



Berne, le 05.12.2017

Rapport annuel 2016 sur les mises en garde publiques, les rappels et le système d'alerte rapide RASFF

1 Contexte

Lorsqu'un aliment ou un objet usuel dangereux pour la santé a été distribué aux consommateurs, les autorités doivent réagir à la fois rapidement et efficacement. Dans ce genre de cas, les entreprises suisses sont tenues d'alerter immédiatement les autorités cantonales et de rappeler le produit concerné. Une opération à laquelle elles procèdent en étroite collaboration avec les autorités cantonales d'exécution compétentes. Si l'ensemble des consommateurs suisses est concerné, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) détermine, en concertation avec les autorités cantonales d'exécution, si le rappel est suffisant ou s'il est nécessaire d'émettre une mise en garde publique. L'OSAV informe les consommateurs des mises en garde publiques via un communiqué de presse, un message sur Twitter ainsi que sur son site Internet, www.osav.admin.ch, sur lequel il publie également les rappels effectués.

Si le produit en question a été fabriqué à l'étranger, ou qu'il est susceptible d'avoir été également distribué dans les États membres de l'UE, les autorités compétentes des pays concernés sont informées¹. Le système d'alerte rapide RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) permet une transmission rapide des informations au sein de l'Union européenne et de la Suisse, et peut ainsi aider à réagir au plus vite face à un risque de crise d'envergure internationale.

2 Mises en garde publiques / rappels en 2016

2.1 Récapitulatif des mises en garde publiques en 2016

En 2016, l'OSAV a émis onze mises en garde publiques², dont six portant sur des denrées alimentaires et cinq sur des objets usuels.

Raisons des mises en garde publiques concernant des denrées alimentaires :

- allergènes non déclarés (4 cas) ;
- contamination par des micro-organismes pathogènes (2 cas).

Raisons des mises en garde publiques concernant des objets usuels :

¹Sur la base de l'art. 38 de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI), les services fédéraux collaborent avec les institutions et organes spécialisés nationaux et internationaux. Ils prennent en charge les tâches nécessaires à la collaboration internationale ; ils transmettent notamment les informations requises, assurent l'assistance administrative et participent aux inspections officielles.

²Sur la base de l'art. 43 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0), l'OSAV est tenu d'informer la population lorsque que des denrées alimentaires, des additifs ou des objets usuels présentant un danger pour la santé ont été distribués à un nombre indéterminé de consommateurs dans plusieurs cantons.

- risque de brûlure lié au port d'un déguisement ou d'un masque pour enfants (2 cas) ;
- risques d'ingestion et d'étouffement liés à un hochet cousu sur des chaussettes pour bébés et susceptible d'être arraché ;
- risques de blessure et de strangulation liés à un costume pour enfants ;
- bactérie pathogène dans une mousse lavante pour personnes diabétiques.

Tableau 1: récapitulatif des mises en garde publiques émises en 2016f

Date	Titre de la mise en garde publique
21.01.2016	Risque de brûlure lié au port du masque du costume pour enfants « Darth Vader »
05.02.2016	Risque de brûlure lié au port du costume pour enfants « cape de lion en peluche »
16.02.2016	Composants lactiques non déclarés dans une saucisse à rôtir de veau
17.02.2016	Risques d'ingestion et d'étouffement liés à des chaussettes pour bébés avec hochet cousu dessus
06.04.2016	Dangers de blessure et de strangulation liés à un costume de chauve-souris pour enfants
02.05.2016	Bactérie pathogène dans une mousse lavante pour diabétiques
01.06.2016	Entérobactéries dans une préparation pour nourrissons
27.06.2016	Composants lactiques non déclarés dans du chocolat noir
26.08.2016	Listéria dans du gorgonzola
14.10.2016	Protéines de lait non déclarées dans des crackers aux céréales
16.11.2016	Protéines de lait non déclarées dans des boules de massepain

2.1.1 Quelques exemples

Listeria monocytogenes dans du gorgonzola Reale

Le service de la consommation et des affaires vétérinaires de Saint-Gall (Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen St. Gallen) a informé l'OSAV qu'un distributeur suisse de denrées alimentaires avait décelé la présence de *Listeria monocytogenes* dans du gorgonzola Reale à l'occasion d'un auto-contrôle. Les distributeurs ont immédiatement stoppé la vente du produit concerné. Dans la mesure où il n'était pas possible de garantir le non-dépassement du seuil légal de *Listeria* d'ici à la fin de la période de conservation, l'entreprise a procédé au rappel de ses produits. La situation comportant un risque sanitaire, l'OSAV a émis une mise en garde publique.

