



anses



RAPPORT D'ACTIVITÉ THÉMATIQUE 2022

TOXICOVIGILANCE



Sommaire

Page 3 Préambule

Page 4 Chiffres clés

Page 6 Grands projets

Page 7 Faits marquants

Page 8 Perspectives et projets futurs

Page 11 Chronologie

Page 12 Principales publications

Depuis 2016, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) assure la coordination de la toxicovigilance et des activités de vigilance des Centres antipoison. La toxicovigilance a pour objet la surveillance et l'évaluation des effets toxiques aigus ou chroniques, de l'exposition aux produits naturels ou de synthèse, disponibles sur le marché ou présents dans l'environnement et qui n'entrent pas dans le champ des autres vigilances nationales réglementées (cela exclut notamment le médicament humain). Elle repose sur les données du réseau des huit Centres antipoison français (CAP) qui sont enregistrées dans le système d'information commun des Centres antipoison, le SICAP, dans le cadre de la réponse téléphonique à l'urgence (RTU) et les dispositifs de toxicovigilance ultramarins.

Pour assurer cette mission, l'Anses s'appuie sur le Comité de coordination de toxicovigilance et sa cellule opérationnelle, ainsi que sur le Comité stratégique des activités de vigilance des Centres antipoison¹.

Des collectifs d'experts (groupes de travail de vigilance), animés par l'Anses, utilisent les données des Centres antipoison pour documenter des situations à risque chez l'Homme et proposer des mesures de prévention.

Enfin, l'Anses réceptionne et traite des signaux et alertes de toxicovigilance.

¹ Dont la composition est définie dans l'arrêté du 14 juin 2017 relatif à la composition du comité stratégique des vigilances des organismes chargés de la toxicovigilance.

CHIFFRES CLÉS

11 ALERTES ÉMISES PAR L'ANSES ET RELAYÉES SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

- punaises de lit : utiliser les produits chimiques en dernier recours
- quatre conseils pour des fêtes de fin d'année sans risque
- « cake design » : attention aux poudres décoratives
- cheniPRO : une étude pour évaluer l'exposition des professionnels aux chenilles à poils urticants
- chauffage : attention aux intoxications au monoxyde de carbone
- siphonage de carburant : attention au risque d'intoxication
- cette année encore, attention aux courges amères !
- accidents domestiques : comment les éviter ?
- marrons et châtaignes : comment éviter les confusions ?
- la saison des champignons a commencé, soyez vigilants !
- cet été, à quelles plantes faire attention pour éviter les intoxications ?

6 RAPPORTS D'ÉTUDE PRODUITS PAR LES GROUPES DE TRAVAIL DE VIGILANCE

- rapport de l'Anses relatif à la surveillance saisonnière des intoxications accidentelles par des champignons – Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison entre le 1^{er} juillet 2021 et le 31 décembre 2021 ;
- rapport de l'Anses relatif à l'étude des cas graves liés à des produits biocides – Étude rétrospective des observations enregistrées par les Centres antipoison et de toxicovigilance français du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2019 ;
- rapport de l'Anses relatif à l'inhalation récréative de substances volatiles – Étude des cas rapportés aux Centres antipoison entre le 1^{er} juillet 2013 et le 31 décembre 2019 ;
- rapport de l'Anses relatif aux effets indésirables induits par la réglisse consommée dans le cadre alimentaire - Étude des cas enregistrés par les Centres antipoison de janvier 2012 à décembre 2021 ;
- rapports de l'Anses relatif aux intoxications par les produits utilisés dans le cadre de la lutte contre les punaises de lit – Analyse des cas enregistrés par les Centres antipoison et de toxicovigilance français du 1^{er} janvier 1999 au 31 décembre 2021 ;
- ECHA's consultation of EU Poison Centres regarding anticoagulant rodenticides primary and secondary poisoning data and reports on accidental poisoning (April 2022).

