigène possible »** : le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), qui est l'organe de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) chargé de la lutte contre le cancer, a récemment indiqué que l'édulcorant artificiel **aspartame** sera probablement déclaré « **cancérigène possible pour l'être humain** ». Le résumé de l'évaluation sera publié en ligne le 14 juillet [NewsMedLifeSc](#), 5 pages. (29.06.2023). Publication originale : [WHO](#). Informations complémentaires : [The Conversation](#).

★ **La peau de banane comme ingrédient alimentaire** : les bananes sont parmi les fruits les plus populaires, mais elles sont aussi souvent contaminées par des **résidus de pesticides**. La tendance à utiliser la plus grande partie possible du fruit pour éviter les déchets, le mouvement « **zéro déchet** » et le thème du **recyclage des aliments** ont également gagné en importance pour les bananes. Sur Internet, on peut trouver diverses recettes utilisant la **peau de banane** comme ingrédient. Un rapport de la CVUA de Stuttgart a analysé différentes bananes et leurs peaux à la recherche de pesticides. [CVUA Stuttgart](#), 4 pages. (11.07.2023).

★ **Poudre de protéines potentiellement mortelle - riche en caféine** : l'Agence des normes alimentaires d'Angleterre et du Pays de Galles (FSA) met en garde contre la consommation d'un produit à **base de protéines en poudre** dont la teneur en **caféine** s'est avérée extrêmement élevée. Les tests effectués sur le produit ont révélé qu'il contenait plus de 5000 mg (5 g) de caféine par portion. [FSA](#), 2 pages. (10.07.2023).

★ **La FDA fait le point sur les travaux de réévaluation de la sécurité chimique** : suite à l'annonce d'un nouveau cadre pour la **réévaluation systématique des produits chimiques utilisés dans l'alimentation** après leur mise sur le marché, la Food and Drug Administration (FDA) a publié un inventaire public de certains ingrédients et additifs alimentaires dont l'utilisation dans les aliments est jugée dangereuse, parce qu'ils ne sont pas autorisés, ainsi que des **listes de certains produits chimiques qui font actuellement l'objet d'un examen de la part de l'agence**. [Food-SafetyMag](#), 4 pages. (12.07.2023). Publication originale : [FDA](#).

Nutrition

★★★ **L'intelligence artificielle conçoit des sodas pour le marché suisse** : l'équipe de développement d'une **entreprise suisse de boissons** a utilisé les applications d'IA publiquement disponibles **ChatGPT** et **Midjourney** pour concevoir une nouvelle boisson rafraîchissante en deux jours. ChatGPT a proposé une formule pour un soda végétalien à faible teneur en sucre et « bénéfique pour la santé », comprenant du jus de citron vert, du jus de baies de chèvrefeuille bleu, du jus de gingembre, de la poudre de racine de chicorée et du sucre de canne. [RottenApple](#), 2 pages. (10.07.2023). Publication originale : [FoodNavigator](#). Informations complémentaires : [vivikola.ch](#), [Migros](#).

★★★ **Un tiers des personnes de poids normal sont obèses** : les chercheurs ont analysé les **données anthropométriques** de 3000 Israéliens, hommes et femmes, accumulées sur plusieurs années. 1000 participants environ se situaient dans la fourchette de poids normale. Parmi eux, 38,5 % de femmes et 26,5 % d'hommes ont été identifiés comme « **obèses avec un poids normal** », c'est-à-dire qu'ils présentent un excès de graisse malgré un poids normal. [EurekAlert](#), 3 pages. (12.07.2023). Publication originale : [FrontNutr](#).

★★★ **Le nouveau rapport sur les recommandations nutritionnelles nordiques met l'accent sur les nutriments négligés** : dans la sixième édition des **recommandations nutritionnelles nordiques**, les experts ont recalculé, pour la première fois en 40 ans, toutes les recommandations relatives aux micronutriments. Ainsi, huit d'entre eux ont reçu des recommandations pour la **première fois**, à savoir la vitamine K, la biotine, l'acide pantothénique, la choline, le magnésium, le manganèse, le molybdène et le fluor. Les apports recommandés ont été **augmentés de plus de 20 %** pour les neuf micronutriments suivants : les vitamines C, E, B6 et B12, le folate, le calcium, la thiamine, le zinc et le sélénium. [FoodNavigator](#), 3 pages. (12.07.2023). Publication originale : [NordicCoo](#). Informations complémentaires : [Nordic Co-operation](#).

★★★ **Différencier les avantages et les risques des différents types de viande** : Un numéro spécial de « Foods » illustre trois grands domaines liés à la viande : la **viande et la santé humaine**, les effets du **régime alimentaire des animaux sur les caractéristiques nutritionnelles de la viande** et l'attitude des consommateurs à l'égard de l'achat et de la consommation de **viande d'origine cellulaire**. Les deux premiers domaines sont liés, tandis que le troisième soulève d'importantes préoccupations des consommateurs concernant les nouvelles technologies alternatives de production de viande. [Foods](#), 4 pages. (14.06.2023).

★ **Régime cétogène dans le cancer : une épée à double tranchant ?** Des chercheurs ont étudié les **régimes cétogènes** comme moyen de **ralentir la croissance des cellules cancéreuses**. Cependant, de nouvelles recherches suggèrent que cette approche peut s'accompagner d'un inconvénient de taille : elle peut également favoriser la **cachexie**, maladie d'amaigrissement non traitable qui peut survenir avec le cancer. [MedNewsToday](#), 5 pages. (19.06.2023). Publication originale : [Cell Metab](#).

★ **Quand les étiquettes « faible teneur en matières grasses » font plus de mal que de bien** : selon une étude réalisée en Allemagne, lorsque les fabricants annoncent que leurs produits sont « **allégés en matières grasses** », de nombreux consommateurs supposent qu'ils contiennent également **moins de sucre**, même si la teneur réelle en sucre de nombreux produits allégés diffère peu de celle d'autres produits. [FoodNavigator](#), 2 pages. (28.06.2023). Publication originale : [Food Qual. Prefer.](#)

Allergies

★★★ **L'agriculture moléculaire suscite de nouvelles préoccupations en matière de gestion des allergènes** : la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis a publié une **lettre ouverte** pour avertir les jeunes entreprises du secteur émergent de **l'agriculture moléculaire** que l'expression de protéines animales telles que les œufs et les protéines laitières dans des cultures génétiquement modifiées telles que le soja nécessitera une gestion stricte des allergènes. [Allergen Bureau](#), 2 pages. (26.06.2023). Publication originale : [FDA](#).

★ **Aliments et compléments alimentaires contenant du soja** : de plus en plus de personnes adoptent un **régime alimentaire à base de plantes**. Celui-ci repose en partie sur des substituts de viande ou de lait **à base de soja**. Pour le Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) allemand, ce régime alimentaire présente des risques pour la santé pour certains groupes de population en raison de sa teneur en **isoflavones** et autres **substances semblables à des hormones**, ainsi que de son **potentiel allergénique**. [BfR](#), 10 pages. (28.06.2023).

Fraude et tromperie

★ ★ **Produits Maggi contrefaits, contaminés par *Salmonella* spp. vendus aux États-Unis** : une petite quantité de sachets d'assaisonnement Maggi «**Masala ae Magic**» vendus à certains points de vente aux États-Unis ont été testés positifs à ***Salmonella***. Le produit concerné n'a pas été fabriqué par Nestlé, qui ne le vend pas aux États-Unis. [Cision](#) 1 page. (30.06.2023). Publication originale : [FDA](#).

★ ★ **Les pénuries d'approvisionnement pourraient accroître le risque de fraude alimentaire** : selon une société qui effectue des audits et des certifications, les fabricants pourraient être exposés à un **risque croissant de fraude alimentaire** s'ils ne prennent pas les précautions nécessaires lors de la sélection de **nouveaux fournisseurs**. Des événements, tels que ceux survenus en Ukraine, où le barrage de Kakhovka a récemment cédé, devraient avoir un impact significatif sur l'approvisionnement en denrées alimentaires. [ESM](#), 2 pages. (28.06.2023). Publication originale : [LRQA](#).

★ ★ **Fraude sur le poisson** : les autorités italiennes enquêtent sur un cas de **fraude sur le poisson**, qui a causé une intoxication à l'**histamine** chez plusieurs personnes. Les autorités estiment que les produits ont été décongelés et adultérés avec des substances telles que les **nitrites** et les **nitrites**, afin d'améliorer leur apparence et leur couleur avant leur mise sur le marché. [FSN](#), 2 pages. (12.07.2023).

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

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.



Seismo Info 06/2023



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

★★★★ **Helicobacter pullorum** : l'agent pathogène zoonotique émergent *Helicobacter pullorum* (*H. pullorum*) colonise souvent le **tractus gastro-intestinal des volailles** et provoque des gastro-entérites. La bactérie peut être transmise à **l'être humain** par de la viande contaminée et causer des colites et des hépatites. Malgré la prévalence élevée de *H. pullorum*, très peu d'études ont été menées sur cette bactérie. [FrontMicr](#), 8 pages (10.04.2017).

★★★ **Formation de salmonelles sur des fraises fraîches** : une étude démontre pour la première fois la capacité d'une bactérie entéropathogène à former un **biofilm** à la **surface de fraises**. **Salmonella enterica subsp. Enterica du sérovar Thompson** a en effet réussi à survivre et à former un biofilm à la surface de fraises stockées à température ambiante (20 °C) pendant 72 heures et à des températures de réfrigération (7 et 4 °C) pendant 240 heures. [FoodContr](#), 5 pages. (05.06.2023).

★★★ **Une augmentation des infections dues à E. coli O26 observée en Angleterre** : des chercheurs ont examiné le complexe clonal (CC) 29 des **STEC 026:H11**. Entre les mois de janvier 2014 et décembre 2021, l'Agence britannique de sécurité sanitaire (*UK Health Security Agency, UKHSA*) a procédé au séquençage de 834 isolats provenant de 724 patients et appartenant au CC29. En 2021, le nombre de STEC O26:H11 détectées était huit fois plus élevé qu'en 2014. [FSN](#), 2 pages. (26.05.2023). Publication originale : [J. Infect.](#)

★★ **Contamination de fruits, de légumes et de légumes-feuilles par des parasites** : une étude évalue la fréquence des **contaminations** des denrées précitées **par des parasites** dans les Andes équatoriennes. La présence de parasites a été détectée dans 63,4 % des échantillons, les légumes-feuilles étant les plus contaminés (76,9 %). Les **protozoaires** ont été détectés plus fréquemment (49,6 %) que les **helminthes** (15,5 %). [F1000](#), 10 pages. (23.05.2023).

★ ★ **Facteurs de risques d'infection par des bactéries *Escherichia coli* productrices de shigatoxines non-O157** : les *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (**STEC**) provoquent des maladies diarrhéiques aiguës. Afin de déterminer les facteurs de risque d'infection par des *E. coli* productrices de shigatoxines non-O157, une étude cas-témoins a été menée aux États-Unis auprès de 939 patients et d'un groupe de contrôle composé de 2464 personnes en bonne santé. La consommation de **salade** ou de **tomates** ainsi que les **repas pris dans des fast-foods** représentent respectivement 39 %, 21 % et 23 % des fractions attribuables dans la population pour les infections contractées dans le pays. [Emerg Infect Dis](#), 3 pages. (06.2023).

★ ★ **Impact du changement climatique sur les infections et intoxications hydriques** : les changements climatiques dont les effets sont toujours plus perceptibles pourraient augmenter les **risques d'infections et d'intoxications hydriques chez l'être humain**, par ex. suite à une augmentation des concentrations d'agents pathogènes dans les étendues d'eau, à l'apparition de nouveaux agents pathogènes ou à d'éventuelles modifications des caractéristiques des agents pathogènes. Cet article présente des exemples d'effets possibles dus au changement climatique. [Journal of Health Monitoring](#), 13 pages. (01.06.2023).

★ ★ **Risques alimentaires liés à la consommation de légumes** : cette étude a montré que le pourcentage de **contaminations microbiologiques** et de **bactéries résistantes aux antimicrobiens** était plus élevé dans les légumes frais (légume-feuille, légume-fruit, légume-bulbe et légume-fleur) que dans les légumes prêts à consommer (légume-feuille et salade mixte), les **contaminations aux pesticides** étant à l'inverse plus fréquentes dans les derniers cités. [IJFS](#), 1 page. (08.06.2023). Publication originale : [IJFS](#).

★ ★ **Nouvelles connaissances au sujet des bactéries *Brucella* émergentes** : les espèces de ***Brucella*** découvertes récemment présentent-elles un risque pour l'être humain ? C'est l'une des principales questions auxquelles le projet **IDEMBRU** a cherché à répondre. Coordonné par l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et réunissant **8 pays européens**, ce projet **réalisé sur deux ans** visait à mieux comprendre ces bactéries. Les résultats sont en cours de publication. [anses](#), 2 pages. (13.06.2023). Informations complémentaires : [Pathogens](#)

★ **Lien entre l'altération de l'ADN des aliments par la chaleur et d'éventuels risques génétiques** : les régimes alimentaires riches en **viande rouge** et en **aliments frits** sont depuis longtemps associés à des risques pour la santé, notamment à celui de cancers. Une nouvelle étude menée sur des souris a révélé que la cuisson à **haute température** des aliments pouvait endommager l'**ADN des aliments** et augmenter ainsi le risque de cancer chez les consommateurs. [EurekAlert](#), 3 pages. (13.06.2023). Publication originale : [ACS Cent. Sci.](#)

★ **Épidémie d'infections dues à *Salmonella* liée à la consommation d'une alternative végétane au brie à base de noix de cajou** : lors de l'analyse hebdomadaire d'isolats séquencés, le département de la santé du Tennessee a identifié, le 30 mars 2021, deux isolats de ***Salmonella* Duisburg** dont le séquençage du génome entier (WGS) avait permis de déterminer qu'ils étaient étroitement liés. Parmi les 19 patients concernés, quinze avaient mangé une alternative végétale au fromage de brie à base de noix de cajou de la même marque. Sur la base des résultats des analyses d'échantillons et de l'enquête de traçabilité de la *Food and Drug Administration*, les ingrédients à base de noix de **cajou** utilisés pour fabriquer les **bries végétanes** étaient probablement à l'origine de la contamination. [MMWR](#), 2 pages. (26.05.2023).

