



Seismo Info 11/2024



Source : mvcaspe, Fotolia

L'OSAV compile chaque mois les informations les plus importantes sur la sécurité sanitaire des aliments :

[Site internet de l'OSAV](#)

[Détection précoce pour la sécurité des aliments : aperçu](#)



Info très importante



Info importante



Info intéressante

Microbiologie



Le virus de l'hépatite E a été détecté pour la première fois dans du lait cru en Italie — Une étude portant sur 220 échantillons de lait cru de brebis (ruminants) prélevés dans 3 provinces italiennes a mis en évidence la présence d'ARN du **virus de l'hépatite E (VHE)** dans 2,3 % des échantillons. C'est la première fois que l'ARN du VHE est détecté dans le **lait de brebis** en Italie. [Foods](#), 5 pages. (11.10.2024).



La grippe aviaire H5N1 a été détectée pour la première fois chez un porc — L'USDA a confirmé le premier cas de grippe aviaire **H5N1** chez un **porc** dans une basse-cour de l'Oregon dont les installations accueillent aussi des volailles. Il est préoccupant que les porcs puissent être porteurs de la grippe aviaire, car comme ils peuvent aussi être porteurs de la grippe humaine, on ne peut exclure un échange de gènes qui entraînerait l'apparition d'un nouveau virus capable d'infecter l'être humain plus facilement. [swi](#), 2 pages. (01.11.2024). Publication originale : [USDA](#).



Épidémie d'Opisthorchiasis en Italie — Une étude examine un foyer d'infections dues à **Opisthorchis felineus** qui s'est déclaré en 2022 dans le centre de l'Italie suite à la consommation de **poisson cru (Cyprinidae)**. **Quarante-sept cas** ont été identifiés, dont la plupart ont permis de remonter jusqu'à un restaurant près du lac Trasimène. La majorité des personnes concernées présentaient de la fièvre. En raison de la pénurie de praziquantel, certains patients ont reçu de l'albendazole, qui n'a souvent pas réussi à venir à bout de l'infection. [FSN](#), 2 pages. (06.11.2024). Publication originale : [J. Infect.](#)

★ **Foyers de salmonelles causés par des oignons rouges au Canada** — En juillet 2020, une enquête a été ouverte suite à des foyers de salmonelles à Newport au Canada, liée à des **oignons rouges** importés de Californie. Le séquençage complet du génome a permis d'identifier **515** cas dans 7 provinces, la majorité des personnes concernées ayant déclaré avoir consommé des oignons avant de tomber malade. La collaboration pour retracer les produits concernés a permis de lancer des rappels d'aliments. Il s'agit de la plus importante épidémie de salmonellose au Canada depuis plus de 20 ans. [FSN](#), 3 pages. (14.10.2024). Publication originale : [Epidemiol. Infect.](#).

★ **Des œufs importés liés à des infections dues aux salmonelles en Suède** — Des foyers de **salmonelles** probablement liés à des œufs importés font l'objet d'une enquête en **Suède**. Depuis le début de l'année, plusieurs cas d'infection dus à *Salmonella Enteritidis* ont été signalés et les enquêtes épidémiologiques ont permis d'établir un lien avec la consommation d'œufs. Dans certains cas, les autorités soupçonnent que ces œufs ont été **importés d'Ukraine**. [FSN](#), 2 pages. (15.10.2024). Informations de fond : [FRAE](#)

★ **Aeromonas spp. résistantes aux antibiotiques isolées dans les moules et les huîtres** — Cette étude examine la **prévalence d'Aeromonas spp. résistantes aux antibiotiques** dans les **moules** et les **huîtres** vendues vivantes au Canada. Elle révèle que 52 % des 180 échantillons analysés présentent des bactéries résistantes aux **céphalosporines** de 3^e génération (3G). Le séquençage complet du génome d'un sous-ensemble de 10 souches d'*Aeromonas* a permis de mettre en évidence de **multiples gènes de résistance aux antibiotiques** et de **virulence**, ainsi que des éléments génétiques mobiles indiquant un potentiel transfert horizontal de gènes. [JFoodProt](#), 32 pages. (09.10.2024).

