



Berne, le 20.06.2016

Rapport annuel 2015 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 en publiant sur son site Internet www.osav.admin.ch les mises en garde publiques et 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 2015

2.1 Récapitulatif des mises en garde publiques en 2015

En 2015, l'OSAV a émis 16 mises en garde publiques², dont 14 portant sur des denrées alimentaires et 2 sur des objets usuels.

Raisons des mises en garde publiques concernant des denrées alimentaires :

- contamination par des micro-organismes pathogènes ;
- concentrations excessives en alcaloïdes tropaniques ;
- concentrations excessives en mycotoxines ;
- mise en évidence d'entérotoxines du *Staphylococcus aureus* ;
- allergènes non déclarés.

¹ Sur 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.

² Sur 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

Les deux mises en garde liées à des objets usuels concernaient un ours en peluche, dont les yeux se détachaient facilement et présentaient un risque d'ingestion, ainsi qu'un vernis à ongle pour enfants, dont les agents conservateurs n'étaient pas utilisés correctement. Le tableau 1 récapitule les mises en garde publiques.

Tableau 1 : récapitulatif des mises en garde publiques

Date	Titre de la mise en garde publique
23.01.2015	Salmonelles dans une mousse de sésame
28.01.2015	Salmonelles dans d'autres lots de mousse de sésame
29.01.2015	Salmonelles dans une mousse de sésame
23.02.2015	Alcaloïdes tropaniques dans de la polenta de maïs
25.02.2015	Risque d'ingestion des yeux d'un ours en peluche se détachant facilement
27.02.2015	Présence d'alcaloïdes tropaniques dans du millet brun moulu
13.03.2015	Présence d'alcaloïdes tropaniques dans d'autres lots de millet brun moulu
01.04.2015	Alcaloïdes tropaniques dans un produit au millet
24.06.2015	Salmonelles dans du jambon
13.07.2015	Entérotoxines de <i>Staphylococcus aureus</i> dans du fromage à griller
24.07.2015	Allergènes non déclarés (moutarde et sulfites) dans des marinades
07.08.2015	Listeria dans du Gorgonzola Dolce
21.08.2015	Salmonelles dans des gaufrettes au chocolat
09.10.2015	Mycotoxines dans du finot de maïs blanc
14.10.2015	Utilisation non conforme d'agents conservateurs dans un set de manucure pour enfants
13.11.2015	Listeria dans du Möckli camembert

2.1.1 Quelques exemples

Alcaloïdes tropaniques dans du millet brun

Les alcaloïdes tropaniques sont présents naturellement dans certaines plantes comme la belladone, la jusquiame et le datura. Ils peuvent parvenir dans la chaîne alimentaire en cas de contamination croisée lors des récoltes de céréales, notamment du millet et du sarrasin. Leur présence dans les denrées alimentaires n'est pas souhaitable en raison de leurs effets néfastes sur la santé. Car même à faible dose, ils peuvent avoir des effets sur la fréquence cardiaque et le système nerveux central, et aggraver par exemple les symptômes des personnes souffrant de troubles cardio-vasculaires. Étourdissements, maux de tête et nausées font partie des symptômes décrits.

En février 2015, l'OSAV a été averti via le RASFF que de la polenta de maïs contenant des alcaloïdes tropaniques avait été distribuée en Suisse. Les valeurs relevées pour l'atropine et la scopolamine excédant la dose aiguë de référence (DAR), la consommation de la polenta de maïs concernée était susceptible d'avoir des effets sur la santé. L'OSAV a donc émis une mise en garde publique, et le lot de polenta de maïs contaminé a été immédiatement rappelé et retiré du marché.

En mars 2015, l'OSAV a reçu via le RASFF deux autres notifications relatives à des produits contenant des alcaloïdes tropaniques. Ces deux notifications concernaient du millet brun moulu. La

dose aiguë de référence étant dépassée, l'OSAV a émis une mise en garde publique dans les deux cas, et les produits concernés ont été rappelés et retirés du marché.

Salmonelles dans de la mousse de sésame

En janvier 2015, l'OSAV a été informé via le RASFF de la présence de salmonelles dans une mousse de sésame. Le produit concerné avait aussi été vendu en Suisse. Les salmonelles peuvent provoquer des maladies diarrhéiques, souvent accompagnées de douleurs et de crampes abdominales, de fièvre, de nausées ou de maux de tête. Ce produit a lui aussi été immédiatement rappelé et retiré du marché, et l'OSAV a émis une mise en garde publique.