Très répandue dans la nature, la bactérie *Listeria monocytogenes* provoque la listériose. La contamination humaine se produit généralement par l'ingestion de produits contaminés, principalement d'origine animale : viande, poisson fumé, charcuterie, fromage à pâte molle. Si une infection aux *Listeria* entraîne généralement peu, voire pas de symptômes chez les personnes dont le système immunitaire est intact, elle peut en revanche occasionner des symptômes sévères et même, dans certains cas, la mort chez les individus immunodéprimés. Pendant la grossesse, une infection aux *Listeria* peut entraîner une fausse couche, ou occasionner une septicémie ou une méningite de l'enfant à sa naissance.

Le gorgonzola ayant très probablement été contaminé lors de la production ou du conditionnement en Italie, l'OSAV a émis une notification RASFF. Les autorités italiennes compétentes ont ainsi pu être informées et entreprendre auprès du producteur les clarifications qui s'imposaient. D'autres reven-

deurs suisses ayant eux aussi reçu du gorgonzola Reale portant le même numéro de série ont également pu être mis au courant par ce biais. Les autorités cantonales d'exécution ont pris contact avec l'ensemble des revendeurs afin que le gorgonzola Reale concerné soit retiré du marché dans les plus brefs délais.

Protéines de lait non déclarées dans des boules de massepain au rhum

Des contrôles internes ont permis de mettre en évidence la présence de composants lactiques non déclarés dans des boules de massepain au rhum. En évaluant le risque présenté par cette situation, il a été déterminé que la quantité de composants lactiques détectés était suffisamment importante pour être susceptible de provoquer de graves réactions chez certaines personnes allergiques au lait. L'entreprise concernée a immédiatement rappelé les produits incriminés et l'OSAV a émis une mise en garde publique.

Cronobacter dans une préparation pour nourrissons

Lors d'un autocontrôle, un fabricant de préparations pour nourrissons a constaté la présence de bactéries *Cronobacter spp* et d'entérobactéries dans un aliment lacté pour nourrissons. *Cronobacter sakazakii* est un agent pathogène opportuniste pouvant entraîner des infections chez les nouveau-nés avec, dans certains cas, de graves complications comme la méningite, qui restent néanmoins rares. L'entreprise a immédiatement pris les mesures nécessaires : la vente des produits concernés a été aussitôt suspendue, tandis que les clients ayant acheté l'article et l'autorité d'exécution compétente a été informée. De leur côté, l'ensemble des revendeurs a tout de suite retiré de la vente les produits incriminés.

Hausse des cas de contamination à ECEH en Angleterre

Au cours de l'été 2016, l'Angleterre a enregistré une nette hausse des contaminations à la bactérie *Escherichia coli* entérohémorragique (ECEH). Les bactéries *E. coli* à l'origine des infections rapportées faisaient partie du sérotype VTEC O157 | PT34. Les autorités anglaises ont utilisé le système d'alerte rapide pour signaler cette situation. Les cas rapportés étaient apparemment dus à une salade contaminée. Des éclaircissements immédiats effectués avec l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) ont montré qu'en Suisse, aucune augmentation notable du nombre de contaminations à ECEH pouvant présenter un lien avec l'épidémie sévissant en Angleterre n'avait été enregistrée. Une demande adressée à l'Administration fédérale des douanes a révélé que la salade soupçonnée d'avoir provoqué l'épidémie en Angleterre n'avait pas été importée en Suisse.

2.2 Récapitulatif des rappels en 2016

En 2016, l'OSAV a publié 20 rappels concernant des denrées alimentaires et 8 concernant des objets usuels. Les entreprises concernées ont rappelé leurs produits pour les raisons suivantes :

Denrées alimentaires :

- allergènes non déclarés (7 cas) ;
- contaminations microbiennes (6 cas) ;
- corps étrangers dans des denrées alimentaires (5 cas) ;
- impuretés d'éthylène glycol dans du vin rouge (1 cas) ;
- mycotoxines dans du riz (1 cas).