★ **Gènes de résistance aux antibiotiques chez les insectes comestibles et le bétail** — Une étude récente met en évidence la menace croissante que représentent les **gènes de résistance aux antibiotiques** dans le système alimentaire mondial, en particulier en ce qui concerne les ressources alimentaires émergentes comme les insectes comestibles. Elle compare la prévalence de ces gènes chez les **insectes comestibles** et le **bétail**, et suggère qu'ils sont **plus nombreux chez le bétail** en raison de différences du microbiote intestinal et de l'exposition aux antibiotiques. [Foods](#), 10 pages. (14.10.2024).

★ **Résistance aux antifongiques** — Chaque année, les champignons causent plus de 6,5 millions d'infections. Si certaines sont bénignes, 3,8 millions s'avèrent mortelles. **De nombreux champignons sont résistants** aux quatre classes de médicaments disponibles et les résistances évoluent rapidement. La réunion de haut niveau organisée en marge de l'Assemblée générale des Nations Unies a mis en évidence le **problème grandissant que les champignons pathogènes** représentent sur toute la planète. Les fongicides agricoles, comme les azoles, peuvent contribuer au développement de résistances aux médicaments dans le cas des infections chez l'être humain. [Conversation](#), 4 pages. (18.10.2024). Informations supplémentaires : [WHO - fungal pathogens priority list](#).

★ **Les microplastiques présents dans les stations d'épuration abritent des agents pathogènes** — Les microplastiques présents dans les eaux usées peuvent abriter des bactéries et des virus pathogènes – notamment *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae*, *Acinetobacter spp.* et des **norovirus** – qui sont protégés par des biofilms appelés **plastisphères**. Ces plastisphères protègent les agents pathogènes du traitement, ce qui leur permet de **persister** dans l'eau et les boues traitées. L'étude souligne la nécessité d'un traitement avancé des eaux usées et d'une meilleure gestion des déchets plastiques pour empêcher les agents pathogènes associés aux microplastiques d'entrer dans la chaîne alimentaire et de poser des risques pour la santé. [EurekAlert](#), 2 pages. (07.11.2024). Publication originale : [PlosOne](#).

★ **Examen systématique de la prévalence de Blastocystis sp. dans les sources d'eau du monde entier** — Les sources d'eau contaminées peuvent provoquer des épidémies d'**infections parasitaires** telles que *Blastocystis sp.* qui mettent à rude épreuve les systèmes de santé et ont un impact sur la santé des communautés. 24 études portant sur 2451 échantillons d'eau prélevés dans 15 pays ont été examinées **en détail** et il en ressort que la prévalence globale pour *Blastocystis sp.* atteint 18,8 %. Le taux d'infection le plus élevé concerne les eaux usées (35,5 %) et des niveaux notables ont été observés dans l'**eau du robinet (19,1 %)**. [FoodbPathDis](#), 10 pages. (10.10.2024).

Chimie

★★ **Retardateurs de flamme bromés (RFB) dans les articles ménagers** — Une étude a révélé que le plastique noir contient souvent des **retardateurs de flamme bromés (RFB)** et des **retardateurs de flamme organophosphorés (RFOP)** nocifs, en particulier dans les articles ménagers tels que les ustensiles de cuisine. L'analyse de plus de 200 produits a révélé que 85 % d'entre eux étaient contaminés, des niveaux élevés ayant été détectés dans des articles tels qu'une spatule, un plateau et un collier. Cette contamination est probablement due au recyclage des déchets électroniques. La substance interdite **decabromodiphenyl ether (DecaBDE)** a été mise en évidence dans des concentrations dépassant les limites de l'UE. [Chemosphere](#), 10 pages. (15.10.2024).