Entérotoxines de *Staphylococcus aureus* dans du fromage à griller

Le cas du fromage à griller contaminé par des entérotoxines de *Staphylococcus aureus* est survenu en juillet 2015. L'OSAV en a été informé par un grand distributeur, via les autorités cantonales d'exécution.

Les entérotoxines de *Staphylococcus aureus* étant résistantes à la chaleur, il est probable qu'elles soient toujours actives, même une fois le fromage grillé. Les entérotoxines de staphylocoques peuvent provoquer des nausées, des vomissements, des diarrhées et des maux de ventre similaires à des crampes. La période d'incubation est de quelques heures à peine. Selon l'ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires OSEC (RS 817.021.23), des entérotoxines de *Staphylococcus aureus* ne doivent pas être détectées dans le fromage.

2.2 Récapitulatif des rappels en 2015

En 2015, l'OSAV a publié 17 rappels de produits sur son site Internet. Les entreprises concernées ont rappelé leurs produits pour les raisons suivantes :

- corps étrangers dans des denrées alimentaires ;
- contamination microbienne ;
- allergènes non déclarés;
- inflammabilité élevée de costumes de carnaval pour enfants ;
- concentration excessive en nickel dans un set de barbecue ;
- risque de rupture du guidon d'une trottinette ;
- risque d'ingestion et d'asphyxie dû à une pièce pouvant se détacher facilement d'une voiture pour enfants.

Le courrier de rappel des entreprises concernées a été publié sur le site Internet de l'OSAV.

Tableau 2 : récapitulatif des rappels

Date	Cause du rappel
29.01.2015	Corps étrangers métalliques dans les Crispy de dinde surgelés
04.03.2015	Costume en peluche pour enfants présentant un risque d'incendie
04.03.2015	Costume en peluche pour enfants présentant un risque d'incendie
26.03.2015	Corps étrangers métalliques dans du cervelas
27.03.2015	Chapeau en forme de renne présentant un risque d'incendie
04.06.2015	Risque pour les personnes allergiques dû à l'étiquetage incorrect d'une sauce à l'ail
17.06.2015	Mélange de fruits surgelé contaminé par des norovirus
02.07.2015	Risque de rupture du guidon d'une trottinette
06.08.2015	Concentration excessive en nickel dans un set de barbecue

21.08.2015	Bactéries pathogènes dans le fromage de brebis Péricail la Tradition
05.10.2015	<i>E. Coli</i> dans du Roquefort AOP
14.10.2015	Risque pour les personnes allergiques dû à des rosettes livrées avec une déclaration incomplète
19.11.2015	Corps étrangers en plastique dans de la soupe à la courge
08.12.2015	Traces d'arachides non déclarées dans des barres de céréales
08.12.2015	Mauvaise odeur dégagée par du lait UHT
22.12.2015	Corps étrangers métalliques dans du cervelas
23.12.2015	Risque d'ingestion d'une pièce pouvant se détacher facilement d'une voiture pour enfants