Objets usuels :

- inflammabilité élevée de costumes de carnaval pour enfants (6 cas) ;
- risque d'ingestion lié à des baguettes de tambour et à une percussion pour enfants (1 cas) ;
- utilisation inappropriée d'un article de farces et attrapes – dentier (1 cas).

Les courriers de rappel des entreprises concernées ont été publiés sur le site Internet de l'OSAV.

Tableau 2: récapitulatif des rappels effectués en 2016

Date	Cause du rappel
14.01.2016	Risque d'étouffement avec des baguettes de tambour et une percussion pour enfants
22.01.2016	Utilisation inappropriée d'un article de farces et attrapes – dentier
01.02.2016	Risque de brûlure lié à un costume pour enfants poussin « Bibi »
02.02.2016	Risque de brûlure lié à des costumes pour enfants dragon et pingouin et à un chapeau de fée avec voile
03.02.2016	Risque de brûlure lié à des éléments de costumes pour enfants chapeau de fée et cape (petit monstre)
05.02.2016	Risque de brûlure lié au costume pour enfants casque Lancelot
10.02.2016	Odeur inhabituelle dans du lait UHT entier et/ou demi-écrémé
11.02.2016	Risque de brûlure lié à des éléments de costumes pour enfants chapeau de fée et cape (petit monstre) – autres points de vente
15.02.2016	Risque de brûlure lié au costume pour enfants poussin (Bibi) – autres points de vente
24.02.2016	Corps étrangers dans des barres chocolatées
30.05.2016	<i>Listerias</i> dans de la charcuterie végétarienne
05.07.2016	Résidus de sulfites dans des anneaux de pommes séchées bio
05.07.2016	Résidus de sulfites dans des anneaux de pommes séchées bio – autres points de vente
05.08.2016	Résidus de sulfites dans des anneaux de pommes séchées bio – autres points de vente
08.08.2016	Résidus de sulfites dans des anneaux de pommes séchées bio – autres points de vente
16.08.2016	Résidus de sulfites dans des barres fruitées bio
30.08.2016	Gluten dans des snacks de riz vantés comme sans gluten
09.09.2016	Noix de cajou – présence de cacahuètes
09.09.2016	Salmonelles dans du sésame
13.09.2016	Salmonelles dans d'autres produits au sésame
03.10.2016	Salmonelles dans un mélange d'épices
03.10.2016	Salmonelles dans un mélange d'épices – autres points de vente
13.10.2016	Corps étrangers dans un produit de déjeuner aux céréales pour enfants
14.10.2016	Impuretés d'éthylène glycol dans du vin rouge
20.10.2016	Aflatoxines dans du riz

24.10.2016	Éclats de verre dans du fromage
18.11.2016	Éclats de verre dans une escalope végétarienne
16.12.2016	Éclats de verre dans du fromage



3 Système d’alerte rapide RASFF

Le système d’alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (Rapid Alert System for Food and Feed) a été créé pour informer dans les plus brefs délais les autorités concernées en Europe en cas de détection, sur le marché, de produits potentiellement dangereux pour la santé ou présentant des risques. L’échange réciproque d’informations aide les autorités à prendre rapidement des mesures ciblées pour garantir la sécurité du consommateur.

3.1 Rétrospective RASFF EU – Suisse en 2016

En 2016, 2941 notifications au total ont été gérées par le système RASFF et transmises aux États concernés. Parmi ces cas, 164 concernaient la Suisse. Les motifs principaux de ces 164 notifications étaient une contamination microbienne par des microorganismes pathogènes (27 % ; 45 cas), une composition problématique (13 % ; 21 cas), des mycotoxines (12 % ; 20 cas) ainsi que des allergènes (8 % ; 13 cas). Les graphiques des figures 1 et 2 présentent les notifications RASFF concernant la Suisse en 2016, classées par catégories de danger³.

³ Les notifications RASFF présentées correspondent aux cas signalés à la Suisse durant la période du 01.01.2016 au 31.12.2016. Selon leur date d’émission, elles peuvent ne pas correspondre aux chiffres du rapport annuel 2016 publié par la Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG Santé).

