



Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Communiqué de presse

## **Salades de fruits et bactéries : des améliorations sont nécessaires !**

Association des chimistes cantonaux de Suisse, 15.02.2023

***Les bactéries pathogènes qui peuvent représenter un risque pour la santé, peuvent être présentes dans des aliments dans lesquels elles ne sont pas nécessairement attendues : les fruits. En 2021, une contamination de melons par des Salmonelles a rendu malade plus de 300 personnes en Europe. Les chimistes cantonaux ont souhaité contrôler la qualité microbiologique des salades de fruits lors d'une campagne nationale. Au total, 205 prélèvements ont été réalisés avec des résultats surprenants.***

Lors de la campagne de contrôle, organisée de mai à septembre 2022, plus de 200 échantillons de salades de fruits ont été prélevés dans l'ensemble de la Suisse et du Liechtenstein afin de vérifier leur qualité microbiologique et l'éventuelle présence de bactéries pouvant représenter un risque pour la santé.

Pour mesurer au plus juste la prévalence de ces bactéries lors de grande production de salade de fruits (ex. entreprises, 4<sup>ème</sup> gamme, restauration collective, restaurants, distributeurs avec préparation sur place, etc.), les échantillons ont été prélevés de manière ciblée en fonction des variétés de fruits plus susceptibles d'être contaminées par des bactéries (ex. fruits peu acides tels que le melon ou la pastèque), de l'origine des fruits et en respectant les critères et les plans de prélèvements stipulés dans la législation alimentaire.

### **Présence de bactéries pathogènes**

Dix produits, soit 5% des prélèvements, étaient contaminés par des bactéries. Ce constat s'avère nettement plus mauvais que celui attendu par les chimistes cantonaux pour ce type de produits. En effet, contre toute attente, l'acidité des salades de fruits n'a pas empêché la présence et le développement de Staphylocoques à coagulase positive et de *Listeria monocytogenes*, qui ont été détectés respectivement dans 5 échantillons. Au vu de ces résultats, des mesures ont été prises immédiatement auprès des entreprises productrices de ces salades de fruits afin d'identifier la source de contamination, d'améliorer leurs autocontrôles et de garantir la sécurité alimentaire.

Aucune Salmonelle n'a été mise en évidence pendant cette campagne nationale. Il est néanmoins nécessaire de rester vigilant en ce qui concerne les salmonelles, car leur développement est parfois encore possible.

### **Conclusion**

Cette campagne de contrôle des chimistes cantonaux de Suisse montre que rechercher les agents pathogènes en suivant les plans d'échantillonnage dans des aliments peu propices au développement bactérien peut s'avérer pertinent. Les salades de fruits pourraient représenter un risque pour la santé, en particulier si les températures et durées de conservation ne sont pas adéquates et que les produits sont destinés à des personnes vulnérables, par exemple dans les maisons de retraite, les maisons de soins ou les hôpitaux. Un renforcement des plans

de contrôle paraît donc nécessaire pour assurer la sécurité alimentaire. La lutte contre la contamination des aliments par des bactéries dangereuses pour la santé, notamment envers la *Listeria*, fait partie des priorités des chimistes cantonaux et des actions sont menées depuis plusieurs années pour améliorer la situation dans les entreprises produisant des denrées alimentaires.

#### **Qu'est-ce que la *Listéria* ?**

*La *Listeria monocytogenes* est une bactérie présente presque partout dans la nature et qui peut provoquer une maladie infectieuse appelée listériose. Elle touche surtout les femmes enceintes, les nouveau-nés ainsi que les personnes aux défenses immunitaires affaiblies comme les personnes âgées ou celles souffrant déjà d'une maladie grave. La *Listeria* se transmet le plus souvent par le biais d'aliments d'origine animale (p. ex. viandes, charcuteries, poissons, lait cru et produits laitiers, en particulier le fromage), mais aussi via ceux d'origine végétale (p. ex. salades en sachet).*

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/krankheiten-im-ueberblick/listeriose.html>

*Chez les personnes dont le système immunitaire n'est pas affaibli, une infection aux *Listeria* se traduit généralement par des symptômes légers, voire d'une absence totale de symptômes. Cependant, chez les personnes immunodéprimées, elle peut entraîner une série de symptômes graves, dont l'issue peut être fatale. En Suisse, la listériose est aujourd'hui la maladie la plus mortelle transmise par les aliments. Pendant la grossesse, elle peut également entraîner une fausse couche, une septicémie ou une méningite chez l'enfant..*

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/bakterien.html>

#### **Qu'est-ce que le *Staphylocoque à coagulase positive* ?**

*Les staphylocoques à coagulase positive sont des bactéries qui peuvent provenir d'animaux (lait), mais qui peuvent également être présentes dans les muqueuses du nez et de la gorge, dans les plaies purulentes et sur la peau des personnes en bonne santé.*

*Les gouttelettes de toux ou d'éternuement ainsi que le contact avec des plaies infectées peuvent contaminer les aliments. Les staphylocoques à coagulase positive peuvent produire des toxines résistantes à la cuisson qui peuvent provoquer des intoxications alimentaires (vomissements).*

#### **Pour plus d'informations, veuillez contacter :**

Pour la Suisse allemande : Dr. Peter Brodmann, Kantonschemiker BL, T +41 61 552 20 07

Pour la Suisse romande : Dr Patrick Edder, Chimiste cantonal Genève, T +41 22 546 56 00

Pour la Suisse italienne : Dr Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

#### **Contrôle des denrées alimentaires en Suisse**

Le contrôle des denrées alimentaires et objets usuels est exécuté par cantons, qui procèdent à des inspections et à des analyses de laboratoire approfondies. Sous la conduite des chimistes cantonaux, ils veillent au respect des exigences légales et assurent ainsi la sécurité alimentaire ainsi que la protection des consommateurs.

Coordonnées de tous les chimistes cantonaux de Suisse, communiqués de presse, rapports annuels, résultats d'analyses et d'inspection, liens utiles, etc. sous [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)