★★ **Des substances nocives détectées dans les dosettes de café** — Le magazine ÖKO-TEST a analysé les dosettes de café pour déterminer si elles contenaient des substances potentiellement nocives. Il s'est avéré que 14 échantillons sur 21 (67 %) étaient de qualité médiocre ou insuffisante. De l'acrylamide, des résidus de pesticides, ainsi que des furannes et des méthylfurannes ont aussi été détectés. [Utopia.de](#), 3 pages. (29.10.2024). Publication originale : [Ökotest](#).

★★ **L'EPA approuve le premier traitement antimicrobien à réaliser sur l'eau agricole avant la récolte** — L'agence américaine EPA a approuvé pour la **première fois un traitement antimicrobien (SANIDATE 12.0) ciblant les agents pathogènes d'origine alimentaire qui peut être réalisé sur l'eau agricole avant la récolte**. Le produit utilise 2 substances chimiques actives, le **peroxyde d'hydrogène** (18,5 %) et l'**acide peroxyacétique** (12,0 %), pour réduire le nombre d'agents pathogènes comme *E. coli* et les salmonelles dans l'eau utilisée pour irriguer les cultures. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (05.11.2024). Publication originale : [EPA](#).

★★ **Des PFAS dans les poissons à des kilomètres d'une grande source de contamination** — Une nouvelle étude de la John A. Paulson School of Engineering de Harvard révèle que les **poissons** peuvent accumuler des niveaux élevés de **substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)**, même loin des sources de contamination. Des chercheurs ont examiné des **poissons** et des **crustacés** du Cape Cod (Massachusetts), près d'une base militaire qui a longtemps utilisé des **mousses anti-incendie** contenant des PFAS. Ils ont trouvé des concentrations en PFAS dans les tissus des poissons jusqu'à une distance de 8 km. [EurekAlert](#), 2 pages. (16.10.2024). Publication originale : [Environ. Sci. Technol.](#)

★ **Risque d'accumulation de PFAS** — Une étude réalisée sur un volontaire a analysé la présence de **15 substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS)**, y compris des composés à chaîne longue et à chaîne courte. Il s'avère que les **PFAS à chaîne longue** (p. ex. PFOA, PFOS), ont des **demi-vies de plusieurs années**, ce qui entraîne une **bioaccumulation** chez l'être humain. Les **PFAS à chaîne courte** (p. ex. PFPeA, PFHxA) ont été éliminés plus rapidement car ils **persistent moins longtemps** dans l'organisme. L'élimination se fait grâce aux processus rénaux et gastro-intestinaux, qui sont influencés par l'affinité de liaison spécifique de chaque composé aux transporteurs. Ces résultats sont cruciaux pour évaluer les risques liés aux PFAS, notamment en ce qui concerne la contamination des sources d'eau et d'aliments. [BfR](#), 4 pages. (07.11.2024). Publication originale : [Environ Int.](#)

★ **Agriculture : le paillage plastique constitue un risque pour la salubrité des sols et des aliments** — Une étude menée sur la Côte centrale de la Californie révèle que l'utilisation de **paillage plastique** dans l'agriculture entraîne une **contamination des sols** et affecte leur humidité, leur activité microbienne et la disponibilité des nutriments. Même à des niveaux relativement faibles d'**accumulation de macroplastiques**, on observe une baisse de la qualité du sol, ce qui soulève des **inquiétudes quant à la salubrité des aliments** en raison de la possibilité que les **cultures absorbent des microplastiques**. Les résultats suggèrent que les bonnes pratiques actuelles de gestion du plastique sont insuffisantes, soulignant la nécessité de les améliorer pour protéger la santé des sols et la salubrité des aliments de la pollution plastique à laquelle ils sont exposés en permanence. [EurekAlert](#), 2 pages. (23.10.2024). Publication originale : [PNAS](#).

★ **Abrasion des ustensiles de cuisine en plastique** — Les ustensiles de cuisine en plastique (p. ex. **moulins à sel, essoreuses à salade**) sont utilisés pour préparer les aliments. L'utilisation des ustensiles entraîne leur **abrasion** et les éléments microscopiques qui s'en détachent alors peuvent pénétrer dans les aliments. Lors d'un test portant sur 14 moulins à sel et 14 essoreuses à salade, a révélé 4 moulins à sel et 1 essoreuse comme problématiques. Les ustensiles de cuisine doivent être régulièrement vérifiés et remplacés si nécessaire afin d'éviter que du plastique ne pénètre dans les aliments. [Analytik News](#), 2 pages. (02.10.2024).