★ **Profils de résistance aux antimicrobiens des isolats de *Salmonella* provenant de grenouilles comestibles chinoises** : dans le cadre de cette étude, 103 grenouilles comestibles chinoises vivantes ont été collectées sur divers marchés de produits frais à travers Hong Kong. Une antibiorésistance (*multidrug resistance*, MDR) a été identifiée dans 21 % des isolats. Ces résultats démontrent qu'un pourcentage élevé des **grenouilles** vivantes destinées à la **consommation humaine** qui sont vendues sur des marchés de produits frais sont porteuses de ***Salmonella* multirésistantes**. [Foods](#), 10 pages. (01.06.2023).

★ **Édition génomique et sécurité sanitaire des aliments** : l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié un rapport destiné à aider les autorités nationales à développer et à mettre en œuvre des politiques et des critères de réglementation applicables aux produits alimentaires issus de l'**édition génomique** en tenant compte de certaines considérations de **sécurité alimentaire**. Le rapport donne un aperçu des questions de sécurité qui se posent lors du recours à l'édition génétique. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (18.04.2023). Publication originale : [FAO](#).

Chimie

★★ **Prolifération de phycotoxines sur la côte est de la Floride** : les algues du genre *Pseudo-nitzschia spp.*, qui produisent la **neurotoxine** acide domoïque, ont la capacité de **se bioaccumuler dans les réseaux alimentaires**, nuisant ainsi aux êtres humains et aux animaux. Une étude moléculaire montre la présence de l'algue dans **87 %** des échantillons prélevés dans l'Indian River Lagoon, en Floride. L'ensemble des isolats montraient des signes de toxicité et de l'acide domoïque a été détecté dans **47 %** des échantillons prélevés à la surface de l'eau. [EurekAlert](#), 3 pages. (15.06.2023). Publication originale : [Harmful Algae](#).

★★ **Évaluation de la contamination d'un thon de l'océan Pacifique est par des microplastiques** : ce travail portait sur la pollution aux **microplastiques** touchant une espèce de **thon** de l'océan Pacifique est faisant l'objet d'un commerce important, le *Katsuwonus pelamis* (*K. pelamis*). Il est apparu que **21 des 22** *K. pelamis* capturés dans l'océan Pacifique souffraient d'une contamination aux microplastiques. [FoodChem](#), 8 pages. (08.06.2023).

★★ **Microplastiques fibreux et microfibrilles naturelles dans des poissons** : cette étude a porté sur l'ingestion de **microfibrilles synthétiques** et de **fibrilles naturelles** par deux espèces de poissons de la **mer Méditerranée**, importantes d'un point de vue commercial, l'anchois commun et le rouget. Les premiers résultats ont montré la présence de microfibrilles dans **53 %** des anchois communs et **60 %** des rougets. [IJFS](#), 1 page. (06.06.2023).

★★ **Risques des contaminants alimentaires chimiques pour le microbiome intestinal** : l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a publié les résultats d'une **vaste étude bibliographique** portant sur les **effets** de l'ingestion de trois contaminants chimiques omniprésents dans les aliments – **les résidus de pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires et les microplastiques** – sur le **microbiome intestinal de l'être humain**. Cette étude visait à combler le manque d'informations disponibles sur l'influence que les composants alimentaires peuvent exercer sur le microbiome intestinal et la santé de l'être humain, à savoir des connaissances essentielles pour améliorer l'évaluation des risques du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments. [FoodSafetyMag](#), 4 pages. (24.05.2023). Publication originale : [FAO](#), [FAO](#), [FAO](#).

★★ **L'EFSA ouvre sa consultation sur les risques sanitaires liés à la présence de PBDE dans les aliments** : d'après le projet de conclusion d'un récent avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), les aliments contaminés par des **polybromodiphényléthers** (PBDE) constituent un **risque pour la santé** pour tous les groupes d'âge. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (08.06.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ **Exposition alimentaire au cadmium via la consommation de six aliments usuels, aux États-Unis** : une **évaluation des risques** réalisée par l'Université de l'État du Michigan a conclu que les personnes appartenant aux groupes d'âge 6-24 mois et 24-60 mois étaient les plus exposées au **cadmium** (Cd) contenu dans les **denrées alimentaires usuelles**. Les nourrissons et les jeunes enfants américains appartenant à ces catégories d'âge qui consomment régulièrement du riz, des épinards, de l'avoine, de l'orge, des pommes de terre et du blé présentent une exposition moyenne au **Cd supérieure à l'apport maximum tolérable** fixé par l'*Agency for Toxic Substances and Disease Registry*, ATSDR) [Food Chem. Toxicol.](#), 15 pages. (02.06.2023).

★★ **L'exposition chronique à des métaux augmente le risque de développer une maladie cardiovasculaire** : dans le monde entier, la plupart des gens sont régulièrement exposés à des niveaux faibles ou modérés de **plomb**, de **cadmium** et d'**arsenic** dans l'environnement, ce qui renforce le risque de maladie coronarienne, d'AVC et de maladie artérielle périphérique. [EurekAlert](#), 5 pages. (12.06.2023). Publication originale : [JAHA](#).

★ **Taux de nitrates et de nitrites dans les formules de nutrition entérale** : les taux de **nitrites** et de **nitrates** de **37 formules de nutrition entérale** commercialisées en Turquie ont été évalués dans le cadre d'une nouvelle étude. Leurs auteurs ont conclu que la présence de nitrites et de nitrates dans les formules en question pouvait nuire à la santé des groupes sensibles. [Food Chem. Toxicol.](#), 10 pages. (22.05.2023).

★ **Un lien direct établi entre 10 pesticides couramment utilisés et la maladie de Parkinson** : en Californie, des chercheurs ont analysé des centaines de **pesticides** fréquemment utilisés afin de déterminer s'il existait un lien entre leur utilisation et la **maladie de Parkinson**. Dix pesticides ont été identifiés comme étant directement toxiques pour les neurones dopaminergiques et entraîner leur mort — soit l'une des caractéristiques de la maladie de Parkinson. [MedNewsToday](#), 3 pages. (24.05.2023). Publication originale : [NatureComm](#).

★ **Évaluation des risques liés aux composants aromatiques du lait aromatisé** : des échantillons de lait aromatisé ont été analysés à la recherche de quinze composants aromatiques dont l'utilisation préoccupe la population chinoise. Il s'est avéré que la totalité des échantillons (100 %) contenaient de la 2,3,5-triméthylpyrazine, du furfural, du benzaldéhyde et du benzénéméthanol. [Foods](#), 10 pages. (26.05.2023).

★ **Une substance chimique contenue dans un édulcorant artificiel courant endommage l'ADN** : une nouvelle étude a établi que le **sucralose-6-acétate**, une molécule qui se forme lors de la digestion du **sucralose**, était « génotoxique », c'est-à-dire qu'il **endommage l'ADN**. Des traces de cette substance chimique sont également présentes dans l'édulcorant lui-même. Cette découverte soulève des questions sur l'éventuel impact de ce dernier sur le développement de problèmes de santé. [EurekAlert](#), 2 pages. (31.05.2023). Publication originale : [J. Toxicol. Environ. Health](#).

★ **L'exposition aux PFAS durant la grossesse accroît le risque d'obésité chez l'enfant** : des chercheurs ont constaté que, plus les quantités de **substances per- et polyfluoroalkyles** (PFAS) mesurées dans le sang de la mère au cours de la grossesse sont élevées, plus l'IMC des enfants est élevé et plus cela **accroît le risque d'obésité**. Ces résultats concernent dans une même mesure les garçons et les filles et se basent sur huit cohortes de recherche prospective venant de différentes régions des États-Unis et présentant des caractéristiques démographiques différentes. [EurekAlert](#), 5 pages. (07.06.2023). Publication originale : [ehp](#).

Nutrition

★★★ **Protéines et minéraux dans les compléments alimentaires à base de protéines de petit-lait** : l'étude visait à déterminer la **teneur en protéines** de divers **compléments alimentaires à base de protéines de petit-lait** commercialisés en **Europe** et à vérifier qu'elle corresponde à la teneur indiquée sur l'étiquette ainsi qu'à caractériser le profil minéral de ces nouvelles denrées alimentaires. L'étude a conclu qu'il fallait surveiller la qualité et la sécurité de ces produits et les soumettre à des réglementations : non seulement des divergences ont été constatées entre la **teneur en protéines indiquée sur l'étiquette** et la teneur effective en protéines, mais la présence de quelques **éléments potentiellement toxiques** dont la consommation est limitée, tels le **molybdène et le chrome**, ont également été détectés dans de fortes concentrations. [Foods](#), 10 pages. (01.05.2023).

★★ **L'OMS déconseille l'utilisation d'édulcorants sans sucres dans le but de contrôler son poids** : l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a publié un nouveau guide sur les **édulcorants sans sucres** dans lequel elle met en garde contre leur utilisation dans le but de contrôler le poids ou de réduire le risque de maladies non transmissibles (MNT). Cette recommandation est fondée sur une **analyse systématique** des preuves disponibles, qui semblent indiquer que la consommation d'édulcorants sans sucres ne présente aucun bénéfice à long terme en termes de réduction de graisse corporelle chez les adultes et les enfants. [FoodNavigator](#), 2 pages. (15.05.2023). Publication originale : [WHO](#).

★★ **Influence des régimes riches en graisses et en sucres sur la qualité du sommeil profond** : des chercheurs ont constaté une baisse de la qualité du **sommeil profond** chez les participants à l'étude lorsque ceux-ci suivaient le régime alimentaire **riche en graisses et en sucres**. S'ils n'ont pas remarqué de différences notables entre ce régime et le régime plus sain s'agissant de la durée et de la structure globale du sommeil, les chercheurs ont établi que le régime riche en graisses et en sucres avait un impact négatif sur la qualité du sommeil profond et entraînait des modifications des **phases de sommeil**. [MedNewsToday](#), 5 pages. (08.06.2023). Publication originale : [Obesity](#)

★ **Valeurs nutritionnelles des substituts végétaux au fromage** : ces substituts se sont désormais fait leur place dans les rayons des supermarchés. Après avoir examiné de près 17 de ces produits, la *Verbraucherzentrale* de Hambourg est parvenu à la conclusion suivante : d'un point de vue **nutritionnel**, les substituts végétaux ne sont **pas aussi intéressants que le vrai fromage**, car ils contiennent en règle générale très **peu de protéines** et quasiment pas de **calcium**. [FoodAktuell](#), 1 page. (11.05.2023). Publication originale : [VZ](#).

★ **« Fire Paan » - une tendance alimentaire potentiellement dangereuse** : une **collation indienne vendue dans les rues**, appelée « **Fire Paan** », est composée d'un mélange d'épices masala, de fruits séchés, de noix et de sucre. On y met le feu avant de la manger. Outre les risques de blessures liés au feu, on sait peu de choses sur la composition de cette collation, qui pourrait contenir des **substances chimiques** susceptibles de provoquer des inflammations de l'estomac et du duodénum. [Instagram](#), 1 page. (05.05.2023). Informations complémentaires : [Times of India](#).

Allergies

★ **Rappels de produits en Australie - les problèmes liés aux allergènes persistent** : selon des données récentes publiées par la *Food Standards Australia New Zealand* (FSANZ), les **allergènes** étaient à l'origine de près de la **moitié des rappels de produits alimentaires** en Australie en 2022. [Affidia](#), 2 pages. (17.05.2023). Publication originale : [FSANZ](#).

★ **Des œufs génétiquement modifiés pour mettre fin à cette allergie** : une équipe de chercheurs japonais a eu recours au **génie génétique** pour éliminer la **protéine la plus allergène de l'œuf**. Si les chercheurs considèrent ces œufs modifiés comme « moins allergènes », ces derniers ne sont pas complètement sûrs pour les personnes allergiques aux œufs. [Futura Sciences](#), 3 pages. (20.05.2023). Publication originale : [Food Chem. Toxicol.](#).

★ **Prévalence des allergies alimentaires – des différences constatées en fonction de l'appartenance raciale et ethnique et de la réalité socio-économique** : cette étude portant sur un échantillon représentatif au niveau national suggère qu'aux États-Unis la prévalence des **allergies alimentaires** est plus élevée chez les Asiatiques, les Hispaniques et les personnes noires d'origine non-hispanique que chez les personnes blanches d'origine non-hispanique. [EurekAlert](#), 2 pages. (14.06.2023). Publication originale : [JAMA Netw Open](#).

Fraude et tromperie

★★ **Pureté et qualité de l'huile d'avocat** : une étude de l'Université de Californie, à Davis, a découvert que 69 % des **huiles d'avocat** vendues au détail contenaient des **impuretés** ou étaient mélangées à d'autres huiles moins chères. De plus, une grande partie des échantillons d'huile analysés présentaient un **taux d'oxydation élevé**, indiquant que l'huile était en train de devenir rance. [New York Post](#), 1 page. (25.05.2023). Publication originale : [FoodContr](#).

★ **Alcool de contrefaçon russe** : à Moscou, des agents ont perquisitionné une usine qui mettait en bouteille du faux **whisky de la marque Johnnie Walker Black Label** et d'autres marques. Les agents ont trouvé les **bouteilles d'alcool de contrefaçon**, qu'ils ont déclarées impropres à la consommation. Sur une photo postée sur les réseaux sociaux **russe**, l'une de ces bouteilles munie d'une étiquette « Johnnie Walker Black Label » semble contenir une substance noire huileuse. [db](#), 1 page. (15.05.2023).

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

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.

Seismo Info 05/2023



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

★★★★ **Foyer sévère de *Streptococcus equi ssp. zooepidemicus*** : entre novembre 2021 et mai 2022, une enquête a permis de recenser 37 cas cliniques d'infection à *Streptococcus equi ssp. zooepidemicus* dans le centre de l'Italie. Il ressort des études épidémiologiques et du séquençage du génome entier que des produits laitiers frais non pasteurisés étaient à l'origine du foyer. [Emerg Infect Dis](#), 3 pages. (05.2023).

★★★★ **Des mycotoxines dans le pollen d'abeille vendu dans le commerce** : le pollen d'abeille est un produit naturel populaire. Cependant, nombre de questions subsistent quant à son innocuité. Pour la première fois, une **étude** a été menée pour évaluer la présence de **cinq mycotoxines** (aflatoxine B1, ochratoxine A, zéaralénone, déoxynivalénol et toxine T2) dans **80 échantillons**. Résultat : **100 %** de ces derniers présentaient des **niveaux quantifiables de mycotoxines**, le **déoxynivalénol** dépassant la limite de sécurité et la concentration d'**aflatoxine B1** étant jugée **très préoccupante** dans **28 %** et **84 %** des cas analysés. [FoodContr](#), 10 pages. (03.05.2023).

