

14 août 2024

## Mise à jour de l'industrie de juillet - Rappels, développements et incidents liés à la sécurité alimentaire

Partager  Imprimer 

### Demandes de presse

E-mail  
[brcgs.enquiries@lgcgroup.com](mailto:brcgs.enquiries@lgcgroup.com)

Téléphone  
[+44 \(0\)20 3931 8146](tel:+44(0)2039318146)

---

### Restez informé

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour des mises à jour régulières et pour participer à la conversation

  

Dans cet article, nous accueillons l'auteur invité et expert du secteur, Alec Kyriakides, pour explorer certains des développements, rappels et incidents en matière de sécurité alimentaire qui se sont produits récemment.

## Développements en matière de sécurité alimentaire

### Les risques liés aux aliments d'origine végétale

Le développement de produits à base de plantes a été important ces dernières années et, avec l'augmentation des ventes et de l'exposition à ces produits, un certain nombre de dangers sont apparus, notamment les allergènes et les agents pathogènes microbiens. Une épidémie de listériose récemment signalée au Canada, provoquant 18 cas et deux décès, impliquait deux marques de **lait végétal** réfrigéré. Les aliments à base de plantes sont très nutritifs et peuvent fournir des conditions de croissance adaptées aux contaminants microbiologiques. Ces dangers doivent être pris en compte dans le cadre du processus de développement de produits à l'aide d'approches d'analyse des risques telles que l'**HACCP** (analyse des risques et maîtrise des points critiques). En outre, les aliments à base de plantes étiquetés « végétaliens » sont souvent considérés par les consommateurs comme étant exempts d'allergènes d'origine animale, en particulier le lait, et le danger associé à cette perception a été souligné par les régulateurs, notamment la **Food Standards Agency du Royaume-Uni**.

### Cibler les interventions en matière de sécurité microbiologique des aliments

Il est reconnu depuis longtemps que la dose infectieuse d'un agent pathogène microbiologique d'origine alimentaire peut varier considérablement en fonction de facteurs tels que la sensibilité de l'individu exposé, la matrice alimentaire, la virulence de l'agent pathogène et le niveau d'exposition (nombre de cellules consommées) (**Bad Bug Book, annexe 1**). Des considérations de cette nature peuvent être utiles pour élaborer des interventions spécifiques en matière de sécurité alimentaire afin de réduire les maladies d'origine alimentaire. Un bon exemple est l'objectif mis en œuvre par la Food Standards Agency du Royaume-Uni pour **Campylobacter spp. sur le poulet cru vendu au détail**, qui était basé sur la réduction de la fréquence d'exposition à des niveaux élevés (moins de 7 % de poulet vendu au détail avec des niveaux supérieurs à 1 000 par g). La récente découverte d'une **étude américaine** selon laquelle la plupart des risques de salmonellose provenaient de l'exposition à une petite proportion de produits à base de poulet cru contaminés par des niveaux élevés de sérotypes hautement virulents de *Salmonella* spp. pourrait inciter à une approche ciblée similaire.

### Données sur l'épidémie

Juillet a été le mois de la publication de données historiques sur les épidémies et les maladies d'origine alimentaire nationales, qui ont été largement couvertes dans les éditions de **Food Safety News**, une ressource très utile pour les professionnels s'intéressant vivement à la sécurité alimentaire. Les articles ont couvert des pays tels que les **États-Unis**, **l'Allemagne**, **l'Angleterre**, **l'Irlande du Nord** et **le Pays de Galles**, **l'Irlande**, **la Suède** et **la Suisse**. Sur le thème des épidémies, il existe des exemples récents intéressants impliquant des agents pathogènes et des aliments inhabituels, dont un causé par un **fromage au lait cru** en raison d'une contamination par *Yersinia enterocolitica* en France, en Belgique, en Norvège et au Luxembourg. La majorité des cas se sont produits en France (133) et un cas dans chacun des autres pays. Une épidémie de STEC (*E. coli* producteur de shigatoxines) au Royaume-Uni touchant plus de 35 personnes aurait impliqué **des raisins secs** de Turquie. Une épidémie touchant 130 personnes et un décès a été signalée au Japon après la consommation de **boîtes à lunch** d'un magasin d'anguilles. Au Japon également, près de 500 personnes ont été hospitalisées après avoir consommé un complément alimentaire contenant du beni koji, une **levure de riz rouge**. Ce complément est produit à partir d'une culture fongique incluant *Monascus purpureus* et il semblerait qu'un métabolite potentiellement toxique ait été produit lors d'une production. Des recherches ont été **publiées** sur les risques potentiels associés à ce type de produit. Enfin, une importante épidémie de listériose a été signalée dans 13 États américains impliquant **des charcuteries cuites**, avec 34 cas de maladie, 33 hospitalisations et 2 décès.