8 CONTRIBUTIONS À DES AVIS OU RAPPORTS DE L'ANSES

- avis de l'Anses relatif à l'interdiction de vente en libre-service de certaines catégories de produits biocides ;
- avis de l'Anses relatif à l'évaluation des risques liés à la consommation de compléments alimentaires contenant du curcuma ;
- avis de l'Anses relatif à la synthèse de deux phases de l'étude biomédicale relative à la sécurité des articles chaussants et textiles d'habillement ;
- avis de l'Anses relatif à la représentativité de l'échantillonnage pour la recherche d'histamine dans les poissons ;
- fiche de Phytopharmacovigilance - Synthèse des données de surveillance sur le Cyazofamide ;
- fiche de Phytopharmacovigilance - Synthèse des données de surveillance sur le Clopyralid ;
- fiche de Phytopharmacovigilance - Synthèse des données de surveillance sur le Métalaxyl-M ;
- fiche de Phytopharmacovigilance - Synthèse des données de surveillance sur l'Isoxaflutole.

5 MESURES PRISES PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES SUITE À DES ALERTES

- **miels aphrodisiaques adultérés** incriminés dans une intoxication : contrôle du point de vente physique par la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF), saisie des produits pour analyse ;
- **produit ménager vendu dans un packaging type bouteille de soda** : enquête de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) dans le supermarché du lieu d'achat, mise en place d'une mesure de retrait/rappel du produit et enquête sur le circuit de distribution du produit sur le territoire national ;
- **complément alimentaire vendu pour maigrir, adultéré par de la sibutramine** : enquête des services des douanes et de la DGCCRF, décision de police sanitaire prise par l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé (ANSM) ;
- **masque à gaz GP-5 avec des cartouches contenant de l'amiante** : enquête auprès de la plateforme de vente en ligne et retrait par la plateforme des adresses de vendeurs tiers de ces masques et cartouches ; informations des acheteurs par la plateforme de vente en ligne du risque lié à ces masques ;
- **intoxication par un détartrant très concentré en acide nitrique et mal étiqueté** : contrôle du commerce, retrait des produits, contact des fournisseurs.

GRANDS PROJETS

Révision de la méthode d'imputabilité

L'imputabilité évalue la force du lien causal entre une exposition à un xénobiotique (substances chimiques, plantes, champignons, médicaments, compléments alimentaires...) et l'apparition d'un effet sur l'organisme sous la forme d'un symptôme, d'un syndrome ou d'une maladie ou d'un effet paraclinique objectivable.

Bien qu'utilisée en routine par les toxicologues des Centres antipoison et dans les études s'appuyant sur les données des Centres antipoison, cette méthode n'a pas fait l'objet d'une validation complète ni d'une publication scientifique.

Suivant ainsi une recommandation du conseil scientifique de l'Anses, un travail de validation de cette méthode ainsi que de sa reproductibilité a été entrepris sous l'égide d'un collectif d'experts, coordonné par l'Anses et réunissant des méthodologistes et des toxicologues de Centres antipoison.

Brûlures cutanées liées à des biocides, survenues en collectivité d'enfants

Le 28 mai 2021, la Direction générale de la Santé a transmis à l'Anses le signalement d'un cas de brûlure cutanée chez une enfant suite à l'utilisation, dans une école maternelle, d'un produit désinfectant biocide. L'événement a eu lieu après que la fillette se soit assise sur une chaise où quelques gouttes du produit pur étaient tombées, du fait de la dilution du produit sur place et non dans le local de stockage comme prévu dans le protocole d'utilisation. Au cours du mois de juin 2021, deux autres accidents du même type sont survenus, suite à l'utilisation de produits désinfectants biocides dans des écoles.

Devant l'augmentation de ces signalements, notamment depuis la crise sanitaire de la Covid 19, l'Anses s'est autosaisie pour analyser les atteintes cutanées survenues chez des enfants en collectivité, en lien avec l'utilisation de produits désinfectants, dans l'objectif d'identifier les circonstances de survenue de ces accidents, les produits en cause et de proposer des mesures de prévention le cas échéant.