★★★ **Espagne – des bactéries multirésistantes dans de la viande vendue en supermarché** : des *E. coli* **multirésistantes** ont été détectées dans **40 %** des échantillons de **viande vendue en supermarché** testés dans le cadre d'une étude **espagnole**. Par ailleurs, l'étude a mis en évidence la présence, très fréquente, d'*E. coli* susceptibles de provoquer des infections graves. [EurekAlert](#), 3 pages. (15.04.2023). Publication originale : [FoodContr](#).

★★★ **Résistance aux antimicrobiens en Europe – publication d'un nouveau rapport de surveillance** : un récent rapport sur la **surveillance de la résistance aux antibiotiques**, publié conjointement par le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) et l'OMS/Europe, dresse un tableau inquiétant des niveaux élevés de résistance aux **antimicrobiens de troisième génération**, tels que les céphalosporines et les carbapénèmes, dans de nombreux pays de la **Région européenne de l'OMS**. [Affidia](#), 2 pages. (21.04.2023). Publication originale : [ECDC](#).

★★★ **Présence du virus de l'hépatite E dans des produits à base de viande de porc et évaluation de l'exposition** : une étude a permis d'évaluer la contamination de produits par le **virus de l'hépatite E (VHE)** et l'exposition globale à celui-ci en **Belgique**. Les **produits prêts à consommer à base de porc** sont ceux affichant la contamination par le VHE la plus élevée. L'ARN du VHE a été détecté dans 17 des 54 échantillons (31 %), et tous les VHE identifiés étaient du **génotype 3**, sous-type 3c. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.07.2023).

★★ **Maladies fongiques dans les cultures – l'urgence grandit** : des centaines de **maladies fongiques** touchent les 168 cultures classées comme importantes pour l'alimentation humaine par la FAO. Malgré l'utilisation généralisée de fongicides et la plantation de cultivars sélectionnés pour mieux résister aux maladies, les producteurs à travers le monde perdent chaque année entre 10 % et 23 % de leurs récoltes à cause de maladies fongiques. À cela s'ajoutent 10 % à 20 % de pertes **post-récolte**. Il est essentiel de **sensibiliser** davantage les décideurs politiques et l'opinion au problème des maladies fongiques touchant les récoltes afin d'écartier une menace majeure pour la **sécurité alimentaire mondiale**. [Nature](#), 5 pages. (02.05.2023).

★ **Risque de passer à côté de cas de yersiniose** : la **yersiniose**, le plus souvent causée par **Yersinia enterocolitica** est l'une des zoonoses bactériennes d'origine alimentaire les plus courantes en Europe, avec une incidence globale de 1,8 cas pour 100 000 habitants en 2020. Cependant, des chercheurs estiment qu'environ 7500 infections à **Yersinia enterocolitica** ne seraient pas diagnostiquées chaque année en **Angleterre**. Les résultats suggèrent qu'un nombre considérable de cas de **yersiniose ne sont pas comptabilisés**, probablement en raison d'un manque de tests de laboratoire. [FSN](#), 1 page. (18.04.2023). Publication originale : [Eurosurveillance](#).

★ **Prévalence et transmission du Cryptosporidium dans les exploitations laitières d'Europe occidentale** : **Cryptosporidium parvum** est un parasite entérique souvent responsable de l'entérite aiguë chez les **veaux** à travers le monde et qui représente une charge économique importante pour les éleveurs. Il constitue une **menace majeure pour la santé publique** du fait de sa transmissibilité à l'être humain. Sa prévalence variait de 23,3 % à 25 % dans les élevages de vaches laitières testés en Belgique, en France et aux Pays-Bas. [Vet. Parasitol.](#), 10 pages. (06.2023).

★ **Des oignons de printemps soupçonnés d'être à l'origine d'un foyer mortel d'ECEI au Danemark** : des **oignons de printemps** importés des Pays-Bas sont soupçonnés d'être à l'origine du premier foyer d'**Escherichia coli entéro-invasives (ECEI)** au **Danemark** (voir Seismo Info 04.2023). Ils avaient préalablement été importés d'**Égypte** avant d'être rincés et coupés par l'entreprise néerlandaise. Si aucun lot spécifique n'a pu être identifié comme la source du foyer, l'ambassade du Danemark en Égypte a diffusé des rapports datant de 2021 faisant état de plusieurs **crues du Nil**, cause possible du foyer. [FSN](#), 3 pages. (27.04.2023).

★ **Foyer d'origine alimentaire de Shigella sonnei productrices de BLSE multirésistantes** : en 2021, les systèmes de surveillance de l'Agence britannique de sécurité sanitaire ont détecté un foyer de **Shigella sonnei** productrices de bêtalactamase à spectre étendu (BLSE) multirésistantes. Si les échantillons prélevés sur les aliments et dans l'environnement n'ont pas fourni de preuve microbiologique, des enquêtes de traçabilité ont permis d'identifier des **oignons de printemps contaminés** originaires d'**Égypte** comme vecteur du foyer. [JFoodProt](#), 10 pages. (19.04.2023).

★ **Des melons à l'origine d'un foyer de salmonellose** : aux États-Unis, la Food and Drug Administration (**FDA**) a publié son rapport d'enquête sur un foyer de **Salmonella Typhimurium**, survenu entre juillet et septembre 2022, lié à la consommation de **melons**. Bien que l'enquête n'ait pas permis d'identifier une source ou une voie microbienne spécifique à l'origine du foyer, l'agence a mis en évidence des salmonelles dans l'exploitation, post-récolte et en dehors de l'exploitation. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (27.04.2023). Publication originale : [FDA](#).

★ **Composition bactérienne des réfrigérateurs domestiques** : une étude menée en Corée s'est penchée sur le **microbiote de l'air et de surface des réfrigérateurs**. Résultat : il existe des différences significatives entre les échantillons prélevés dans les appareils équipés d'un **bac à légumes** et ceux prélevés dans des réfrigérateurs **sans bac à légumes**. De plus, des **bactéries pathogènes** ont été mises en évidence, parmi lesquelles *Staphylococcus aureus*, considérée comme un des principaux **agents dangereux présents dans l'air**. [Food Microbiol.](#), 10 pages. (28.04.2023).

★ **Espagne – un foyer de trichinellose fait 16 malades** : un foyer de **trichinellose** a fait au moins 16 malades dans la ville de León. Selon les responsables municipaux de la santé publique, l'incident a touché des personnes qui étaient allées à la **chasse**. Les analyses d'échantillons de viande de sanglier et de saucisses généralement consommées par les chasseurs ont mis en évidence la présence de larves de *Trichinella* dans du chorizo. [FSN](#), 2 pages. (10.05.2023).

★ **Corée – des bactéries antibiorésistantes détectées dans des produits frais** : en Corée, une récente étude révèle qu'il existe une faible possibilité de transfert, via des produits frais, de l'**antibiorésistance** par des **entérobactéries** potentiellement pathogènes. Les auteurs concluent qu'en ce qui concerne la santé publique et la sécurité des consommateurs, les produits frais devraient faire l'objet d'une surveillance continue afin de détecter l'apparition de pathogènes d'origine alimentaire et d'empêcher le transfert de gènes d'antibiorésistance potentiellement présents dans ces bactéries. [Microorganisms](#), 16 pages. (08.05.2023).

Chimie

★★★ **Californie – 40 % des pesticides testés contiennent des PFAS** : selon une étude réalisée par le Center for Biological Diversity et Public Employees for Environmental Responsibility, des **insecticides** et des **pesticides** largement utilisés en Californie contiennent des niveaux élevés de **substances per- et polyfluoroalkylées** (PFAS). Ces produits chimiques contaminent des millions d'hectares de terres agricoles dans la vallée centrale de la Californie, où ils sont utilisés sur des cultures telles qu'**amandes, raisin, pêches et pistaches**. [Affidia](#), 2 pages. (10.05.2023). Publication originale : [CBD](#).

★★ **Singapour – exposition aux PFAS et fertilité chez les femmes** : une étude cas-témoins menée à Singapour auprès de femmes en âge de procréer qui essayaient de tomber enceintes a révélé qu'une exposition élevée aux **substances per- et polyfluoroalkylées** (PFAS) était associée à une **baisse de la fertilité**. [Infosperber](#), 4 pages. (24.04.2023). Publication originale : [SciTotalEnviron](#).

★★ **Agents de synthèse de maturation des fruits** : l'Autorité indienne de la sécurité sanitaire des aliments et des normes alimentaires (**FSSAI**) a émis un avis demandant aux départements de sécurité sanitaire des aliments des États de prendre des mesures contre l'utilisation non autorisée d'**agents de synthèse de maturation des fruits**. À cet égard, elle a interdit l'utilisation du **carbure de calcium**, communément appelé « masala ». [FNB News](#), 1 page. (27.04.2023). Publication originale : [FSSAI](#).

★ **De l'alternariol dans du ketchup** : le magazine allemand de défense des consommateurs *Öko-Test* a récemment analysé en laboratoire plusieurs marques de **ketchup à la tomate**. Résultat : des teneurs en **alternariol** inquiétantes, bien supérieures aux valeurs recommandées par l'UE, ont été mises en évidence chez l'une des marques les plus connues. [Affidia](#), 1 page. (03.03.2023). Publication originale : [Öko](#).

★ **Italie – plusieurs régions demandent à utiliser un pesticide interdit** : pour faire face à la flavescence dorée, une maladie de la vigne qui conduit à la mort des ceps touchés, certaines régions du Nord de l'Italie ont demandé à utiliser, à titre extraordinaire, du **chlorpyrifos**, un **pesticide interdit par l'Union européenne** en 2020 et connu pour ses **graves conséquences sur la santé**, en particulier celle des enfants. Leur requête est examinée par le Ministère italien de la santé. [Affidia](#), 2 pages. (19.04.2023). Publication originale : [Corriere Del Veneto](#).

★ **BPA dans les aliments – réévaluation des risques pour la santé publique** : l'EFSA a réexaminé la sécurité du **bisphénol A** (BPA), la première évaluation complète des risques remontant à 2006. L'**étude** a révélé une augmentation d'un certain type de globules blancs appelés T helpers, qui pourrait conduire au développement d'une inflammation pulmonaire allergique et de troubles auto-immuns. Le groupe d'experts de l'EFSA a considérablement **abaissé la dose journalière tolérable** (DJT) pour le BPA, divisant par 20 000 la DJT précédente, fixée en 2015. [Affidia](#), 2 pages. (19.04.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★ **Gommes à base de mélatonine** : une étude révèle que les **gommes à base de mélatonine**, vantées pour favoriser l'endormissement, contiendraient des niveaux potentiellement dangereux de l'hormone ainsi que du **cannabidiol** (CBD), une substance qui n'apparaît pas sur l'emballage. Autres résultats : 88 % des gommes examinées étaient mal étiquetées, et seulement 12 % contenaient, à plus ou moins 10 % près, la quantité indiquée sur l'emballage. [Kron](#), 2 pages. (27.04.2023). Publication originale : [JamaNeurol](#).

★ **Île-de-France – des œufs provenant de poulaillers domestiques impropres à la consommation** : l'Agence régionale de santé (ARS) d'**Île-de-France** recommande de ne pas consommer d'**œufs provenant de poulaillers domestiques** de la région suite à une alerte sur la concentration de **dioxines** dans des œufs provenant de poulaillers domestiques situés près d'un **incinérateur de déchets**. Les premiers résultats mettent en évidence une contamination de l'ensemble des prélèvements de sols et d'œufs par trois familles de polluants organiques persistants : **dioxines, furanes et PCB**. [ARS Île-de-France](#), 2 pages. (19.04.2023).

★ **Du mercure dans les œufs de poules pondeuses dans une zone minière en Colombie** : l'étude met en évidence la variabilité des concentrations de **mercure** relevées dans plusieurs localités et les **risques liés à la consommation d'œufs**. Les scientifiques ont établi que la teneur en mercure mesurée dans les œufs dépassait la dose hebdomadaire tolérable et que, par conséquent, une **exposition quotidienne** était susceptible de provoquer des **effets indésirables** non cancérogènes au cours de la vie d'un individu. [Emerg. Contam.](#), 15 pages. (20.04.2023).

★ **De l'utilisation de nanoparticules d'oxydes métalliques dans les emballages alimentaires** : ayant fait le constat que seul un **petit nombre d'études** se penchent sur la question de l'utilisation des **nanoparticules d'oxydes métalliques** dans les emballages alimentaires, des chercheurs concluent, dans un article de synthèse, à la nécessité de s'intéresser davantage à ces substances qui auraient des **effets indésirables sur la santé humaine**. [Foods](#), 8 pages. (03.05.2023).

★ **Les nanoparticules utilisées dans les additifs alimentaires pourraient avoir un effet néfaste sur la santé intestinale** : les résultats d'une recherche menée sur le tractus intestinal d'un poulet suggèrent que certaines **nanoparticules d'oxydes métalliques** utilisées comme **additifs alimentaires**, notamment le dioxyde de titane et le dioxyde de silicium, peuvent **avoir un effet néfaste sur le fonctionnement de l'intestin**. Les doses de nanoparticules testées correspondent à la quantité généralement ingérée par l'être humain. [EurekAlert](#), 2 pages. (09.05.2023). Publication originale : [Antioxydants](#).

★ **Des métaux toxiques détectés dans des boissons non alcoolisées** : cinq des 60 boissons disponibles dans le commerce qui ont été testées contenaient des niveaux de **métaux toxiques** supérieurs aux normes fédérales applicables à l'eau potable. Deux jus mélangés présentaient des niveaux d'**arsenic** supérieurs à la limite standard fixée par la Food and Drug Administration (FDA) américaine. Un jus de canneberge, un jus de carotte et de fruits mélangés et un lait d'avoine dépassaient la limite standard applicable au **cadmium**. [EurekAlert](#), 2 pages. (04.05.2023). Publication originale : [J. Food Compos. Anal.](#).

★ **Du cadmium détecté dans des asperges** : le magazine de consommateurs *Markt* de la NDR a fait analyser plusieurs échantillons d'**asperges** (blanches et vertes) originaires d'**Espagne**, de **Grèce**, du **Pérou** et d'**Allemagne** à la recherche d'éventuels contaminants (pesticides, chlorates et métaux lourds tels qu'arsenic et **cadmium**). Aucun pesticide ni chlorate n'a été trouvé. La teneur en cadmium des légumes originaires du Pérou et de l'Espagne était supérieure à la valeur limite autorisée en Allemagne. [NDR](#), 2 pages. (08.05.2023). Publication originale : [Öko](#).