### Suivi des informations sur les consommateurs au Royaume-Uni

Français La Food Standards Agency du Royaume-Uni a publié le rapport de fin d'année de son mensuel **Consumer Insights Tracker (CIT)** couvrant la période juillet 2023 - mars 2024. Les problèmes qui préoccupaient le plus les consommateurs comprenaient les prix des denrées alimentaires (87 %), les aliments ultra-transformés ou sur-transformés (77 %) et la pauvreté et les inégalités alimentaires (75 %), la confiance dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire passant de 55 % en juillet 2023 à 60 % en mars 2024. Environ un consommateur sur dix a déclaré **avoir adopté des comportements alimentaires à risque**, notamment en abaissant la température de cuisson des aliments, en réduisant la durée de cuisson des aliments, en mangeant des aliments au-delà de leur date limite de consommation et en modifiant les réglages de manière à ce que les aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur soient conservés à une température plus élevée.

## Faits saillants du rappel d'aliments

Les données utilisées pour cet examen des points saillants du rappel d'aliments proviennent de bases de données de rappel en accès libre couvrant différents pays et continents, notamment les États-Unis (Food & Drug Administration et le ministère de l'Agriculture des États-Unis), le Royaume-Uni (Food Standards Agency), l'Allemagne (Bureau fédéral de la protection des consommateurs et de la sécurité alimentaire) et l'Australie (Food Standards Australia New Zealand).

Les **contaminations microbiologiques** ayant entraîné des rappels publics ont de nouveau été dominées par *Listeria monocytogenes* ainsi que par des rappels récurrents dus à *Salmonella* spp. dans les graines de sésame et les produits associés ;

- *Listeria monocytogenes* : **poulet prêt à manger**, charcuterie **prête à manger**, **concombres entiers et salades en sachet**, **noix décortiquées**, **fromage fermier**, **jalapenos**, **poivrons verts et haricots verts**, **mélanges de légumes et de poivrons**, **produits végétaux**, **trempeuse à la truite fumée et à la ciboulette**, **saucisse séchée**, **sandwichs**, **saucisse de volaille**, **fromage à pâte molle affiné**, **poulet**

- pane , saumon tume
- Salmonella : tahini ( 1 , 2 , 3 ) , graines de sésame , snack noisette
- Yersinia enterocolitica : fromage à pâte molle
- Risque de botulisme : les champignons en bouteille
- Local / produit non approuvé : biltong de viande , bœuf salé / tartinade de poulet , hot-dog
- En cours de transformation : boissons non alcoolisées , viandes en conserve

**Les rappels d'allergènes** étaient principalement dus à la présence non déclarée de lait ou d'arachides/noix dans les produits, bien que de multiples allergènes aient également été nombreux en juillet ;

- Gluten : chips , mélange pour pâte à pizza sans gluten
- Lait : noix enrobées de chocolat , sauces pour pâtes , semoule de blé dur
- Cacahuète : roulé à la cannelle et à la citrouille végétalien , bouchées de poitrine de poulet , collation aux pois chiches
- Fruits à coque : amandes cassantes (pistache)
- Sésame : nouilles ramen
- Soja : saucisse
- Sulfites : vin rouge
- Allergènes multiples : bouchées de cornflakes , nouilles aromatisées , saucisses chinoises , mélange d'épices au thym

**La contamination physique** des produits ayant conduit à des rappels est restée faible et comprenait les éléments suivants :

- Métal : divers produits de boulangerie
- Plastique : salade de pommes de terre à la moutarde
- Bois : noix au sirop ( 1 , 2 )
- Pierres : myrtilles en bouteille
- Verre : légumes en bouteille
- Matière biologique : biscuits pour bébé
- Paquets explosifs : Spritzer à la pomme

**Les rappels de produits chimiques** concernaient un certain nombre de produits dont les niveaux de sécurité d'une substance étaient dépassés, notamment :

- Cyanure d'hydrogène : noix au sirop (contenant des noyaux d'abricots)
- Plomb : cannelle en poudre moulue, ( 1 , 2 , 3 )
- Oxyde d'éthylène : produits surgelés
- Produit chimique illégal : thé noir (biphényle et anthraquinone), farine (peroxyde de benzoyle)
- Pesticides : feuilles de vigne (carbendazime)
- Ingrédient illégal : mélange d'épices , aliments pour bébés en bouteille (graines de morelle noire)
- Alcool : bière sans alcool



#### Auteur

##### Alec Kyriakides

Président du conseil consultatif international du BRCGS

Consultant indépendant en sécurité alimentaire