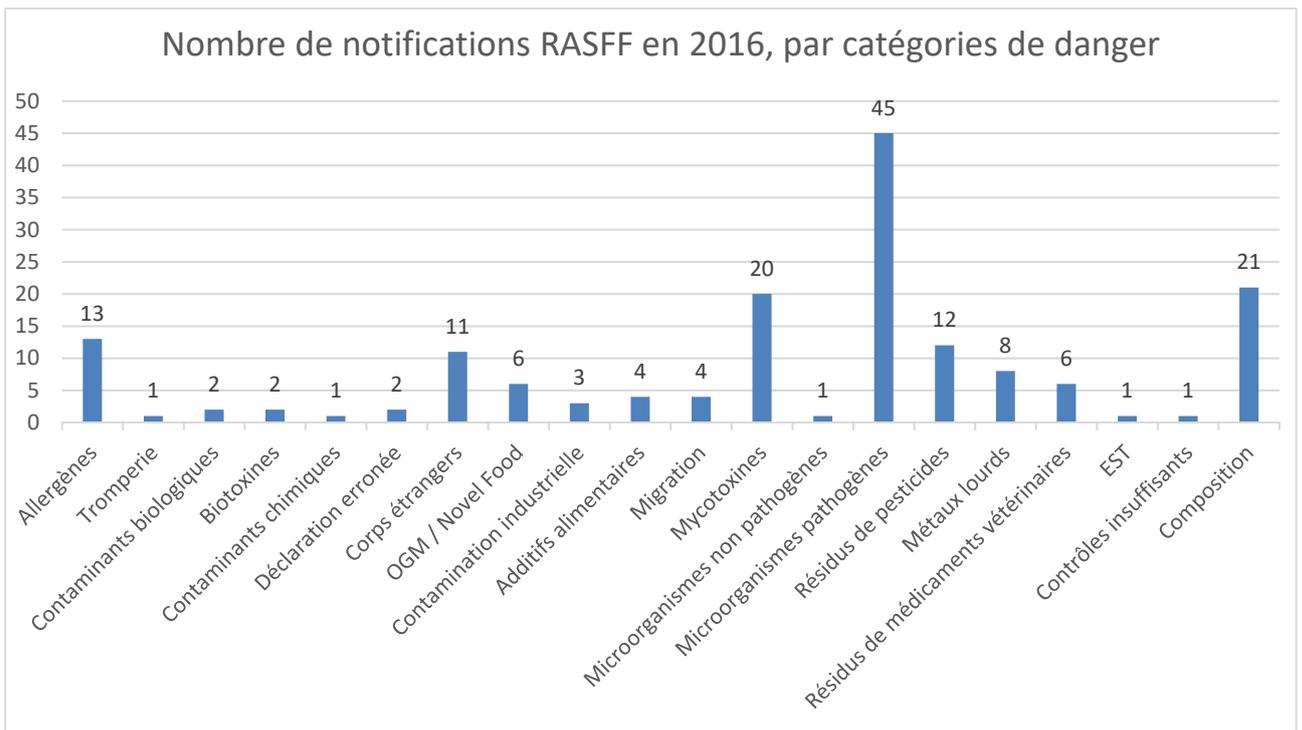


Figure 1 : nombre de notifications RASFF émises en 2016 et concernant la Suisse, classées par catégories de danger