★ **Foyer de toxi-infection alimentaire imputable à la consommation de morilles** : aux États-Unis, un foyer de **toxi-infection alimentaire** s'est déclaré dans un restaurant et a touché au moins 30 personnes qui y avaient mangé. Selon un communiqué du Département de la santé, trois malades se sont retrouvés dans un état grave, deux d'entre eux sont décédés. Une enquête préliminaire a révélé que des **morilles** cultivées en Chine et expédiées à un distributeur californien étaient probablement à l'origine du foyer. [ProMed](#), 3 pages. (09.05.2023). Publication originale : [BDC](#).

Nutrition

★★ **Une consommation fréquente d'aliments frits a un impact sur l'anxiété et la dépression** : à Hangzhou, en Chine, une équipe de recherche a découvert que chez les personnes qui consomment régulièrement des **aliments frits**, en particulier des pommes de terre frites, le risque d'**anxiété** est 12 % plus élevé, et celui de **dépression**, 7 % plus élevé que chez les personnes qui n'en consomment pas. L'**acrylamide** serait en cause selon les chercheurs. [CNN](#), 4 pages. (24.03.2023). Publication originale : [PNAS](#).

★★ **Corée du Sud – un lien est établi entre consommation d'AUT et dépression au sein de la population générale** : dans le cadre de l'enquête nationale sur la santé et la nutrition, à laquelle ont participé 9463 personnes, les chercheurs ont établi un lien significatif entre une consommation importante d'**aliments ultra-transformés** (AUT) et la **dépression** chez les femmes, mais pas chez les hommes, au sein de la population coréenne en général. [Nutrients](#), 6 pages. (28.04.2023).

★ **Selon une étude, les boissons sucrées augmentent le risque de démence** : une étude a montré qu'une consommation importante de **boissons sucrées** et de **boissons édulcorées artificiellement** impliquait un risque plus élevé de **démence** et qu'une consommation modérée de jus naturels était associée à un risque plus faible de démence. [NewsMedLifeSc](#), 2 pages. (17.04.2023). Publication originale : [AJCN](#).

★ **Combattre l'addiction au sucre** : la dépendance au sucre est un **problème de santé** majeur pouvant déboucher sur du **diabète** et des **maladies cardiovasculaires**, des troubles **psychiques** tels que la dépression. Si certains experts estiment que le sucre est aussi **addictif** que la cocaïne, la dépendance à celui-ci n'est souvent pas perçue comme une addiction. [FoodNavigator](#), 3 pages. (14.04.2023). Publication originale : [BMJ](#).

★ **70 % des cas de diabète de type 2 seraient liés à la consommation de viande rouge et de glucides raffinés** : une étude révèle que la **plupart des nouveaux cas de diabète de type 2 à travers le monde** sont attribuables

à des **problématiques alimentaires**. Les auteurs de l'étude ont mis en évidence que le **manque de céréales complètes** et la consommation **excessive de céréales raffinées**, de blé et de **viande transformée** étaient les principaux facteurs du diabète de type 2. [MedNewsToday](#), 3 pages. (21.04.2023). Publication originale : [Nature](#).

★ **10 régimes populaires évalués selon leur effet bénéfique sur le cœur** : selon l'American Heart Association, plusieurs régimes alimentaires, notamment le plan d'alimentation DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) ou les régimes méditerranéen, pescétarien et végétarien, sont conformes aux recommandations alimentaires de l'association en vue d'améliorer la santé cardiométabolique. D'autres en revanche, en particulier les **régimes paléo** et **cétogène**, vont à l'encontre des recommandations et **ne sont pas considérés comme sains pour le cœur**. [EurekAlert](#), 6 pages. (27.04.2023). Publication originale : [Circulation](#).

★ **L'ingestion de microplastiques augmenterait de 145 % l'absorption des graisses** : en utilisant un modèle d'intestin grêle humain, les chercheurs ont découvert que les **micro- et nanoplastiques (MNP)** présents dans les **aliments riches en graisses augmentent de manière significative l'absorption des graisses**. La présence de MNP a augmenté la digestion des graisses de 33 % et leur absorption de 147 % et 145 % respectivement 1 et 2 heures après exposition. [NewScientist](#), 2 pages. (31.03.2023). Publication originale : [EnvSciTech](#).

★ **Lien entre l'excès de graisse viscérale et les performances cognitives** : sur la base d'une analyse des données de santé de près de 9000 Singapouriens d'origine ethnique multiple, les scientifiques ont découvert que les Asiatiques présentant un excès de **graisse viscérale** ont tendance à avoir de **moins bonnes capacités de réflexion, d'apprentissage et de mémorisation**. [EurekAlert](#), 3 pages. (03.05.2023). Publication originale : [Lancet Reg. Health West. Pac.](#)

Allergies

★ **Aliments non préemballés – absence d'étiquetage sur les allergènes** : aux **Pays-Bas**, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de fournir aux consommateurs des informations sur les allergènes présents dans les **aliments non préemballés**. Or, selon l'Autorité néerlandaise de sécurité sanitaire des aliments et des produits de consommation (NVWA), environ **six entreprises sur dix ne fournissent pas correctement ces informations**. [FSN](#), 2 pages. (20.04.2023). Publication originale : [NVWA](#).

★ **Aliments vendus sur internet – le manque d'information pourrait nuire à la santé** : le magazine de défense des consommateurs *saldo* a recensé de nombreux produits disponibles dans des **boutiques en ligne** qui n'étaient pas pourvus de **liste d'ingrédients** ni d'**informations sur les allergènes**. [saldo](#), 2 pages. (29.04.2023).

Fraude et tromperie

★★ **La Chine autorise le premier soja génétiquement modifié** : la Chine a autorisé pour la première fois une **culture génétiquement modifiée**, signe d'un recours croissant aux avancées scientifiques pour améliorer la production alimentaire. Le Ministère chinois de l'agriculture et des affaires rurales a délivré un certificat de sécurité, valable pendant cinq ans à compter du 21 avril, pour un **soja génétiquement modifié**. [Affidia](#), 2 pages. (10.05.2023). Publication originale : [Reuters](#).

★★ **Augmentation du nombre de faux produits « made in Italy »** : pour répondre à la demande de produits alimentaires originaires d'Italie de la part de citoyens russes, les contrefaçons russes se sont multipliées très rapidement. La **production d'imitations** est devenue si importante dans de nombreuses régions, de l'Oural à la région de Sverdlovsk, que des usines spécialisées dans la production de **faux fromages** et de **fausses charcuteries italiennes** ont vu le jour. Les producteurs russes de fromage ont annoncé le début des exportations de **parmesan « made in Russia »** d'ici cinq à sept ans. [Il Quotidiano del Sud](#), 4 pages. (10.05.2023).

★ **Fausses crevettes – une entreprise de la province de Pérouse condamnée à une amende** : plus d'une demi-tonne de **fausses crevettes** et deux tonnes de produits de la pêche ont été saisis lors des derniers contrôles effectués par les **inspecteurs de la pêche** des gardes-côtes de Livourne. Les marchandises devaient être distribuées par un grossiste dans la province de Pérouse, en Italie. [UJ](#), 2 pages. (22.04.2023).

★ **Contrôle d'aliments au bénéfice d'une AOP ou IGP** : l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (**ACCS**) a mené une campagne d'inspection nationale axée sur le contrôle des **produits laitiers et carnés suisses** au bénéfice d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée (**AOP, IGP**). Les contrôles ont eu lieu. Le tableau qui se dessine est rassurant : la plupart des manquements constatés étaient dus à des **lacunes mineures** au

niveau de l'étiquetage, et seulement 2 % des produits inspectés étaient désignés de manière trompeuse ou avaient été transformés dans des entreprises non certifiées. [ACCS](#), 2 pages. (25.04.2023).

★ **Italie – aliments achetés en ligne sans étiquetage nutritionnel** : une étude menée par l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe) visait à évaluer l'exactitude de l'étiquetage nutritionnel des produits alimentaires **achetés en ligne**. Résultat : les **informations nutritionnelles** sur les sites de commerce en ligne sont parfois **in-complètes, inexacts ou fausses**, en particulier pour les aliments produits localement. **35 %** des 80 aliments transformés achetés sur une plateforme de e-commerce populaire **ne comportaient pas d'étiquetage nutritionnel**. [Affidia](#), 3 pages. (27.04.2023). Publication originale : [IZSVe](#).

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

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.



Seismo Info 04/2023



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

★★★★ **Épidémie de *Salmonella* Virchow ST16 touchant plusieurs pays** : depuis le mois de juin 2017, une épidémie de *Salmonella* Virchow ST16 sévit de manière ininterrompue dans cinq pays de l'Union européenne, au Royaume-Uni et aux États-Unis. Au total, **210 cas** ont été recensés. La plupart des personnes contaminées avaient consommé de la **viande de kebab** servie dans des restaurants. D'ici à ce que des investigations plus poussées soient entreprises pour identifier les sources et les points de contamination le long de la chaîne de production de la **viande de poulet**, de nouvelles infections risquent de survenir. [EFSA](#), 16 pages. (30.03.2023).

★★★★ **Des *Enterobacterales* positives au gène *tet(X4)* mises en évidence pour la première fois dans des légumes vendus au détail** : dans le cadre d'une nouvelle étude, **113 échantillons de légumes** provenant de marchés de producteurs ont été analysés afin de détecter la présence de **souches résistantes à la tigécycline (*tet(X4)*)**. Dix *Escherichia coli* (deux ST195, deux ST48 ainsi qu'une ST10, une ST58, une ST88, une ST394, une ST641 et une ST101) et une *Klebsiella pneumoniae* (ST327) provenant de neuf échantillons de légumes (8 %) ont été identifiées comme étant porteuses du *tet(X4)*. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.04.2023).

★★ **Risque d'infection à *Campylobacter* chez les volailles – la vitesse du vent et le contexte paysage comme facteurs d'influence** : une étude menée par des chercheurs de l'université de l'État de Washington a révélé que les **vents violents** augmentaient la **prévalence de *Campylobacter*** dans les troupeaux de volailles élevées **en plein air**. Les chercheurs veulent attirer l'attention sur les résultats de leurs recherches, afin que les détenteurs de volailles biologiques et de volailles élevées en plein air, dont les troupeaux sont exposés à l'environnement extérieur, soient mieux en mesure de réduire le risque de sécurité alimentaire lié aux vents violents. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (16.03.2023). Publication originale : [Animals](#).

★★ **Bactérie présente dans la viande susceptible de provoquer des infections urinaires** : on estime que les souches d'*E. coli* d'origine alimentaire causent, chaque année, plus d'un demi-million d'**infections des voies urinaires** (IVU), aux États-Unis, dont 85 % sont causées par *E. coli*. La viande est à l'origine de 8 % de ces infections. Deux lignées d'*E. coli* (**ST131-H22** et **ST58**) semblent avoir un potentiel de virulence particulièrement élevé. [Washington Post](#), 4 pages. (23.03.2023). Publication originale : [One Health](#).

★★ ***Staphylococcus argenteus* entérotoxigène identifié pour la première fois comme agent pathogène d'origine alimentaire** : une étude récente a caractérisé deux staphylocoques non pigmentés à coagulase positive impliqués dans deux **foyers** distincts survenus en **France**. Les deux isolats ont été identifiés, par séquençage du génome entier, comme étant des *Staphylococcus argenteus*. Les résultats ont mis en lumière les propriétés **entérotoxigènes** de *S. argenteus* et soulignent l'importance de surveiller *S. argenteus* en tant qu'agent pathogène **émérgent** d'origine alimentaire. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.06.2023).

★★ **Mise en évidence dans des aliments prêts à être consommés de *Listeria monocytogenes* résistante aux antimicrobiens** : une étude réalisée en Afrique du Sud a évalué la sensibilité de *L. monocytogenes* trouvée dans des aliments **prêts à être consommés** aux agents antimicrobiens utilisés pour le traitement contre la listériose et aux risques potentiels de **résistance aux antimicrobiens**. Une résistance élevée (> 50 %) à l'amoxicilline, à la pénicilline, à l'ertapénem, à l'érythromycine, au sulfaméthoxazole, au céfotétan, à la ceftriaxone, au triméthoprim, à la streptomycine, à l'oxytétracycline et à la vancomycine a été observée. [Foods](#), 14 pages. (22.03.2023).

★★ **Gènes de résistance aux antimicrobiens de bactéries probiotiques fréquemment utilisées** : des chercheurs ont analysé les données génétiques de **12 espèces probiotiques** souvent utilisées dans des aliments fermentés et non fermentés ou dans des compléments alimentaires probiotiques, afin de détecter les **gènes résistants aux antibiotiques** (ARG). Sur ces 12 espèces, dix contenaient des ARG, dont la plupart se sont révélés **mobiles**. Cela signifie que ces gènes peuvent être transférés à d'autres bactéries présentes dans l'intestin et **contribuer par conséquent au résistome de l'intestin**. [Eurosurveillance](#), 6 pages. (06.04.2023).

★★ **Des oignons de printemps importés à l'origine du premier foyer d'ECEI jamais enregistré au Danemark** : entre novembre et décembre 2021, le **Danemark** a connu son premier foyer d'*Escherichia coli* **entéro-invasif (ECEI)** d'envergure nationale. Des interviews menées auprès de 42 personnes infectées ainsi que des enquêtes de traçabilité ont permis d'identifier la source du foyer, à savoir des salades prêtes à être consommées. Si différents légumes entraient dans la composition des salades en question, ces dernières contenaient toutes des **oignons de printemps** importés des Pays-Bas. Même si cet ingrédient a été identifié comme la source probable de l'infection, Les recherches n'ont pas permis de trouver les souches du foyer. [Eurosurveillance](#), 5 pages. (13.04.2023).

★ **Maladie du dépérissement chronique des cervidés dans des exploitations aux États-Unis** : la maladie du dépérissement chronique des cervidés (MDC), est une encéphalopathie spongiforme transmissible **à prion** qui touche les **cervidés**. Le nombre de cas est en augmentation depuis 5 ans. Les scientifiques américains estiment que, comme dans le cas de l'**ESB**, **un risque d'infection existe** pour l'être humain. Le 11 avril 2023, les autorités de santé animale du Texas ont annoncé que la MCD avait été détectée chez des **cervidés** détenus dans des exploitations agricoles. [CIDRAP](#), 1 page. (12.04.2023). Publication originale : [TAHC](#).

★ **Transmission potentielle de *Vibrio parahaemolyticus* par l'ingestion de produits d'eau douce** : *Vibrio parahaemolyticus* est un agent pathogène d'origine alimentaire de plus en plus important qui provoque des gastro-entérites aiguës chez l'être humain. Cependant, la prévalence et la transmission de ce pathogène par des **produits d'eau douce** demeurent floues. Une étude montre que les bactéries *V. parahaemolyticus* sont davantage présentes dans les **produits d'eau douce** (56,7 %) que dans les produits de la mer (38,8 %). [Food Microbiol.](#), 10 pages. (08.2023).