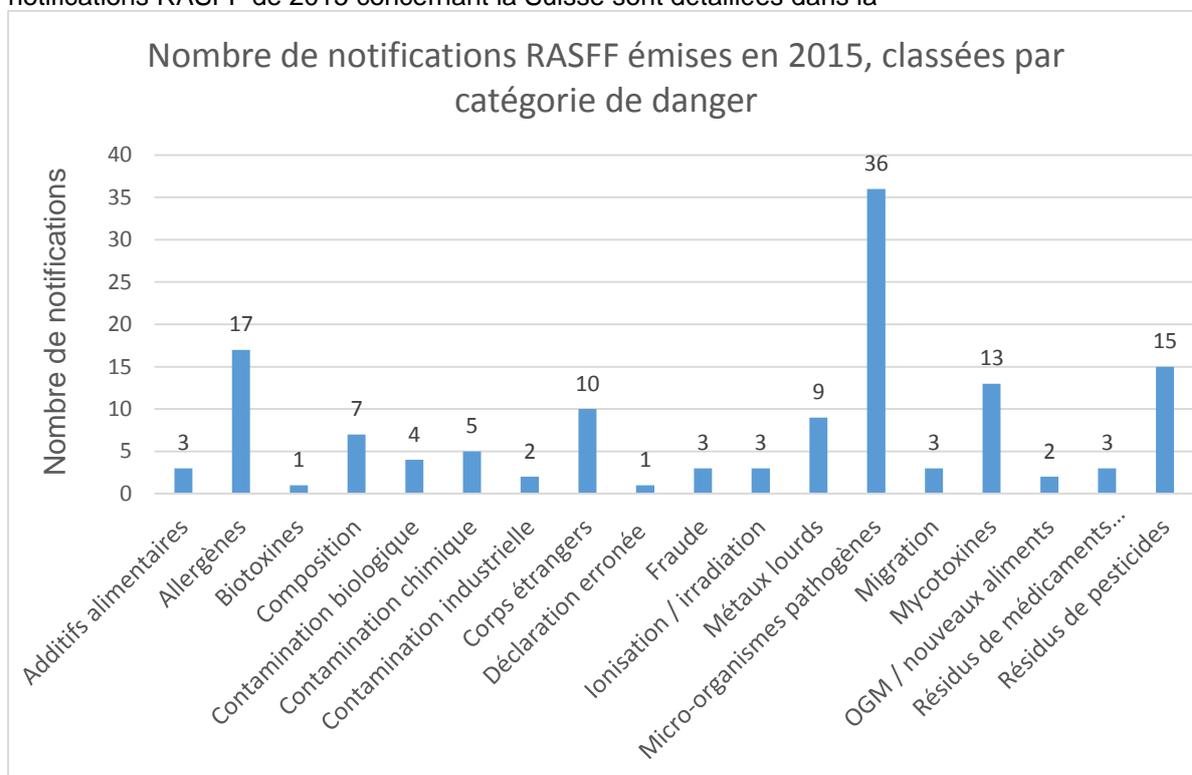


3 Système d'alerte rapide RASFF

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.

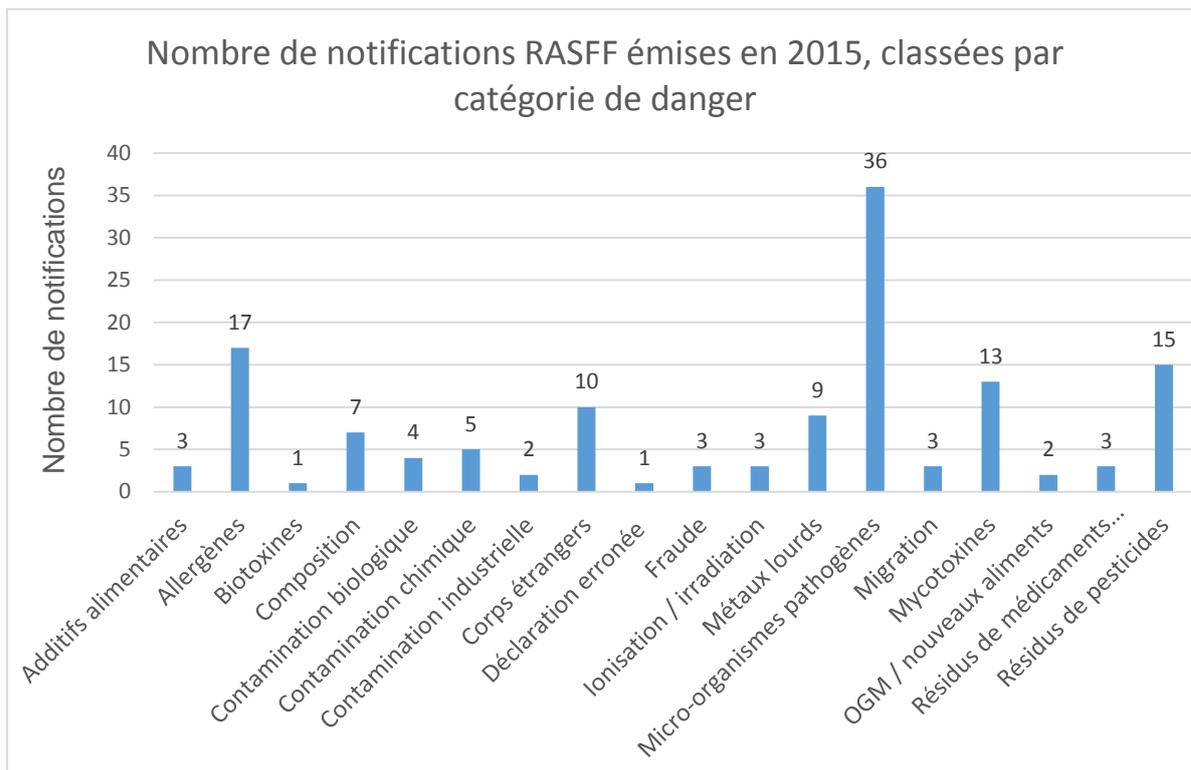
3.1 Rétrospective RASFF EU – Suisse en 2015