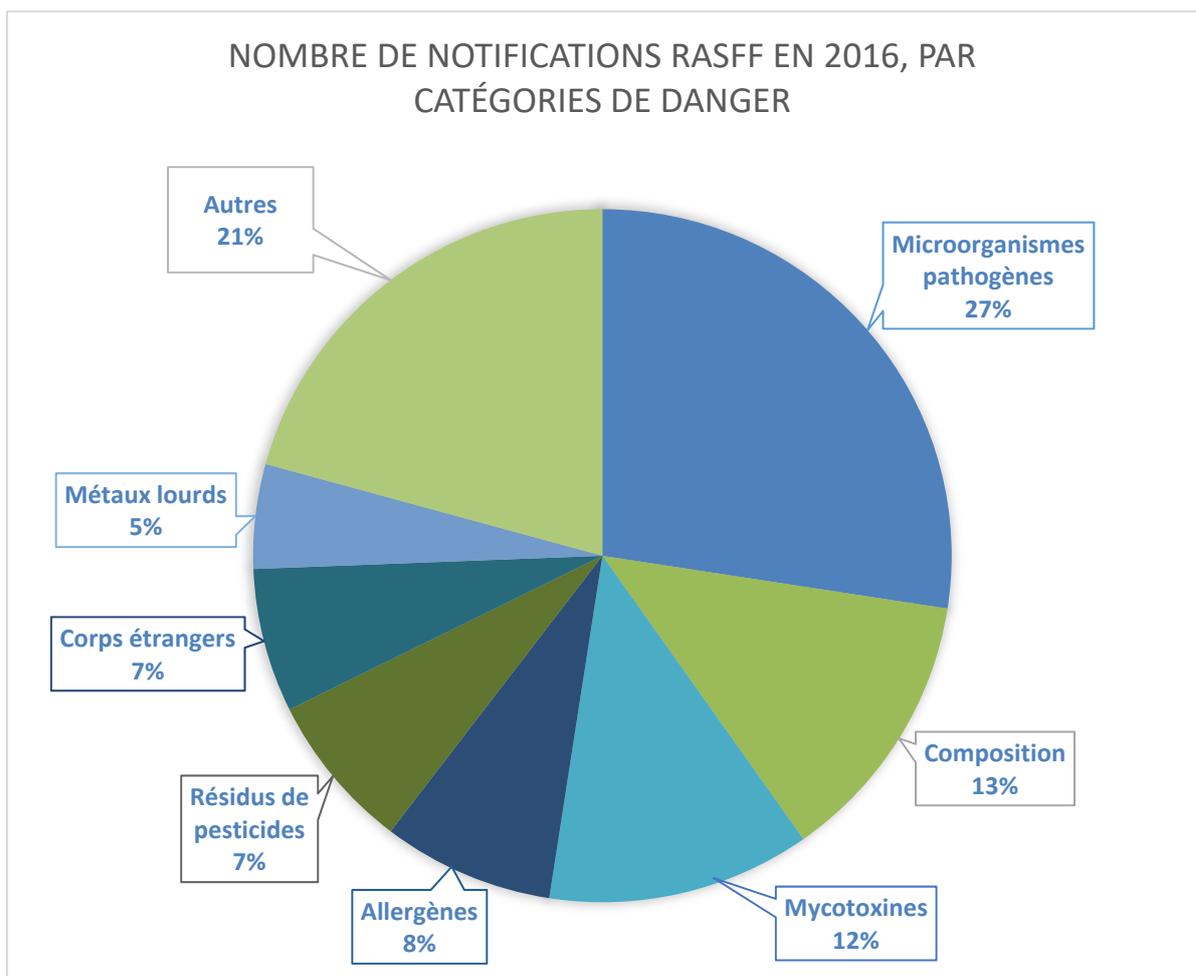


Figure 2 : nombre de notifications RASFF émises en 2016 et concernant la Suisse, classées par catégories de danger

Au total, 48 notifications ont été émises par la Suisse et transmises aux États membres de l'UE. Ces notifications portaient essentiellement sur la présence de mycotoxines (11 cas), sur des résidus de pesticides (8 cas), sur des compositions problématiques (8 cas) ainsi que sur la contamination par des microorganismes pathogènes (6 cas). Le graphique de la figure 3 présente les 48 notifications classées par catégories de danger.

La notification de ces 48 cas via le système d'alerte rapide a permis d'informer également les États membres de l'UE concernés. Si le produit est originaire d'un pays tiers, la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG Santé) signale l'anomalie aux autorités compétentes de ce pays afin qu'elles prennent les mesures qui s'imposent.