Chimie

★★★ **Risques de modifications génétiques involontaires liés à l'utilisation de techniques d'édition génomique** : Testbiotech, une organisation à but non lucratif active dans le domaine du génie génétique, renvoie à plusieurs études mettant en garde contre les **modifications génétiques non intentionnelles** pouvant résulter de l'utilisation de **techniques d'édition du génome**, mais qui sont peu susceptibles de se produire dans le cadre d'une sélection végétale traditionnelle ou d'une mutagenèse aléatoire. Testbiotech insiste sur le fait que ces modifications pourraient avoir des **effets néfastes sur la santé** et l'environnement allant au-delà des effets connus de la sélection conventionnelle. [Affidia](#), 1 page. (04.04.2023). Publication originale : [Testbiotech](#).

★★ La présence de nitrosamines dans les aliments soulève un problème de santé publique : telle est la conclusion à laquelle parvient une évaluation publiée par l'EFSA sur les risques liés à la présence de **nitrosamines dans les aliments**. En effet, d'après cette évaluation, dix nitrosamines que l'on peut retrouver dans les aliments sont **cancérogènes et génotoxiques**. [EFSA](#), 1 page. (28.03.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ Des types de PFAS « plus sûrs » utilisés dans les emballages alimentaires restent dangereux : des entreprises recourent désormais à l'utilisation de substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) **plus larges** pour maintenir l'imperméabilité à l'eau et à la graisse des emballages de fast-food. Ceux-ci sont présentés comme des alternatives « plus sûres », inertes et trop lourdes pour pouvoir s'échapper des produits. Cependant, une étude apporte pour la première fois l'indication que ce type de **PFAS** utilisées dans les emballages alimentaires pourraient se décomposer en molécules plus petites qui restent **nocives** et pourraient s'infiltrer dans les aliments et se répandre dans l'environnement. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (28.03.2023). Publication originale : [Environ. Sci. technol. Lett.](#).

★★ Pollution aux PFAS dans le sud de Lyon - présence de PFAS confirmée dans des œufs : la préfecture du Rhône a confirmé la présence de **taux élevés de polluants PFAS** dans des **œufs** prélevés près d'usines chimiques au sud de **Lyon**. En janvier déjà, la préfecture avait indiqué que des premiers prélèvements avaient révélé des taux de PFAS huit à 16 fois supérieurs aux valeurs réglementaires. Ces résultats ont conduit la préfecture à étendre l'**interdiction de consommer des œufs** à d'autres communes alentours. [Le Monde](#), 1 page. (03.04.2023). Publication originale : [Préfète du Rhône](#).

★★ La présence de lithium dans l'eau potable augmente le risque de développer des troubles autistiques : le **lithium naturellement présent dans l'eau potable** peut affecter le **développement du cerveau des enfants à naître**. Des chercheurs ont comparé 8842 enfants atteints d'**autisme** à 43 864 enfants ne présentant pas ce genre troubles. Plus l'eau potable consommée par les mères durant leur grossesse est riche en lithium, plus le risque est élevé que l'enfant soit diagnostiqué autiste. [Forschung und Wissen](#), 1 page. (09.04.2023). Publication originale : [JAMA Pediatr.](#).

★★ Confitures contenant des insecticides ou des fongicides : en France, l'Institut national de la consommation (INC) a détecté 15 molécules différentes d'**insecticides ou de fongicides** dans **22 des 40 pots de confiture de supermarchés** qu'il a analysés. Quatre pots contenaient **deux pesticides dont l'usage est interdit** dans l'Union européenne en raison de leur nocivité : **la carbendazime et le thiophanate-méthyl**. [60 Millions de consommateurs](#), 2 pages. (30.03.2023).

★ **Résidus de pesticides dans des feuilles de vigne** : le magazine allemand Öko-Test a analysé huit **feuilles de vigne** non farcies et 11 feuilles de vigne farcies avec du riz, à la recherche de résidus de pesticides. En ce qui concerne les feuilles de vigne farcies, le laboratoire a procédé à des analyses distinctes des feuilles et de la farce. **Différents pesticides** ont été détectés en grandes quantités dans certains produits, tandis que d'autres produits en étaient exempts. [Öko](#), 4 pages. (05.04.2023).

★ **L'exposition prénatale à des métaux lourds a un effet sur la production des hormones stéroïdiennes des enfants** : une étude réalisée en Chine a constaté qu'une **exposition au mercure durant la grossesse** pouvait avoir des conséquences sur les **hormones sexuelles** des enfants et ainsi avoir des **effets à long terme** sur la génération suivante. [Nature](#), 10 pages. (27.03.2023).

★ **Corée du Sud - toxine alimentaire dans des tomates cerises** : récemment, une série de cas de vomissements survenant après l'ingestion de tomates cerises ont été signalés en **Corée du Sud**. Un glycoalcaloïde appelé **tomatine**, qui a été détecté dans une nouvelle variété de **tomates cerises**, est soupçonnée d'en être la cause. Le *Ministry of Food and Drugs* vient de le confirmer. [ProMed](#), 2 pages. (31.03.2023).

★ **Développement d'un film LPDE contenant une solution antimicrobienne encapsulée pour prolonger la durée de conservation des fraises** : des chercheurs ont testé cinq films **nanocomposites** de polyéthylènes basse densité (LDPE) contenant une **formulation bioactive encapsulée**. Cette formulation était basée sur des huiles essentielles d'origine végétale, qui ont des propriétés antimicrobiennes et antifongiques. [FoodNavigator](#), 2 pages. (11.04.2023). Publication originale : [J. Food Sci.](#).

★ **Les étiquettes thermiques apposées sur les aliments comme source d'exposition alimentaire au BPS** : une équipe de recherche **canadienne** a analysé 140 **matériaux d'emballage** d'aliments frais achetés en Amérique du Nord. Ni les emballages, ni les **étiquettes thermiques** analysés ne contenaient de bisphénol A (BPA). Des concentrations élevées de **bisphénol S (BPS)** et d'autres révélateurs de couleurs ont cependant été mesurées dans les étiquettes. [EnvSciTech](#), 10 pages. (15.03.2023).

Nutrition

- ★★★ **Publication du premier rapport mondial sur la sécurité sanitaire des aliments cellulaires :** l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont publié le premier rapport mondial portant sur les **aspects de sécurité sanitaire des aliments d'origine cellulaire**. Ce dernier vise à fournir une base scientifique solide en vue de l'élaboration de cadres réglementaires afin de garantir la sécurité de ce type d'aliments. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (05.04.2023). Publication originale : [FAO](#).
- ★★ **Lien entre obésité infantile et exposition prénatale à des polluants environnementaux :** les résultats d'une étude suggèrent que l'état nutritionnel de la mère durant la grossesse peut moduler les effets de l'exposition prénatale à des **polluants** sur le développement d'une **obésité infantile**. Les chercheurs ont constaté que des niveaux élevés de **vitamine B12** sont susceptibles de renforcer l'**effet obésogène** de l'exposition au **fongicide hexachlorobenzène**. À l'inverse, la **bêta-cryptoxanthine**, un **antioxydant** alimentaire, pourrait avoir un **effet protecteur** contre les effets obésogènes du sulfonate de perfluorooctane (**PFOS**). [EurekAlert](#), 3 pages. (22.03.2023). Publication originale : [ehp](#).
- ★★ **Estimation des carences en micronutriments du régime alimentaire « Planetary Health » de la commission EAT-Lancet :** une recherche publiée récemment suggère qu'en raison de la faible quantité d'aliments d'origine animale qui le compose le régime « **planetary health** », n'est pas suffisamment riche en **vitamines** et en **minéraux** – notamment en fer, en zinc, en calcium et en vitamine B12 – pour nourrir la population mondiale. [FoodNavigator](#), 2 pages. (31.03.2023). Publication originale : [Lancet Planet. Santé](#).
- ★★ **Bubble tea – un nombre d'ingrédients plus élevé qu'attendu :** d'origine taïwanaise, le **bubble tea** est un véritable phénomène dont les jeunes raffolent. La Fédération romande des consommateurs (FRC) a analysé certaines de ces boissons vendues en Suisse qui, d'après la recette, étaient supposé contenir uniquement les ingrédients suivants : **théine, lactose et saccharose**. Or, il s'est avéré qu'elles contenaient également un **mélange de glucose et de fructose**, des **conservateurs** et des **colorants**. Selon les fabricants, les boissons répondent aux exigences en matière de sécurité et de qualité. [FRC](#), 3 pages. (30.03.2023). Informations supplémentaires : [20Minutes](#).
- ★★ **Les sucreries entraînent des changements dans le cerveau :** les aliments **gras et sucrés altèrent** fortement le **système de récompense du cerveau**. Selon une étude, le cerveau apprend ainsi à **préférer inconsciemment ces aliments**. [FoodAktuell](#), 1 page. (22.03.2023). Publication originale : [Cell Metab](#).
- ★ **La consommation de grandes quantités de sucralose, un édulcorant artificiel courant, peut affaiblir le système immunitaire :** une nouvelle étude constate que, consommé en **grandes quantités**, le **sucralose** atténue les **réponses immunitaires** chez les **souris**. Davantage de recherche est nécessaire pour comprendre les effets du sucralose sur l'être humain. [MedNewsToday](#), 3 pages. (23.03.2023). Publication originale : [Nature](#).
- ★ **Effets des AUT sur l'axe microbiote-intestin-cerveau :** une étude conclut que la consommation d'AUT a un impact sur les **fonctions intestinales** et la **santé physique**. Les additifs alimentaires modifient la composition du **microbiote intestinal** et peuvent provoquer des **inflammations intestinales**. Ces aliments ont des effets néfastes sur la santé du cerveau par le biais de l'axe microbiote-intestin-cerveau. [Food Res. Int.](#), 10 pages. (05.2023).
- ★ **Évaluation des effets de l'acide glutamique et des glutamates (E 620–E 625) sur la santé :** l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) présente, dans sa communication n° 013/2023, l'état des connaissances de **l'évaluation des effets de ce groupe d'additifs sur la santé**. En ayant une consommation modérée d'aliments contenant des **glutamates** ou de l'**acide glutamique**, tous les groupes d'âges, à l'exception des personnes de 65 ans et plus, sont susceptibles de **dépasser la dose journalière admissible (DJA)**. En cas de consommation élevée, tous les groupes d'âge dépassent la DJA de 30 mg par kg de poids corporel et par jour. [BfR](#), 2 pages. (24.03.2023).
- ★ **Le rôle joué par le régime alimentaire dans la modulation du processus inflammatoire lors de maladies neurologiques :** dans le domaine de la santé cognitive, une étude s'est penchée sur le rôle des **compléments** destinés à renforcer la **santé de l'intestin**, comme les **probiotiques** et les **acides gras oméga-3**. Les chercheurs ont appelé à réaliser davantage d'interventions nutritionnelles personnalisées car cette stratégie non invasive pourrait permettre de lutter contre les troubles neurologiques. [FoodNavigator](#), 3 pages. (20.03.2023). Publication originale : [Nutrients](#).

★ Le « souffle du dragon », un bonbon en vogue sur Tiktok – des enfants se blessent en mangeant de l'azote liquide : le **souffle du dragon (chiki ngebul ou chikibulis)**, une friandise plongée dans de l'**azote liquide**, produit de la vapeur qui s'échappe du nez et de la bouche de la personne qui le consomme. Le ministère indonésien de la santé a mis en garde contre les dangers de ce bonbon, rendu populaire par Tiktok, après qu'il a causé des **brûlures et des intoxications alimentaires** chez certains enfants. Aucun décès n'est à déplorer, mais ces incidents auraient touché près de 25 enfants dont deux auraient été hospitalisés. [TheGuardian](#), 1 page. (17.01.2023).

Allergies :

★ **Rappels d'allergènes alimentaires** : la majorité de ces **rappels d'allergènes alimentaires** sont dus à des erreurs d'étiquetage évitables. Telle est la conclusion d'une analyse récente des données liées au rappel des produits réglementés par la *Food and Drug Administration* (FDA), aux États-Unis. Par ailleurs, le **lait** reste l'allergène alimentaire le plus impliqué dans les principaux rappels d'allergènes alimentaires. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (10.04.2023). Publication originale : [JFoodProt](#).

Fraude / Tromperie

★★★ **Adultération du miel – la Commission européenne publie les résultats de son enquête** : seize États membres de l'UE ainsi que la **Suisse** et la **Norvège** ont participé à la campagne de contrôle au sujet de l'adultération du **miel** à l'échelle de l'UE. Des échantillons ont été prélevés de manière aléatoire sur 320 envois de miel, importés de 20 pays. Les résultats montrent que 147 échantillons (**46 %**) ont été suspectés d'avoir été frelatés. [JRC](#), 3 pages. (23.03.2023). Publication originale : [JRC](#).

★★ **Suisse – du pain trop léger** : en 2022, des entreprises vendaient des **pains** dont le poids était inférieur à celui indiqué : 86 des 761 échantillons contrôlés (11 %) ne répondaient pas aux exigences légales. De plus, les **prix** dans les boulangeries, les pâtisseries-confiseries et les tea-rooms rattachés à ces boulangeries ou pâtisseries-confiseries n'étaient pas toujours indiqués correctement. [FoodAktuell](#), (29.03.2023). Publication originale : [seco](#).

★ **Alcool destiné à la production de désinfectants durant le covid utilisé dans la fabrication de champagne et de vin** : la garde des finances a mis au jour une entreprise criminelle de contrebande, de **falsification** et de **contrefaçon** de boissons alcoolisées à Naples. Douze personnes ont été arrêtées et 10 millions d'euros, saisis. Durant cette opération, près de 900 bouteilles portant la mention « huile d'olive », mais qui contenaient en réalité de l'huile de graines, ont été saisies. [RD](#), 3 pages. (16.03.2023).

★ **Enquête sur une fraude alimentaire massive au Royaume-Uni** : à la suite d'allégations rapportées par la revue spécialisée Farmer's Weekly, la *Food Standards Agency* (FSA) enquête sur l'**étiquetage mensonger** de viande étrangère vendue comme étant de la viande britannique par un fournisseur de produits à base de **porc**, lesquels sont servis dans les cafétérias d'écoles, d'hôpitaux, de maisons de soins et de prisons. Cette viande se retrouve également dans des articles tels que des plats préparés, des quiches et des sandwichs vendus dans les supermarchés britanniques. [Affidia](#), 2 pages. (30.03.2023). Publication originale : [FarmersWeekly](#).