Un programme de surveillance des cas de ciguatera

La ciguatera est une intoxication alimentaire due à la consommation de poissons contaminés par la présence de toxines marines, les ciguatoxines, produites par des algues microscopiques présentes dans les récifs coralliens. Les toxines sont ingérées par des petits poissons herbivores, eux-mêmes ingérés par de plus gros poissons carnivores, que l'Homme peut consommer. La connaissance du risque de contamination des produits de la pêche par des ciguatoxines est indispensable à l'évolution des mesures de prévention et de contrôle permettant de limiter l'exposition des populations. Si le diagnostic de ciguatera repose sur la survenue de symptômes compatibles avec une intoxication suite à la consommation de poisson d'espèce connue pour être à risque, le dosage de ciguatoxines dans les restes de poissons incriminés, lorsqu'ils sont disponibles, permet de le confirmer. En cas de suspicion d'intoxication, les dosages sont réalisés dans les poissons importés ou pêchés localement, selon les circonstances, par le laboratoire national de référence des Biotoxines marines (LNR-BM) de l'Anses. Dans ce contexte, après avoir publié le bilan rétrospectif des cas de ciguatera enregistrés par les Centres antipoison sur la période 2012-2019, puis celui de l'année 2020, l'Anses a mis en place une surveillance continue des ciguatera afin de mieux documenter, au moment de l'intoxication,

les symptômes observés et leur évolution, les caractéristiques des poissons consommés (nom du poisson, lieu de pêche et d'achat...) et les circonstances d'exposition (mode de préparation, quantité consommée...).

Améliorer la surveillance des intoxications aux champignons

L'Anses surveille les intoxications par des champignons depuis 2016. Toutefois, un certain nombre d'informations utiles pour une meilleure compréhension de ces intoxications n'était pas systématiquement renseigné. Aussi, un questionnaire de recueil de données spécifiques a été mis en place dans le système d'information des Centres antipoison, à remplir pour toute personne appelant pour des symptômes suite à la consommation de champignons. Y sont enregistrés les informations sur la ou les personnes exposées au cours du repas, les symptômes observés et leur évolution, les circonstances d'intoxication telles que le mode d'obtention des champignons (cueillette, achat sur un marché, consommation dans un restaurant), les espèces de champignons recherchées lors de la cueillette, la prise en photo de la cueillette pour permettre une identification du champignon ou encore les modes de transport, conservation et consommation des champignons.

FAITSMARQUANTS

Publication de l'arrêté relatif au fonctionnement du Système d'information commun des Centres antipoison (SICAP)

L'arrêté relatif au fonctionnement du SICAP a été publié le 21 février 2022. Il décrit les différentes catégories de données qui sont traitées. Il désigne les responsables de traitement des données conservées dans le SICAP dans le cadre de la réponse téléphonique à l'urgence des Centres antipoison et des données qui relèvent du secret des affaires (composition des mélanges dangereux déclarés par les industriels). L'arrêté comprend également la liste des personnes qui ont accès au SICAP ainsi que des dispositions relatives à la sécurité des données et au droit des personnes dont les données sont enregistrées. Enfin, il précise la durée de conservation des données qui varie en fonction du module concerné (base nationale des agents et composition, base nationale des cas médicaux).

Publication de l'arrêté créant les DTV des Antilles

L'arrêté autorisant la création des deux dispositifs de toxicovigilance aux Antilles, un à la Martinique et l'autre en Guadeloupe, est paru le 7 juillet 2022. Ils seront financés par l'ARS concernée et l'Anses.

Séminaire DGCCRF/Douanes/Oclaesp/Centres antipoison/Anses

L'Anses a organisé le 21 avril 2022 un séminaire virtuel réunissant la DGCCRF, les douanes, l'Office central de lutte contre les atteintes à l'environnement et à la santé publique (Oclaesp) et les Centres antipoison sur le thème des alertes qui concernent des produits de la vie courante. Les différentes institutions ont présenté leur champ d'action respectif, puis l'ensemble des participants a discuté des actions possibles en cas d'alerte concernant des compléments alimentaires ou produits alimentaires adultérés, des jouets défectueux ou dangereux, des produits cosmétiques qui ressemblent à des aliments, des allégations mensongères, la possibilité d'acheter des produits interdits sur internet ou encore des produits de statut réglementaire flou.