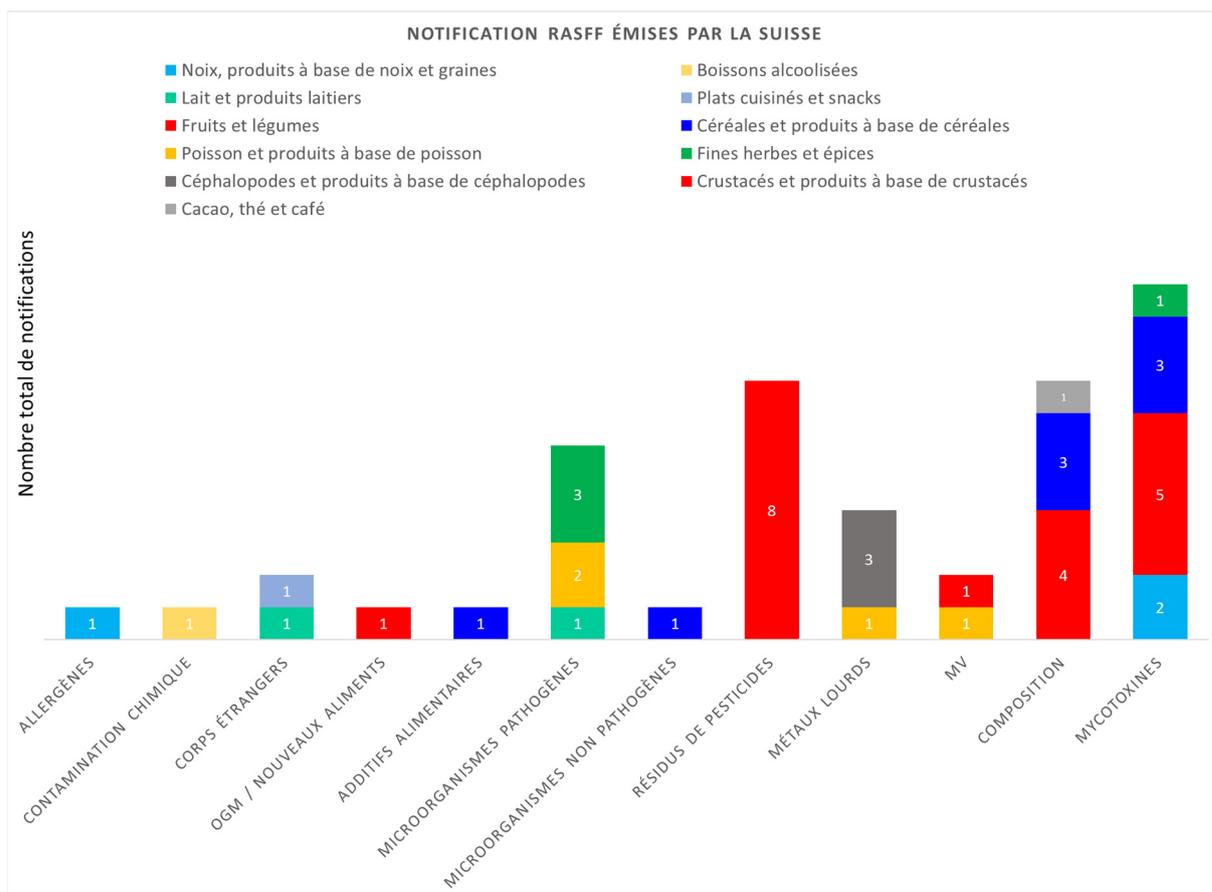


Figure 3 : Notifications RASFF émises en 2016 par la Suisse, classées par catégories de danger

Tableau 3: Raisons motivant les notifications RASFF émises par la Suisse

Raison de la notification	Nombre de notifications 2014	Nombre de notifications 2015	Nombre de notifications 2016
Microorganismes pathogènes	3	3	5
Mycotoxines	3	4	11
Résidus de pesticides	21	12	8
Métaux lourds	1	4	4
Migration / contamination industrielle	1	1	-
Contamination biologique	1	-	-
Autres (insectes)	1	-	-
Allergènes	-	-	1
Corps étrangers	-	-	2
Additifs alimentaires	-	-	1
Résidus de médicaments vétérinaires	-	-	2
Composition	-	-	8
Métaux lourds	-	-	4
Microorganismes non pathogènes	-	-	1
OGM / nouvelles sortes de denrées alimentaires	-	-	1
Total	31	24	48

Conclusion:

Le nombre de cas signalés par la Suisse via iRASFF est passé de 24 en 2015 à 48 en 2016. Cependant, le nombre de cas signalés ne permet que des conclusions limitées quant à l'état de la sécurité alimentaire. Ainsi, cette augmentation pourrait résulter de campagnes menées par la Confédération et les cantons sur des thématiques précises. Celles-ci étant en général basées sur le risque, elles permettent de révéler plus fréquemment des produits non conformes et parfois dangereux pour la santé.