★ **Pesticides illicites** : l'Office européen de lutte antifraude (**OLAF**) et les autorités bulgares ont saisi environ 11 tonnes de **pesticides illicites** en Bulgarie. Une partie des substances saisies sont interdites (**thiaméthoxame, imidacloride, chlorpyrifos**) au sein de l'UE en raison du danger qu'elles présentent pour la santé humaine et l'environnement. [OLAF](#), 1 page. (31.03.2023).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info ? Cliquez [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.



Seismo Info 03/2023



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

★★★ **Souche persistante d'*E. coli* O157:H7 (REPEXH01) liée à des sources multiples** : REPEXH01 est une **souche persistante** d'*Escherichia coli* O157:H7 productrices de shigatoxines de type Stx2a et/ou Stx2c. La bactérie est qualifiée de « persistante » par les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC), car elle est à l'origine de maladies (634) et d'épidémies (14) aux États-Unis depuis plusieurs années. [ProMed](#), 3 pages. (01.03.2023). Publication originale : [CDC](#), [FoodSafetyMag](#).

★★★ **Classification et classement des génotypes des STEC** : La classification des risques et la gestion des risques liés aux ***E. coli* productrices de shigatoxines (STEC)** d'origine alimentaire sont incomplètes. Les propriétés déterminant dans quelle mesure les différents sous-types de STEC peuvent provoquer des maladies graves sont méconnues. En conséquence, une **nouvelle étude** classe les **génotypes des STEC** par **ordre décroissant** de leur **impact** potentiel **sur la santé publique**. [MicrRiskAnalysis](#), 5 pages. (04.2023).

★★★ **Identification des risques liés aux produits carnés fabriqués à partir de cellules animales cultivées** : La **viande de culture** est de la viande cultivée à partir de cellules, sans abattage d'animaux. Elle recourt au même processus biologique qui se produit chez les animaux, sauf qu'il a lieu dans des installations de production contrôlées. L'**Agence britannique des normes alimentaires (FSA)** a publié une **identification des risques** recensant les risques potentiels auxquels s'exposent les personnes consommant de la viande cultivée. [FSA](#), 32 pages. (15.03.2023).

★★★ **Un modèle quantitatif d'évaluation de l'exposition au norovirus dans les huîtres** : Les huîtres cultivées dans des eaux contaminées par des eaux usées filtrent et accumulent des particules de **norovirus**. Un nouveau **modèle d'exposition** bidimensionnel permet d'estimer la consommation de norovirus par portion, sur la base des résultats mesurés en utilisant la **norme ISO 15216-1:2017**. Ce lien entre la détection utilisant la norme ISO et l'exposition des consommateurs est nouveau et pertinent pour les gestionnaires de risques. [MicRiskAnalysis](#), 14 pages. (04.2023).

★★★ **Rappel d'un lait d'amande suite à un cas de botulisme** : En **Australie**, les produits d'une marque de **lait d'amande** ont été rappelés après qu'un lien a été établi avec un cas de **botulisme**. Les autorités sanitaires de la Nouvelle-Galles du Sud ont confirmé la présence de toxine botulique dans un échantillon de lait. [ProMed](#), 2 pages. (16.02.2023). Publication originale : [Telegraph](#).

★★★ **Infections vasculaires et endocardites causées par *Campylobacter* spp.** : L'incidence de la **campylobactériose** a considérablement augmenté. Une étude visant à décrire l'**infection vasculaire** ou l'**endocardite** causée par *Campylobacter* spp. a révélé que ***Campylobacter fetus*** était l'espèce la plus fréquemment impliquée. [Emerg Infect Dis](#), 5 pages. (03.2023).

★★★ **Bactéries persistantes (*persisters*) de *Listeria monocytogenes* présentes dans l'environnement de transformation de fruits et légumes frais** : Une étude s'est intéressée à la formation de ***persisters*** de ***Listeria monocytogenes*** (LM) dans un environnement simulant une usine de transformation de légumes verts feuillus. Elle démontre que LM peut produire des ***persisters*** dans les conditions imitant un milieu de transformation des denrées alimentaires. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.04.2023).

★ **Augmentation de la résistance aux antibiotiques clés des salmonelles présentes dans le poulet** : Un récent rapport publié par le Service de sécurité et d'inspection des aliments du Département américain de l'agriculture fait état d'une augmentation significative de la **résistance aux principaux médicaments antimicrobiens** des isolats de ***Salmonella*** provenant d'échantillons de cæcum de poulet et de produits d'abattage. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (10.02.2023). Publication originale : [USDA's FSIS](#).

★ **Augmentation des shigelles pharmacorésistantes aux États-Unis** : Les **CDC** ont observé une **augmentation** du nombre de cas d'infections à des **shigelles** ultrarésistantes aux médicaments (shigellose). En 2022, environ 5 % des infections à *Shigella* signalées aux CDC ont été causées par des souches ultrarésistantes, contre 0 % en 2015. [FoodPoisonJournal](#), 3 pages. (25.02.2023). Publication originale : [NARMS](#).

★ **Record de cas de SHU en Italie** : Le pays a signalé un nombre annuel record de cas de **syndrome hémolytique et urémique** (SHU) depuis le début des relevés, il y a plusieurs décennies. De janvier à décembre 2022, 91 cas ont été enregistrés. En Suisse, l'incidence des EHEC a augmenté entre 2020 (7,95) et 2022 (13,65). [FSN](#), 2 pages. (01.03.2023).

★ **Étude de cas – intoxication à *Clostridium botulinum* suite à la consommation de pâté végétal en conserve** : Le Département vietnamien de la sécurité sanitaire des aliments a signalé dix cas d'intoxication à ***Clostridium botulinum***, survenus entre la mi-juillet et la mi-août 2020. Deux malades présentant des symptômes sévères d'intoxication ont déclaré avoir consommé du **pâté végétal en conserve**. L'analyse d'échantillons des restes de pâté a révélé la présence de la toxine produite par *Clostridium botulinum*. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (07.03.2023). Publication originale : [Wellcome Open Res.](#). Informations complémentaires : [OMS](#).

Chimie

★★★ **Les phtalates favoriseraient le risque de diabète chez les femmes** : Une étude longitudinale d'une durée de 6 ans a révélé que les femmes exposées à des niveaux élevés de **phtalates** avaient un risque jusqu'à 63 % plus élevé de **développer un diabète de type 2**. [MedNewsToday](#), 5 pages. (13.01.2023). Publication originale : [JCEM](#).

★★★ **Résidus de tricyclazole dans du riz importé** : Deux entreprises **italiennes** ont demandé à leur gouvernement de bloquer les importations de **riz** en provenance du Cambodge, du Myanmar, du Vietnam, de l'Inde et du Pakistan suite à la détection de résidus de **tricyclazole**, une substance chimique interdite dans l'Union européenne. Toutefois, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a décidé d'introduire un seuil de tolérance pour les **résidus de tricyclazole dans le riz importé**. [Dissapore](#), 2 pages. (08.02.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★★ **Les paraffines chlorées à chaîne courte présenteraient des risques pour la santé** : Les paraffines chlorées à chaîne courte (**PCCC**) sont omniprésentes dans de multiples matrices environnementales. Aussi ont-elles été détectées dans divers **échantillons humains**. L'estimation des quantités journalières de PCCC absorbées fait apparaître des risques non négligeables pour la santé des résidents. Les niveaux de PCCC se sont avérés positivement corrélés avec les **biomarqueurs de certaines maladies**. [SciTotalEnviron](#), 10 pages. (05.2023).

★★ **Noix du Brésil chargées en radioactivité** : Un test effectué par une organisation de consommateurs révèle des niveaux élevés de **radium radioactif** dans les **noix en provenance d'Amérique du Sud**. Le magazine de consommateurs a examiné 21 produits de fabricants renommés pour mesurer leur radioexposition et le niveau d'autres éléments. Résultat : les produits à base de noix du Brésil affichent non seulement une radioexposition plus élevée, mais aussi des valeurs légèrement plus élevées de **perchlorate** et de **baryum**. [Öko](#), 2 pages. (23.02.2023).

★★ **Thé chinois contenant du fipronil** : Selon l'Autorité chinoise d'évaluation des risques, 20 % du **thé chinois** affiche des teneurs en **fipronil** supérieures à la limite fixée par l'UE. Un total de 726 échantillons de thé collectés entre 2011 et 2018 ont été testés à la recherche de fipronil et de ses métabolites. En Chine, l'utilisation du fipronil est interdite depuis 2009. [J. Food Compos. Anal.](#), 10 pages. (01.2023).

★★ **Microplastiques détectés dans des tissus vasculaires** : Pour la première fois, des **microplastiques** ont été découverts dans des **tissus vasculaires**. Deux des principaux types de polymères détectés sont utilisés dans la fabrication d'**emballages alimentaires**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (27.02.2023). Publication originale : [PlosOne](#).

★★ **Les PFAS priveraient les globules blancs de leur capacité à détruire les envahisseurs** : Des chercheurs ont découvert que les substances per- et polyfluoroalkylées (**PFAS**) altéraient la capacité des **globules blancs** à tuer les **agents pathogènes envahissants**. [EurekAlert](#), 3 pages. (15.02.2023). Publication originale : [JImmunotox](#).

★★ **Une étude révèle que les PFAS perturbent des processus biologiques essentiels** : Des chercheurs ont mis en évidence que l'exposition aux **PFAS** modifie plusieurs processus biologiques essentiels, notamment le **métabolisme des lipides et des acides aminés**, tant chez les enfants que chez les jeunes adultes, impliquant un **risque accru de développer certaines pathologies parmi un très large éventail de maladies**, allant des troubles du développement aux maladies cardiovasculaires, en passant par des maladies métaboliques et de nombreux types de cancer. [EurekAlert](#), 2 pages. (22.02.2023). Publication originale : [ehp](#).

★★ **Le smoothie contenait des PFAS** : Des tests ont révélé qu'un **smoothie** contenait des **PFAS** toxiques, à des niveaux bien supérieurs aux limites gouvernementales recommandées pour l'eau potable. **Reste à déterminer** comment les substances chimiques se sont retrouvées dans la boisson. [TheGuardian](#), 2 pages. (14.02.2023).

★ **Exposition des enfants et des adolescents aux PFAS** : Une étude pilote visait à déterminer les **concentrations sériques** de plusieurs PFAS chez 113 filles et 112 garçons (âgés de 7 à 10 ans et de 12 à 15 ans) originaires du nord-est de la **Slovénie** et à identifier les **sources potentielles d'exposition** grâce aux données issues de questionnaires. Résultat : il existe un lien entre l'exposition aux PFAS et la qualité de l'**eau potable publique**. [Chemosphere](#), 40 pages. (09.02.2023).

★ **De l'effet des microplastiques sur la santé** : L'**exposition alimentaire** humaine aux microplastiques est associée à un certain nombre de **risques sanitaires** urgents, tels que les troubles **digestifs, reproductifs et respiratoires**. Elle devrait être traitée avec un « degré d'urgence » selon un rapport publié par le California State Policy Evidence Consortium (CalSPEC). [FoodSafetyMag](#), 1 page. (20.02.2023). Publication originale : [CalSPEC](#).

★ **Hydrocarbures d'huiles minérales dans le beurre suisse** : La Fédération romande des consommateurs (FRC) a évalué 13 échantillons de **beurre suisse** dont 5 contenaient des traces d'hydrocarbures d'**huiles minérales (MOH)** dépassant les seuils limites. Faute de valeur limite applicable aux huiles minérales dans le beurre dans la législation suisse, la FRC a basé ses tests sur les valeurs en vigueur en Allemagne. Ces substances proviennent en premier lieu des emballages. [FRC](#), 3 pages. (07.03.2023). Informations supplémentaires : [EU guidance on MOH in food](#).

★ **La FDA estime que les produits à base de CBD présentent des dangers inconnus** : La **FDA** a annoncé, « au terme d'un examen attentif », qu'une **nouvelle voie réglementaire** était nécessaire pour encadrer les **produits à base de CBD** afin de gérer les risques. Parmi les préoccupations de la FDA en matière de sécurité figure l'utilisation à long terme du CBD. Des études ont mis en évidence les effets nocifs possibles de cette substance sur le **foie** et le **système reproducteur masculin** ainsi que des interactions avec certains **médicaments**. [FSN](#), 2 pages. (08.02.2023). Publication originale : [FDA](#).

★ **Les nanoparticules contenues dans les colorants alimentaires et les antiagglomérants endommageraient certaines parties de l'intestin chez l'être humain** : Les **nanoparticules d'oxyde métallique** couramment utilisées comme **colorants alimentaires** et **antiagglomérants** par l'industrie agroalimentaire pourraient « endommager des parties de l'intestin chez l'être humain », selon un article récent. [NewFoodMag](#), 2 pages. (16.02.2023). Publication originale : [Antioxydants](#).

★ **« Cake design » – des poudres décoratives pas toujours comestibles** : Les autorités françaises font état d'une nouvelle pratique appelée « **cake design** ». Celle-ci consiste à décorer les gâteaux pour en faire des œuvres d'art, par exemple au moyen de **couleurs chatoyantes**. Vendus sous la forme de poudre **dorée, argentée ou cuivrée**, ces colorants métalliques doivent être dilués puis appliqués à l'aide d'un pinceau ou d'un pistolet. Or ces poudres métalliques peuvent être dangereuses en cas d'**inhalation**. [Vigil'ANSES](#), 2 pages. (02.2023).

★ **L'arginine, une alternative aux nitrites et aux nitrates ?** Souvent ajoutés aux aliments, les **nitrites** et les **nitrates** sont scrutés de plus en plus près à mesure que les recherches progressent sur d'éventuels effets néfastes sur la santé. Une nouvelle étude tente d'évaluer la faisabilité d'un procédé **alternatif innovant** de salaison de la viande **utilisant des acides aminés**. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (22.02.2023). Publication originale : [Texas A&M Today](#).

★ **L'exposition à long terme au nitrate présent dans l'eau potable serait un facteur de risque possible pour le cancer de la prostate** : Une étude menée en Espagne a conclu que le **nitrate** ingéré au cours de la vie adulte par la consommation d'**eau du robinet et d'eau en bouteille** pouvait être un facteur de risque pour le **cancer de la prostate**. [EurekAlert](#), 2 pages. (08.03.2023). Publication originale : [ehp](#).