Ces échanges ont permis aux différents acteurs de mieux se connaître ce qui facilitera les collaborations futures.

PERSPECTIVES ET PROJETS FUTURS

Étude sur les intoxications aux huiles essentielles

Les huiles essentielles sont des mélanges complexes d'origine naturelle. Elles sont de plus en plus proposées seules ou dans des produits à l'attention de la population générale pour différents usages quotidiens, en usage pur, par exemple pour « purifier l'air » mais aussi pour soulager divers maux voire lutter contre certaines pathologies. Les huiles essentielles peuvent servir à aromatiser des aliments, parfumer des produits d'entretien, elles sont également présentes dans des produits cosmétiques, ou encore dans certains produits revendiquant une action biocide (sprays « assainissants »). Plusieurs réglementations peuvent s'appliquer aux huiles essentielles selon l'usage : produits chimiques, biocides, phytopharmaceutiques, cosmétiques, dispositifs médicaux, médicaments, arômes ou compléments alimentaires.

Dans ce contexte, les ministères de tutelle de l'Anses souhaitent mieux connaître leurs effets indésirables, tous usages confondus. Ainsi, ils ont demandé à l'Anses d'analyser les cas d'intoxication aux huiles essentielles rapportés aux Centres antipoison, en termes de nombre de cas et d'évolution au cours des dernières années. L'Anses identifiera une liste d'huiles essentielles prioritaires car responsables du plus grand nombre de cas et/ou des cas les plus graves. Pour les huiles de cette liste, elle fournira la composition détaillée des composés classés au titre d'une propriété de danger (toxiques aigus, toxiques spécifiques pour certains organes cibles, cancérigènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction, perturbateurs endocriniens, neurotoxiques, sensibilisants, irritants).

Le travail de l'Anses inclura aussi une analyse des pathologies en lien avec l'utilisation d'huiles essentielles diagnostiquées chez les patients ayant consulté un Centre de consultation de pathologies professionnelles et environnementales.

Les résultats de ces travaux sont attendus pour l'été 2023.

Détection de signaux sur les circonstances d'exposition

L'Anses a mis en place un nouveau programme de détection automatisée de signaux sur les circonstances d'exposition des personnes ayant fait l'objet d'un appel aux Centres antipoison. Ce programme utilise la même méthode que celle mise en place pour la détection automatisée d'entités médicales ou « syndromes » dans la base de données des Centres antipoison (« surveillance syndromique »).²

L'objectif est de pouvoir détecter une augmentation inhabituelle d'expositions survenues dans la même circonstance, quelle que soit la nature de l'agent ou du produit associé.

² https://vigilances.anses.fr/sites/default/files/VigilAnsesN7_Surveillancesyndromique.pdf

L'algorithme statistique a été testé sur les accidents de siphonnage de carburants pétroliers enregistrés depuis 2008 : il a identifié comme attendu un pic inhabituel d'accidents qui avait été décrit à chaque période de pénurie (octobre 2010, mai 2016, et plus récemment octobre 2022). Il pourra être utilisé pour suivre en « temps réel » d'autres circonstances : acte de malveillance, soumission chimique...

Lancement d'une vigilance sur les intoxications au monoxyde de carbone (CO)

L'Anses a mis en place un dispositif de vigilance des intoxications au monoxyde de carbone à partir des cas rapportés aux Centres antipoison, pour identifier les pratiques de chauffage dangereuses qui peuvent être des phénomènes nouveaux. Un formulaire d'enquête a ainsi été créé par les Centres antipoison et mis en ligne au niveau de leur système d'information. Il sera complété à chaque intoxication au monoxyde de carbone. Le toxicologue pourra indiquer si les circonstances sont inhabituelles, par exemple un détournement d'appareil domestique en vue du chauffage, pouvant représenter un risque nouveau (brasero, groupe électrogène ou autre).