★ **Mycotoxines des groupes beauvéricine et enniatine dans les aliments destinés aux enfants en bas âge** — Cette étude a utilisé la chromatographie liquide/spectrométrie de masse pour examiner la présence de mycotoxines (**beauvéricine** et **enniaines**) dans divers **aliments destinés aux enfants en bas âge**, y compris des crèmes de céréales, des biscuits et des pâtes. Les résultats indiquent que la beauvéricine est le plus souvent détectée dans les pâtes, tandis que l'enniatine B est prédominante dans les biscuits. La dose journalière estimée de ces **mycotoxines** était nettement plus élevée chez les enfants âgés de 1 à 3 ans que chez les enfants plus âgés. Rapportée à leur poids corporel, leur consommation alimentaire est plus importante, ce qui leur fait donc courir un risque potentiellement plus élevé. [FoodContr](#), 10 pages. (02.2025).

Nutrition

★ **Diminution de la consommation de vitamine A, de vitamine C et de fer chez les femmes** — Une étude a révélé que la consommation de **vitamine A**, de **vitamine C** et de **fer** chez les **femmes** en âge de procréer, y compris les femmes **enceintes**, a diminué au cours des 20 dernières années. Cette diminution peut avoir un impact sur la santé des mères et des bébés. [EurekAlert](#), 2 pages. (11.10.2024). Publication originale : [JAMA Netw Open](#).

★ **Boissons contenant des édulcorants artificiels et progression de la calcification coronarienne** — Cette étude a suivi 2466 participants et utilisé les données de l'étude CARDIA pour examiner le lien entre la consommation cumulée de boissons contenant des édulcorants artificiels et de boissons sucrées au début de l'âge adulte et la **progression de la calcification des artères coronaires** (CAC) en milieu de vie. Les résultats suggèrent qu'une consommation prolongée de ces boissons, en particulier celles contenant des édulcorants artificiels, peut **augmenter le risque de progression de la CAC** chez les jeunes adultes. [Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis.](#), 24 pages. (10.10.2024).

Fraude et tromperie

★★★ **Opération OPSON XIII** — Europol, l'OLAF, la DG SANTE, la DG AGRI et 29 pays d'Europe, ainsi que des producteurs de denrées alimentaires et de boissons du secteur privé, ont uni leurs forces pour l'édition 2024 de l'**opération OPSON**. Il s'agit de la 13^e édition de cette opération organisée chaque année dont l'objectif est de retirer du marché les **denrées alimentaires et boissons contrefaites** et **non conformes**. Les forces de l'ordre, les douanes et les agences de réglementation alimentaire ont saisi environ **22 000 tonnes de denrées alimentaires** et quelque **850 000 litres** de boissons (principalement alcoolisées). Au total, des marchandises d'une valeur de plus de **91 millions d'euros** ont été retirées du marché. [Europol](#), 2 pages. (23.10.2024).

★★ **Contrefaçon de vins en Italie** — Plusieurs autorités européennes ont découvert un groupe impliqué dans la **contrefaçon de vin français en Italie**. L'enquête a été menée par la Gendarmerie nationale (France), en collaboration avec les carabinieri italiens (NAS Carabinieri) et la police fédérale suisse, et avec le soutien d'Europol et d'Eurojust. Les criminels présumés ont **vendu du vin rouge faussement présenté comme français**, facturant jusqu'à 15 000 euros (16 300 dollars) par bouteille. Le vin contrefait a été fabriqué en Italie. [FSN](#), 1 page. (17.10.2024). Informations supplémentaires : [SRF](#).

