



Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Communiqué de presse de 15.11.2017

Pas de risques pour la santé dus à des bactéries résistantes aux antibiotiques dans les aliments précuits (provenant des établissements de restauration)

L'Association des chimistes cantonaux de Suisse a recherché la présence de bactéries résistantes aux antibiotiques dans plus de 800 aliments précuits provenant d'établissements de restauration de 13 cantons. Les germes présentant une résistance critique aux antibiotiques bêta-lactames à spectre étendu (BLSE) n'ont pu être détectés que dans deux échantillons. La contribution des aliments précuits à la propagation des germes résistants aux antibiotiques BLSE est donc très faible.

La qualité microbiologique des échantillons testés correspond à ce qui est retrouvé habituellement par le contrôle alimentaire suisse. Un échantillon sur cinq (20%) dépassait la valeur réglementaire pour les bactéries aérobies mésophiles et un échantillon sur quatre (25%) dépassait la valeur indicative pour les entérobactéries. Dans 2,4% des échantillons, la valeur indicative pour *Bacillus Cereus* et dans 1,3% des échantillons la valeur indicative pour les staphylocoques à coagulase positive ont été dépassées. Ces échantillons ont été contestés et des mesures ont été prises auprès des restaurateurs.

L'étude des chimistes cantonaux n'a montré aucune corrélation entre un dépassement des valeurs réglementaire et l'apparition d'une résistance aux antibiotiques. En effet, seuls 0,2% d'aliments précuits provenant des établissements gastronomiques suisses contenaient des entérobactéries productrices de bêta-lactamases à spectre étendu (BLSE), ce qui représente heureusement une faible exposition. En particulier, aucune entérobactérie productrice de bêta-lactamases à spectre étendu (BLSE) pathogène pour l'homme n'a été trouvée.

Informations ultérieurs

- Deutsch: Dr. Alda Breitenmoser, Kantonschemikerin Aargau, T 062 835 30 20
- Français: Dr Patrick Edder, chimiste cantonal de Genève, T 022 546 56 00
- Italiano: Dr Marco Jermini, chimico cantonale Ticino, T 091 814 61 11

[Link rapport \(en allemand\)](#)

Quels sont les germes résistants aux antibiotiques?

Le terme résistance aux antibiotiques est utilisé pour résumer les propriétés des micro-organismes qui leur permettent d'atténuer ou de neutraliser les effets des antibiotiques. Le nombre de bactéries résistantes aux antibiotiques, en particulier les multirésistantes ou résistantes aux antibiotiques de réserve, augmente dans le monde entier ainsi qu'en Suisse. Selon l'OMS, environ 700'000 personnes meurent chaque année en raison de la résistance aux antibiotiques.

Le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels en Suisse

La législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels est exécutée en Suisse par les cantons. Sous la direction des chimistes cantonaux, les cantons contrôlent les entreprises et les produits dans leurs propres laboratoires pour assurer la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs.

Pour plus d'informations : www.kantonschemiker.ch