★ **L'érythritol associé à des taux plus élevés de crises cardiaques et d'AVC** : Une nouvelle étude de la Cleveland Clinic a montré que l'**érythritol**, un édulcorant artificiel très répandu, est associé à un **risque accru de crise cardiaque et d'AVC**. [EurekAlert](#), 3 pages. (27.02.2023). Publication originale : [Nat. Med.](#)

Nutrition

★★ **La maladie de Parkinson serait causée par un dérèglement du microbiote intestinal** : Les personnes atteintes de cette **maladie neurodégénérative** présentent une surabondance de **pathogènes opportunistes**, entre autres anomalies du **microbiote**. Des chercheurs de l'Université de l'Alabama ont constaté ce **dérèglement intestinal** en comparant les microbiotes de 490 personnes atteintes de la maladie de Parkinson avec ceux de 230 personnes « saines ». [Sciences et Avenir](#), 1 page. (16.02.2023). Publication originale : [NatureComm](#).

★★ **Le régime cétogène pourrait favoriser le risque de crise cardiaque et d'AVC** : Des chercheurs canadiens ont observé que les personnes suivant un régime **pauvre en glucides et riches en graisses (LCHF)**, à l'image du régime cétogène, avaient un risque environ **deux fois plus élevé** de présenter un **événement cardiovasculaire** par rapport aux personnes suivant un régime normal. Les personnes présentant un taux de cholestérol LDL élevé seraient plus particulièrement à risque. [MedNewsToday](#), 5 pages. (10.03.2023). Publication originale : [UBC](#).

★★ **Impact des aliments ultra-transformés sur la croissance anthropométrique et la maturation osseuse chez l'enfant** : La consommation fréquente d'**aliments ultra-transformés (AUT)** est systématiquement associée à des **problèmes de santé**. On sait peu de choses sur l'apport en AUT pendant la petite **enfance** et ses effets sur la croissance. Une étude menée auprès d'enfants équatoriens suggère qu'une consommation fréquente d'AUT pendant la petite enfance pourrait engendrer un **retard de croissance**, malgré des liens paradoxaux avec la maturation osseuse. [Br J Nutr](#), 46 pages. (13.03.2023).

★ **Les aliments ultra-transformés augmenteraient le risque de contracter la maladie de Crohn** : Une nouvelle étude a mis en évidence que les personnes consommant **davantage d'aliments ultra-transformés** et **moins d'aliments non transformés** présentaient un **risque accru de développer la maladie de Crohn**. [MedNewsToday](#), 4 pages. (13.03.2023). Publication originale : [CGH](#).

★ **Culture de steaks épais et tendres en Suisse** : Une start-up suisse réalise une percée technologique pour la **culture de steaks épais et tendres**. L'entreprise a mis au point ce qu'elle appelle une « **technologie de fibrage** »

qui permet de cultiver efficacement des tissus **imitant la viande conventionnelle**. L'entreprise utilise exclusivement des cellules naturelles, **sans OGM**. [FoodAktuell](#), 1 page. (14.02.2023). Publication originale : [Mirai](#).

★ **Une tendance détox qui fait fureur sur TikTok** : La pratique de la **consommation d'argile**, connue sous le nom de **géophagie**, a récemment gagné en popularité. Les « mangeurs d'argile » autoproclamés revendiquent une multitude de bienfaits. Les experts **mettent en garde** contre la consommation de grandes quantités de kaolin, car il peut entraîner de la **constipation** et des **problèmes digestifs**. Une consommation excessive peut également interférer avec l'absorption d'autres minéraux essentiels, comme le calcium et le zinc. [Archyde](#), 1 page. (26.02.2023).

★ **Les produits sans gluten ne valent pas leurs équivalents sur le plan nutritionnel** : Pendant neuf ans, une équipe de chercheurs de l'Université du Pays basque (UPV/EHU) s'est intéressée aux produits sans gluten pour déterminer s'ils présentaient des lacunes sur le plan nutritionnel. Résultat : le **profil des macronutriments des produits sans gluten** ne peut être considéré comme équivalent à celui des produits qui en contiennent. [EurekAlert](#), 2 pages. (27.02.2023). Publication originale : [Foods](#).

★ **Nouilles instantanées : un en-cas rapide et bon marché, mais sain pour autant ?** Les nouilles instantanées sont un plat bon marché et populaire. Cependant, malgré la longue liste d'ingrédients qui le composent, ce type de ramen ne contient pratiquement aucun **nutriment** bénéfique. Une étude coréenne de 2017 menée auprès d'étudiants en bonne santé âgés de 18 à 29 ans a montré que la consommation fréquente de **nouilles instantanées** augmente le risque de **maladies cardiovasculaires**. [t-online.de](#), 1 page. (01.03.2023). Publication originale : [Nutr Res Pract](#).

★ **Jeûner en sautant le petit-déjeuner serait préjudiciable pour le système immunitaire** : Si le jeûne intermittent est associé à de nombreux bienfaits pour la santé, une nouvelle **étude menée sur des souris** suggère qu'il pourrait en contrepartie **affaiblir les défenses immunitaires**. Les travaux ont mis en évidence une **réduction rapide** du nombre de **cellules immunitaires circulantes** chez les animaux qui n'avaient pas été autorisés à manger dans les heures suivant leur réveil. [MedNewsToday](#), 4 pages. (28.02.2023). Publication originale : [Immunity](#).

Allergie

★★ **Réaction croisée possible entre les graines de chia et de sésame** : Selon des données présentées lors de la réunion annuelle de l'American Academy of Allergy, Asthma & Immunology, l'incidence de l'**allergie aux graines de chia** semble être en augmentation, avec une **sensibilité croisée** avec les **graines de sésame**. [Affidia](#), 3 pages. (02.03.2023). Publication originale : [J Allergy Clin Immunol](#).

★ **Réaction allergique sévère suite à la consommation d'un complément alimentaire** : L'ANSES rapporte un cas de **réaction allergique sévère** après consommation d'un **complément alimentaire** et met en garde les personnes présentant des allergies contre le risque de réaction allergique sévère liée à la consommation d'**échinacée pourpre** et de **chirette verte**. [Vigil'ANSES](#), 2 pages. (18.02.2023).

Fraude et tromperie

★ **Miel de manuka – toutes les marques non néozélandaises ont échoué au test** : Les marques de miel **manuka non néozélandais** vendues au Royaume-Uni et aux États-Unis n'atteignent aucun des indicateurs clés des normes d'exportation néozélandaises. [FoodNavigator](#), 1 page. (01.03.2023). Publication originale : [UMFHA](#).

★ **Canada – rapport annuel sur la fraude alimentaire 2021-2022** : L'Agence canadienne d'inspection des aliments a publié son rapport annuel sur la **fraude alimentaire** pour l'exercice 2021-2022. Au cours de cette période, la surveillance a consisté notamment à inspecter, à échantillonner et à tester l'authenticité et la représentation trompeuse du **poisson**, du **miel**, de la **viande**, de l'**huile d'olive**, d'autres **huiles** à prix élevé et d'**épices**. [FoodSafety-Mag](#), 1 page. (07.03.2023). Publication originale : [GovCanada](#).

★ **Les mesures de répression portugaises visent la viande, les compléments alimentaires et l'huile d'olive** : Les autorités **portugaises** ont saisi un certain nombre de produits alimentaires au cours des derniers mois, notamment de la **viande**, du **poisson**, des **compléments alimentaires** et de l'**huile d'olive**. Au début du mois, l'Autorité

pour la sécurité alimentaire et économique, avec l'aide de la Garde nationale républicaine, a saisi 8,5 tonnes de poulpe frais et congelé en provenance d'Espagne. [FSN](#), 2 pages. (12.03.2023).

★ **Enquête sur la fraude alimentaire concernant le bœuf faussement étiqueté comme britannique** : Au Royaume-Uni, l'Unité nationale de lutte contre la criminalité alimentaire enquête actuellement sur un cas de fraude alimentaire impliquant un détaillant britannique vendant des **tranches de bœuf préemballées** étiquetées « **britanniques** » alors qu'elles proviennent en réalité d'**Europe et d'Amérique du Sud**. [BBC](#), 3 pages. (10.03.2023).

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

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.



Seismo Info 02/2023



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 *E. coli* isolés dans des aliments d'origine végétale provoquent une infection des voies urinaires** : Une étude examine systématiquement pour la première fois divers **aliments d'origine végétale**, tels que le concombre, la carotte, la tomate, le radis, le piment, le fenugrec, la coriandre, la menthe poivrée, la ciboule, le chou et les épinards, afin de détecter la présence d'***Escherichia coli* pathogènes extra-intestinaux** (ExPEC) ou de pathotypes ExPEC putatifs spécifiques. Au total, **15 %** des pathotypes ExPEC présumés ont été retrouvés dans les aliments étudiés. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (02.02.2023).

★★★ **Du « fauxmage » lié à des cas de listériose** : En France, une marque de « **fromage** » à base de **plantes** a été liée avec cinq infections graves à la **Listeria**, parmi lesquelles quatre femmes enceintes ont accouché prématurément. Elles ont été infectées par le même type de **Listeria** et ont présenté des symptômes entre avril et décembre 2022. Trois autres cas ont été identifiés en **Allemagne**, en **Belgique** et aux **Pays-Bas**. [FSN](#), 2 pages. (21.01.2023). Publication originale : [SpFrance](#).

★★★ **Nouveau circovirus (HCirV-1) impliqué dans l'hépatite humaine** : Des scientifiques français ont identifié une espèce de **circovirus**, jusqu'alors inconnue, impliquée dans les dommages causés au **foie** d'un patient soumis à un traitement immunosuppresseur. Provisoirement nommée **circovirus humain 1** (HCirV-1), l'**origine du virus** – qu'il soit d'origine humaine ou animale – n'a pas encore été identifiée, et la **source d'infection** (contact, **nourriture**, etc.) reste **inconnue**. [20Min](#), 2 pages. (07.02.2023). Publication originale : [Emerg Infect Dis](#). Informations supplémentaires : [Institut Pasteur](#).

★★★ **Une étude prévoit une augmentation générale de l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux destinés à l'alimentation** : Une nouvelle **étude de modélisation** suggère que l'utilisation mondiale d'**antimicrobiens** chez les **animaux** destinés à l'alimentation humaine continuera à augmenter au cours de la décennie si des efforts supplémentaires ne sont pas déployés pour limiter cette utilisation. [CIDRAP](#), 2 pages. (02.02.2023). Publication originale : [PLOS glob. public health](#).

★★ **Infections à *Toxoplasma gondii* et *Neospora caninum* chez les moutons et les chèvres en Suisse** : *Toxoplasma gondii* et *Neospora caninum* sont des causes importantes d'avortement chez les ruminants et la viande provenant d'animaux infectés par *T. gondii* constitue une source d'infection majeure pour l'homme. D'après une étude, il existe une prévalence élevée d'infections à *T. gondii* et une prévalence plus faible d'infections à *N. caninum* chez les petits ruminants de **Suisse**. La consommation de **viande** insuffisamment cuite provenant de moutons et de chèvres infectés par *T. gondii* peut présenter un risque pour la santé publique. [FoodWatParasitol](#), 12 pages. (09.2022).

★★ ***Clostridioides difficile* - un pathogène potentiellement important pour One Health** : *Clostridioides difficile* (*Clostridium* basonyme) est une bactérie entéropathogène pouvant causer une infection entraînant une colite pseudomembraneuse, une perte rapide de liquide et finalement la mort. Jusqu'à récemment *C. difficile* était considéré comme un pathogène exclusivement nosocomial. Cependant, ses spores ont été identifiées dans d'autres endroits, notamment chez les **animaux destinés à l'alimentation humaine**, dans le sol et dans les **matrices alimentaires**, tant dans les **aliments prêts à consommer** que dans les produits **carnés**. [FoodbPathDis](#), 10 pages. (12.12.2022).

★★ **Exposition faible et répétée à des salmonelles non typhoïdes** : Une étude de l'Université de l'Illinois à Chicago a établi un lien entre l'exposition à **Salmonella** et un **risque accru de développer un cancer du côlon**. Les chercheurs ont observé sur des tissus cancéreux du côlon humain que l'exposition à *Salmonella* de pouvait être liée à des cas de cancer du côlon qui se développent plus tôt et dont la croissance tumorale est plus importante. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (19.01.2023). Publication originale : [CellRepMed](#).

★★ **Des souches de *Listeria* non pathogènes développent des caractéristiques préoccupantes** : En utilisant le séquençage du génome entier (WGS), des chercheurs de l'Université de Johannesburg ont identifié une tendance des souches de **Listeria non pathogènes** à développer certaines caractéristiques préoccupantes, telles que la **virulence** et la **résistance au stress**. Tout comme *L. monocytogenes* pathogène, les souches « inoffensives » *L. innocua* et *L. welshimeri* sont courantes dans les installations de transformation des aliments. [FoodSafetyMag](#), 1 page. (26.01.2023). Publication originale : [MicrSpectr](#).

★★ **Persistance environnementale du virus de la variole du singe sur les surfaces** : Un groupe d'étude a effectué un **échantillonnage environnemental** sur écouvillons au domicile d'une personne infectée par le virus de la **variole du singe** d'Afrique de l'Ouest (MPXV-WA) 15 jours après son départ. Le **MPXV viable a été détecté** sur les surfaces du domicile. Cependant, des titres faibles indiquent que le risque de transmission indirecte est limité. [Emerg Infect Dis](#), 4 pages. (10.2022).

★★ **Persistance et survie de *Cryptosporidium parvum* sur des feuilles de mâche** : Une étude a évalué la persistance et la survie d'**oocystes de *Cryptosporidium*** sur des **feuilles de mâche** pendant la phase de croissance de la plante et dans des conditions imitant le processus de lavage industriel appliqué aux légumes peu transformés. Il s'avère que les oocystes de *Cryptosporidium parvum* **persistent** sur les feuilles de mâche jusqu'au moment de la récolte. [IntJFoodMicr](#), 11 pages. (02.03.2023).

★★ **Effet du traitement à haute pression sur le transfert conjugatif des gènes de résistance aux antibiotiques** : Une étude a analysé l'effet du **traitement à haute pression (HPP)** sur la fréquence du transfert conjugatif des gènes de **résistance aux antibiotiques** parmi des souches obtenues à partir de cultures de démarrage. Les résultats suggèrent que de hautes pressions peuvent influencer la **propagation** de la résistance aux antibiotiques. [IntJFoodMicr](#), 12 pages. (02.03.2023).

★ **Des champignons Enoki en provenance de Chine contaminés par *Listeria*** : Aux États-Unis, une entreprise rappelle des **champignons Enoki** provenant de **Chine**, en raison d'une contamination par *Listeria monocytogenes*. Aucun cas de maladie n'a été signalé à ce jour. La FDA et l'entreprise poursuivent leur enquête sur la source potentielle de cette contamination. [FSN](#), 2 pages. (14.01.2023).