En 2015, environ 3000 notifications ont été publiées dans le système RASFF et transmises aux États membres concernés. Au total, 137 cas concernaient la Suisse. Ces 137 notifications portaient essentiellement sur une contamination microbienne (26 %, 36 cas), des allergènes non déclarés (12 %, 17 cas), des résidus de pesticides (11 %, 15 cas) et des mycotoxines (10 %, 13 cas). Les notifications RASFF de 2015 concernant la Suisse sont détaillées dans la



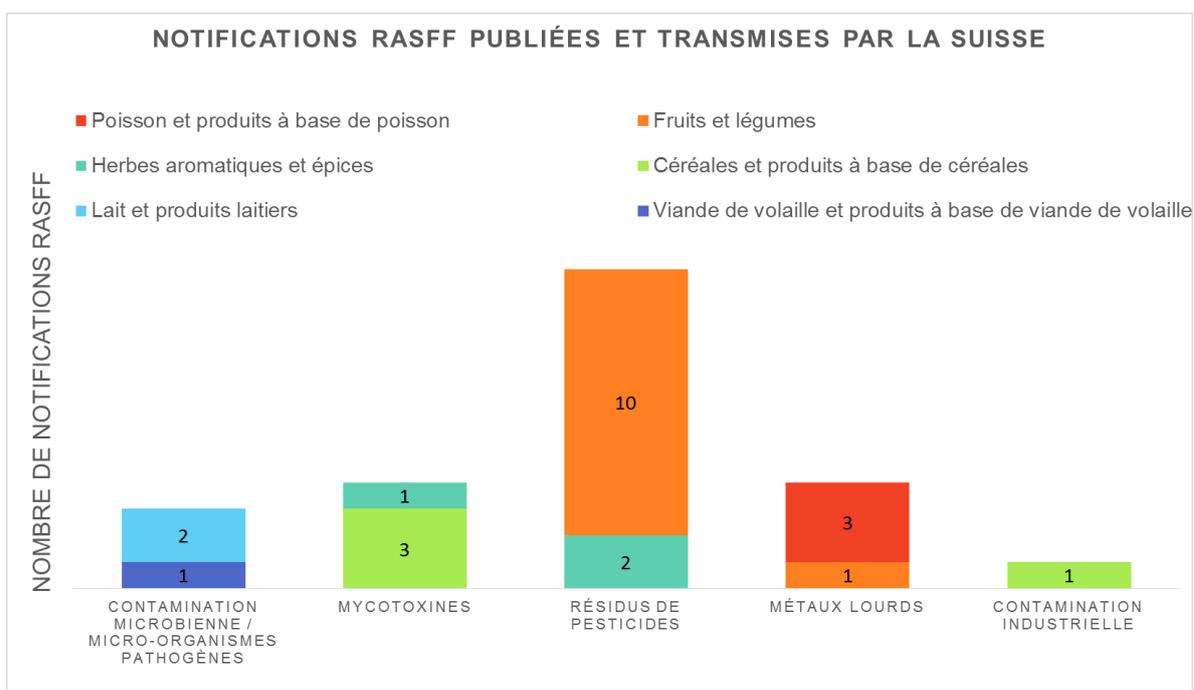
1: nombre de notifications RASFF émises en 2015 et concernant la Suisse, classées par catégorie de danger.³

³ Les notifications RASFF présentées correspondent aux cas signalés à la Suisse durant la période du 01.01.2015 au 31.12.2015. Selon leur date d'émission, elles peuvent ne pas correspondre aux chiffres du rapport annuel 2015 publié par la Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG Santé).