★ **Les myrtilles sauvages sont souvent remplacées par des variétés moins chères** — L'**opération OPSON XIII 2024** a révélé que **50 %** des produits étiquetés comme « **myrtilles sauvages** » testés en Allemagne contenaient d'autres espèces de myrtilles. Parmi les **échantillons de myrtilles en conserve**, **76 %** étaient mal étiquetés et seule une fraction contenait de véritables myrtilles sauvages (*Vaccinium myrtillus*). L'opération menée de décembre 2023 à mai 2024 met en lumière les préoccupations en matière de protection des consommateurs, les myrtilles sauvages étant généralement plus chères que les variétés cultivées. [BVL](#), 1 page. (23.10.2024). Informations supplémentaires : [Extended article: CVUA Stuttgart](#).

★ **Contrefaçon d'huile d'olive vierge extra : saisie de 71 tonnes contenant de la chlorophylle** — Une opération d'envergure a permis de démanteler à Cerignola, Foggia, un réseau criminel qui produisait de l'**huile d'olive frelatée vendue comme huile d'olive vierge extra**. Les autorités ont saisi **71 tonnes** d'huile frelatée, inculpé 7 personnes et découvert que de la **chlorophylle** était utilisée pour tromper les consommateurs sur la marchandise, ce qui a suscité de vives inquiétudes quant à la salubrité de l'huile. [RG](#), 3 pages. (05.11.2024). Informations supplémentaires : [Food Unfolded: Fake olive oil](#).

★ **Mauvais étiquetage du saumon vendu en magasin et dans les restaurants de sushi** — Une étude menée à Seattle a révélé que **18 %** des échantillons de **saumon** analysés étaient mal étiquetés, les **restaurants de sushi** affichant des taux d'erreur d'étiquetage plus élevés que les magasins. L'**erreur d'étiquetage** la plus fréquente est l'indication qu'il s'agit de **saumon d'élevage**, en particulier dans les restaurants, où **32,3 % des échantillons sont mal étiquetés**. [EurekAlert](#), 2 pages. (07.11.2024). Publication originale : [PlosOne](#).

★ **Des produits alimentaires américains dangereux ont été importés illégalement en France** — Une enquête révèle que des produits alimentaires américains contenant des additifs nocifs ont été **importés** et vendus **illégalement** en France. Ces produits, dont les M&M's au beurre de cacahuète, le Fanta fraise, la sauce Heinz au cornichon et les céréales Lucky Charms, sont interdits dans l'Union européenne en raison de la présence de substances dangereuses telles que le **dioxyde de titane et le sulfate d'aluminium**. Malgré les restrictions, les douanes ont intercepté plus de 72 tonnes de ces produits, ce qui témoigne d'un problème plus vaste lié au commerce illégal de denrées alimentaires. [Marianne](#), 2 pages. (22.10.2024). Informations supplémentaires : [Radio France article](#).

Sous la loupe

Nouvelle information concernant le [système de détection précoce de l'OSAV](#) pour la sécurité des aliments :

- **Publication de la visualisation « [Détection précoce pour la sécurité des aliments](#) »** — L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) identifie les risques sanitaires émergents pour la population suisse afin de garantir la sécurité alimentaire à long terme. Pour ce faire, l'office filtre et enregistre l'actualité de la sécurité alimentaire sous forme de notifications. La visualisation suivante permet de représenter, entre-autre, ces notifications par type de danger (p. ex. listeria), par groupe d'aliments (p. ex. fruits).
- **Publication, dans le journal Food Risk Assess Europe (FRAE), du rapport « [Exploratory survey on energy costs and their potential impact on food safety](#) »** (résumé disponible en anglais, allemand et français ; rapport en allemand) disponible sur <https://doi.org/10.2903/fr.efsa.2024.FR-0048>
- **Publication, dans le journal Food Risk Assess Europe (FRAE), du rapport « [Impact of mercury released from permafrost on food safety in Switzerland](#) »** (résumé disponible en anglais, allemand et français ; rapport en anglais) disponible sur <https://doi.org/10.2903/fr.efsa.2024.FR-0048>

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.

Certains résumés ont été rédigés en utilisant ChatGPT-4.0.