★ **Global Risks Report 2023 - Forum économique mondial** : Le **Global Risks Report 2023** explore de façon générale certains des risques les plus graves auxquels nous pourrions être confrontés au cours de la prochaine décennie. Plusieurs pourraient avoir un impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Un **rapport** de l'OSAV publié en 2022 fournit des **informations plus spécifiques** sur la sécurité sanitaire des aliments au cours de la prochaine décennie. [WEF](#), 98 pages. (11.01.2023). Informations supplémentaires : [Avenir de la sécurité sanitaire des aliments 2022-2032 \(OSAV\)](#).

★ **Sécurité sanitaire des algues alimentaires dans les pays nordiques** : Un rapport publié par le **Conseil nordique des ministres** indique qu'il n'existe pas de **normes internationales** concernant la sécurité sanitaire des **algues** alors qu'elles sont le **premier produit aquacole au monde**. L'**iode**, le **cadmium**, l'**arsenic inorganique**, le **plomb**, le **mercure**, le **Bacillus** dans les produits faisant l'objet d'un traitement thermique, l'**acide kaïnique** dans la dulce (flocons de laitue de mer) et les **allergènes** ont été identifiés comme risques pertinents pour les algues récoltées dans les pays nordiques. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (24.01.2023). Publication originale : [NordicCoo](#).

★ **Virus Nipah au Bangladesh** : Le ministre de la santé et de la protection de la famille du **Bangladesh** a recensé 8 cas de **virus Nipah**, dont 5 décès, depuis janvier 2023. En 2022, seuls 3 cas avaient été signalés. Cette situation a incité les autorités à demander à la population de ne pas boire de **jus de dattes** cru et de ne pas consommer les fruits trouvés à moitié mangés. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le **taux de létalité** du Nipah se situe en général entre 40 et 75 %. [OutbreakNewsToday](#), 1 page. (29.01.2023). Publication originale : [ProMed](#).

★ **Facteurs de risque associés à la contamination microbienne des produits alimentaires courants** : Au **Royaume-Uni**, une analyse transversale régulière réalisée auprès de la population a été utilisée pour déterminer la **prévalence** et la co-occurrence de **Escherichia coli**, **Klebsiella** spp., **Salmonella** spp. et **Vibrio** spp. dans des produits alimentaires clés (**poulet**, **porc**, **crevettes**, **saumon** et **légumes-feuilles**). La prévalence des quatre genres/espèces de bactéries ciblées dans 1369 échantillons d'aliments varie, mais 25,6 % de tous les échantillons contenaient au moins deux des bactéries recherchées. [Food Microbiol.](#), 12 pages. (05.2023).

★ **Prévention et contrôle des risques microbiologiques pour les micro-pousses** : Un rapport de la **FAO / l'OMS** traite des mesures de prévention et de contrôle spécifiques pour la **production primaire** et à la manipulation des **semences**, pour la production des germes et pour les pratiques hygiéniques applicables au commerce de détail et aux services d'alimentation. [FAO](#), 104 pages. (02.2023).

Chimie

★★★ **Des PFAS abondamment détectés dans les poissons d'eau douce** : Une étude américaine conclut que les poissons d'eau douce pêchés localement sont probablement une **source importante d'exposition** à l'**acide perfluorooctane sulfonique (PFOS)** et à d'autres composés perfluorés. Entre 2013 et 2015, l'agence américaine de la protection de l'environnement a effectué des analyses sur les poissons qui révélaient une concentration médiane de PFAS de 11,800 ng/kg. [FoodNavigator](#), 2 pages. (17.01.2023). Publication originale : [Environ. Res.](#)

★★ **Des PFAS mis en évidence dans les œufs de poules nourries avec des aliments contaminés** : Des recherches menées par le DTU National Food Institute et l'administration vétérinaire et alimentaire danoise révèlent que les consommateurs danois, en particulier les enfants, risquent d'être **fortement exposés** aux substances per- et polyfluoroalkyles (**PFAS**) présentes dans les **œufs**. Les chercheurs estiment que les **farines de poisson** utilisées comme **aliments pour animaux** sont la cause la plus probable de la **contamination des œufs**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (01.02.2023). Publication originale : [DTU](#).

★★ **L'ECHA va interdire les PFAS** : L'**Agence européenne des produits chimiques** (ECHA) a publié une proposition visant à **interdire la production, l'utilisation et la mise sur le marché** (y compris l'importation) d'au moins 10 000 substances per- et polyfluoroalkyles (**PFAS**) car celles-ci présentent des **risques** pour la santé humaine et l'environnement. [BfR](#), 2 pages. (07.02.2023). Publication originale : [ECHA](#).

★★ **Contamination du thé par des mycotoxines et des pathogènes résistants aux azoles** : Malgré les effets bénéfiques du **thé** sur la santé, celui-ci peut être contaminé par des **agents pathogènes et des mycotoxines**. Sur différents marchés de **Lisbonne**, 40 échantillons de thé (17 thés verts [bruts] ; 13 thés noirs [fermentés] ; 10 infusions ou thés blancs) ont été achetés et analysés. Vingt-trois (57,5 %) d'entre eux présentaient une contamination par **une à cinq mycotoxines**. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.01.2023).

★★★ **L'exposition alimentaire aux nitrites et aux nitrates augmenterait le risque de développer un diabète de type 2** : L'étude de cohorte NutriNet-Santé a suggéré qu'une **exposition plus importante** aux **nitrites** provenant à la fois des aliments, de l'eau et des additifs était associée à un **risque plus élevé de développer un diabète de type 2**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (23.01.2023). Publication originale : [Plos Med](#).

★★★ **Microplastiques provenant des sachets de conservation pour le lait maternel** : La présence de contaminants **microplastiques** dans les aliments destinés à la consommation humaine a fait l'objet de nombreuses études. Des estimations s'appuyant sur la consommation quotidienne moyenne de lait maternel des **nourrissons** indiquent qu'ils ingèrent **0,61-0,89 mg/jour** de microplastiques et autres particules du fait de l'utilisation de sachets de conservation pour le lait maternel. [Environ. Pollut.](#), (01.02.2023).

★ **Interdiction des plastiques à usage unique en Angleterre** : A partir d'octobre 2023, un **certain** nombre de **plastiques polluants à usage unique** seront interdits en Angleterre. L'interdiction portera sur les **assiettes, plateaux, bols, couverts**, tiges pour ballon en plastique à usage unique, ainsi que sur certains types de **gobelets** et de **recipients alimentaires** en **polystyrène**. [Defra](#), 2 pages. (14.01.2023).

★ **Fabrication d'engrais à partir d'urine et de fèces humaines** : Une nouvelle étude a montré que les engrais « verts » modernes recyclés à partir d'**excréments humains** sont sûrs pour l'agriculture. Sur 310 **produits chimiques** recherchés dans le compost de matière fécale seuls 6,5 % d'entre eux, dont 11 **produits pharmaceutiques**, dépassait le seuil de détection mais à de faibles concentrations. L'ibuprofène (analgésique) et le carbamazépine (médicament anticonvulsivant et stabilisateur d'humeur) étaient détectables dans les parties comestibles des choux. [Front.Sci.News](#), 3 pages. (16.01.2023). Publication originale : [Front. Environ. Sci.](#)

★ **Désinfection des fruits - nouvelle formule à l'acide décanoïque hydrosoluble** : Une étude récente a évalué un nouvel **acide décanoïque** hydrosoluble (**WSDA**), également connu sous le nom d'acide caprique, comme désinfectant pour les fruits. Le désinfectant WSDA a tué les levures, les moisissures et les bactéries, y compris les *E. coli*, aussi efficacement que les autres désinfectants visant à réduire la charge microbienne. Le WSDA a bien mieux **préservé** la qualité des **cerises** que les désinfectants traditionnels. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (03.2023).

★ **Fukushima va rejeter de l'eau contaminée** : Il y a plus de dix ans, un tsunami a provoqué une catastrophe à la centrale nucléaire de **Fukushima Daiichi**, sur la côte est du Japon. Les autorités japonaises ont maintenant autorisé le site à rejeter l'**eau radioactive** qu'il stockait : elle sera libérée dans l'**océan Pacifique** via une pipeline. [Conversation](#), 3 pages. (23.01.2023).

★ **Jardins urbains dans les grandes villes** : Une étude a révélé qu'à **Berlin**, une surface de 4154 hectares, soit 5 % de la superficie totale de la ville, pourrait être utilisée pour cultiver des légumes. Si toutes ces terres étaient utilisées pour le jardinage urbain, cela permettrait de satisfaire 82 % de la demande locale en **légumes**. Cependant, les questions de sécurité sanitaire des aliments, telles que la **contamination**, doivent être abordées dans cet environnement urbain. [EurekAlert](#), 2 pages. (24.01.2023). Publication originale : [Sustain.Cities Soc.](#)

★ **Présence de phtalates dans les aliments secs conditionnés dans des emballages en papier** : Une étude a évalué **7 aliments secs** conditionnés dans des emballages en papier à la recherche de **phtalates**, des composés chimiques pouvant migrer des emballages alimentaires vers les aliments. Seuls 2 échantillons d'aliments ne contenaient aucune des substances étudiées. Pour les 5 autres, les **valeurs étaient de 2,5 à 5 fois supérieures aux limites de migration** établies par la législation du Mercosur et de l'Union européenne. [JCF](#), 5 pages. (19.01.2023).

Nutrition

★★★ **Taxe sur les sodas - quels effets ?** : Au **Royaume-Uni**, une publication démontre que la **taxe sur l'industrie des sodas** (Soft Drinks Industry Levy, SDIL) a entraîné une diminution de la prévalence de l'obésité chez les filles de la sixième classe (10-11 ans), les différences les plus importantes étant observées chez celles vivant dans les **zones** les plus **défavorisées**. [Plos Med](#), 18 pages. (26.01.2023).

★★★ **Un Américain sur huit de plus de 50 ans présente des signes de dépendance alimentaire** : Une étude menée par l'université du Michigan a révélé qu'**un Américain sur huit** âgé de 50 à 80 ans, présente des signes de

dépendance aux aliments et boissons ultra-transformés, tels que les sucreries, les en-cas salés, les boissons sucrées et les fast-foods. [NewFoodMag](#), 3 pages. (31.01.2023). Publication originale : [UniMichigan](#).

★ ★ **Lien entre la consommation d'aliments ultra-transformés, le risque de cancer et la mortalité due au cancer** : Selon les conclusions d'une étude menée par l'Imperial College London, une **consommation plus importante d'aliments ultra-transformés** est associée dans l'ensemble à un **risque plus élevé de cancer et de mortalité liée au cancer**. Ces liens ont persisté après ajustement d'une série de facteurs sociodémographiques, du statut tabagique, de l'activité physique et des principaux facteurs alimentaires. [FoodNavigator](#), 4 pages. (01.02.2023). Publication originale : [eCM](#).

★ **Une enzyme transforme le sucre en fibre** : En 2018, une entreprise alimentaire s'est adressée à un institut de recherche afin de mettre au point une solution permettant de **réduire la teneur en sucre** dans la production alimentaire. Après quatre ans de collaboration, l'équipe de recherche a mis au point une réponse impliquant des **enzymes qui transforment le sucre en fibre** lorsqu'elles **atteignent l'intestin humain**. [FoodNavigator](#), 2 pages. (22.12.2022). Publication originale : [WJ](#).

★ **Une étude montre l'impact des aliments « hyper-appétents » sur quatre régimes alimentaires** : Des chercheurs travaillant au National Institute of Health ont voulu identifier quelles **caractéristiques des repas** étaient importantes pour déterminer la **quantité de calories consommées**. Ils ont constaté que « **l'hyper-appétence** » **augmentait** systématiquement la **quantité d'énergie** consommée dans les **quatre** types de **régimes** suivant : pauvre en glucides, pauvre en graisses, basé sur des aliments non transformés et basé sur des aliments ultra-transformés. [EurekAlert](#), 3 pages. (30.01.2023). Publication originale : [NatureFood](#). Informations supplémentaires : [Obesity](#).

★ **Le « Dry scooping » : une pratique alimentaire à risque courante chez les adolescents et les jeunes adultes au Canada** : En analysant les données recueillies auprès de plus de 2700 adolescents et jeunes adultes canadiens, des chercheurs de l'Université de Toronto ont découvert que plus d'**un adolescent et jeune adulte sur cinq** s'adonnait au « **dry scooping** », une nouvelle pratique alimentaire consistant à avaler avant un entraînement de la poudre protéinée sans l'avoir diluée dans un liquide. Selon les chercheurs, le « dry scooping » peut avoir des effets graves sur la santé et notamment causer des **problèmes d'inhalation**, des **anomalies cardiaques** et des **problèmes digestifs**. [EurekAlert](#), 1 page. (08.02.2023). Publication originale : [EatingBehaviors](#).

Fraude / Tromperie

★ ★ **Analyse d'ingrédients botaniques** : Une étude a été publiée sur les stratagèmes utilisés par les **fraudeurs** afin d'induire en erreur les méthodes d'**authentification** des **ingrédients botaniques**. Elle explique comment les ces derniers sont **intentionnellement falsifiés** pour exploiter les lacunes des méthodes d'analyse couramment utilisées en laboratoire. [J Nat Prod](#), 13 pages. (30.01.2023).

★ ★ **Informations erronées sur les allergènes dans certains restaurants suédois** : Dans le cadre d'un projet de contrôle national, l'agence suédoise des aliments a examiné les informations sur les allergènes fournies par 2172 restaurants et cafés pour un total de 4344 produits. Elle a constaté qu'un **restaurant ou café sur quatre** fournissaient des **informations incorrectes sur les allergènes**. [FoodSafetyMag](#), 3 pages. (07.02.2023). Publication originale : [SLV](#).

★ **Substitution d'espèces et étiquetage erroné des plats de ceviche, poke et sushis vendus en Californie**. Une étude menée dans le comté d'Orange en Californie a porté sur la **substitution d'espèces et l'étiquetage erroné** des plats de **sushi, poke et ceviche** vendus dans les restaurants. Sur les 103 échantillons prélevés, **63,1 %** présentaient une forme d'**erreur d'étiquetage**. La **substitution d'espèces** a été détectée à un taux de **23,3 %** et des **désignations inacceptables pour la mise sur le marché** ont été trouvés pour **45,6 % des échantillons**. [FoodContr](#), 3 pages. (26.11.2022).

Vous souhaitez recevoir chaque numéro de Seismo Info ? Cliquez [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.



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

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.