1: nombre de notifications RASFF émises en 2015 et concernant la Suisse, classées par catégorie de danger

Au total, 24 de ces 137 notifications ont été établies en Suisse et ont pu, via le RASFF, être également transmises à des États membres de l'UE concernés. Les notifications RASFF émises par la Suisse portaient essentiellement sur des résidus de pesticides dans des légumes ou des fruits (10 notifications) ainsi que dans des herbes aromatiques et des épices (2 notifications). Les produits concernés venaient pour l'essentiel du Vietnam (6 notifications), de Thaïlande (2 notifications), de République dominicaine, d'Inde, du Laos et du Sri Lanka. Des résidus de pesticides supérieurs à la dose aiguë de référence ayant été relevés dans les échantillons collectés, un risque pour la santé ne pouvait être exclu. Les importateurs concernés ont été priés de prendre les mesures d'autocontrôle nécessaires afin de mettre leurs produits en conformité avec les dispositions légales. À la publication dans le RASFF, les autorités compétentes du pays producteur sont informées afin qu'elles puissent prendre leurs dispositions. Autres cas ayant amené l'OSAV à publier une notification RASFF: concentrations élevées, dangereuses pour la santé, de mycotoxines et de métaux lourds (respectivement 4 cas) ainsi que de micro-organismes pathogènes (3 cas), et contamination industrielle (1 cas). Le cas de contamination industrielle concernait la présence de benzophénone dans des nouilles à la farine de riz. La figure 2 montre les notifications émises par la Suisse, classées par catégorie de danger.



Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.r.

En comparaison avec l'année précédente, le nombre de notifications émises par la Suisse en 2015 a diminué, passant de 31 à 24. Cette diminution est due pour l'essentiel au recul des notifications relatives aux résidus de pesticides. Les raisons de ce recul ne sont pas claires. Il pourrait s'expliquer par des différences entre les campagnes annuelles menées par les cantons. Le tableau 3 permet de comparer les raisons des notifications RASFF publiées par la Suisse en 2014 et en 2015.

Tableau 3 : raisons des notifications RASFF publiées par la Suisse

Type de notification	Nombre de notifications 2014	Nombre de notifications 2015
Micro-organismes pathogènes	3	3
Mycotoxines	3	4
Résidus de pesticides	21	12
Métaux lourds	1	4
Migration / contamination industrielle	1	1
Contamination biologique	1	-
Autres (insectes)	1	-
Total (notifications RASFF de CH)	31	24

Autres exemples de notifications transmises au moyen du système RASFF :

Jaune de méthyle dans du tofu provenant de Taïwan

Une transmission rapide des informations permet aux autorités compétentes de prendre, dans les plus brefs délais, les mesures qui s'imposent, afin de saisir le produit avant sa distribution aux consommateurs. Ainsi, l'OSAV a appris, à la fois via le système d'alerte rapide RASFF et par l'ambassade de Taïwan, que du tofu taïwanais contenant du jaune de méthyle, un colorant interdit, avait été livré à la Suisse. Le produit concerné a pu être saisi et détruit avant de parvenir sur le marché.

Salmonelles dans des préparations à la viande de poulet

En septembre 2015, l'OSAV a été informé par l'Office de contrôle des denrées alimentaires et des affaires vétérinaires du Liechtenstein que des contrôles officiels avaient révélé la présence de salmonelles dans des préparations à la viande de poulet. Les produits concernés ont été immédiatement retirés du marché. Des recherches ont permis de constater que le produit avait été importé. Afin de prévenir les consommateurs du danger potentiel, l'OSAV a indiqué dans une newsletter que de la viande de poulet contaminée par des salmonelles avait été importée. L'office a également rappelé l'importance des règles d'hygiène lors de la préparation de la viande de poulet afin de réduire les risques d'infection. En collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), il a été possible d'établir un lien entre les importations de viande de poulet et l'augmentation frappante des cas d'infection aux salmonelles enregistrés dans la population depuis juin 2015.

Étant donné que la préparation de viande de poulet avait été produite par une entreprise étrangère, les autorités compétentes du pays concerné ont été informées via RASFF, afin qu'elles puissent prendre les mesures nécessaires.

4 Résumé

En 2015, l'OSAV a émis 16 mises en garde publiques et publié 17 rappels de produits sur son site Internet. Au total, 14 des mises en garde portaient sur des denrées alimentaires et 2 sur des objets usuels.

Environ 3000 notifications RASFF ont été publiées en 2015, dont 137 concernant la Suisse et 24 cas déclarés et transmis par cette dernière. Ces 137 notifications portaient essentiellement sur une contamination microbienne, des allergènes non déclarés, une forte concentration en résidus de pesticides et une teneur élevée en mycotoxines dans des denrées alimentaires proposées sur le marché suisse. La catégorie des fruits et légumes enregistre 21 cas, ce qui la place en tête de liste en Suisse. Dans cette catégorie, les notifications RASFF sont dues à un dépassement de la teneur maximale en résidus de pesticides constaté, lors de contrôles frontaliers renforcés, dans des produits venant de pays tiers.