Plus d'un millier de cas d'intoxications ont été rapportés aux Centres antipoison entre septembre et décembre 2022 et l'Anses a mis en garde le grand public contre les risques liés au chauffage en intérieur par des braseros, détournements particulièrement observés pendant cette période. Avec l'automatisation du traitement des données de ce nouveau formulaire, il sera désormais possible d'identifier rapidement de nouvelles situations à risque d'intoxication par le monoxyde de carbone.

Évolution des accès au SICAP

Des évolutions seront apportées à l'arrêté relatif au fonctionnement du SICAP paru le 21 février 2022 concernant :

- l'accès aux données du SICAP pour le monde de la recherche ;
- la conservation des données contenues dans le système d'information décisionnel (SID) au-delà de 30 ans ;
- l'accès des Caisses d'assurance retraite et de santé au travail (CARSAT) via l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) ou l'accès direct ;
- l'accès au service des cas médicaux pour la saisie des dossiers d'outre-mer hors RTU par les DTV.

FOCUS

Expositions aux produits de lutte contre les punaises de lit

Le décès en 2016 d'un enfant après l'utilisation d'un produit pour lutter contre l'infestation du domicile par les punaises de lit, produit importé de manière illicite et interdit en France à usage des particuliers, a conduit l'Anses à analyser les intoxications aux produits de lutte contre les punaises de lit, enregistrées dans la base de données des Centres antipoison.

Au total, 1 056 personnes exposées à de tels produits ont été enregistrées. Entre 2007 et 2021, le nombre de ces intoxications a augmenté chaque année à partir de 2010, et plus encore depuis 2016,

pour diminuer ensuite en 2020 et 2021, possiblement du fait la baisse des mouvements touristiques liée à l'épidémie de Covid 19. Les régions les plus concernées étaient l'Île-de-France et le quart sud-est de la France, et les cas étaient plus nombreux en été. Les symptômes les plus fréquents étaient des signes d'irritation bénins. Près de 1 % (n=12) des cas étaient de gravité moyenne à forte. Les cas graves étaient plus fréquents avec l'utilisation de substances interdites pour cet usage, notamment les phosphures. Ainsi, on notait près de 9 % de cas graves ou décès avec des substances interdites, contre près de 1 % avec des substances non interdites.

Des utilisations itératives ou en quantités exagérées témoignaient de la difficulté d'éradication des punaises.

Les conséquences sanitaires des infestations par les punaises de lit ne peuvent se résumer aux seules atteintes dermatologiques, infectieuses ou toxicologiques, ce serait en oublier l'important retentissement psychique et social.

Intoxication à la glycyrrhizine

La réglisse est largement utilisée, en particulier dans les industries du tabac, des cosmétiques, des produits alimentaires et pharmaceutiques. Sa consommation expose à des risques sanitaires, principalement à une baisse du taux de potassium dans le sang et une hypertension artérielle (pseudo-hyperaldostéronisme), y compris chez des personnes qui n'ont jamais souffert d'hypertension. En France, plusieurs intoxications graves récemment rapportées aux Centres antipoison ou au dispositif de Nutrivigilance ont conduit l'Anses à analyser les intoxications par consommation de réglisse.

Entre 2012 et 2021, 64 cas ont été inclus. Les produits consommés étaient principalement des boissons non alcoolisées, des boissons alcoolisées de type pastis, des confiseries, des tisanes ou encore des compléments alimentaires. La consommation était le plus souvent chronique et en quantité excessive. La gravité du tableau de pseudo-hyperaldostéronisme semblait alors corrélée à la quantité de glycyrrhizine ingérée. De rares cas de réaction d'allure allergique étaient survenus en cas d'intoxication aiguë. La gravité était forte dans 42 % des intoxications et un décès était survenu chez une personne présentant par ailleurs une atteinte grave du foie. Tous les types de produits, à l'exception du sirop de réglisse et des compléments alimentaires étaient impliqués mais plus fréquemment les boissons (pastis avec ou sans alcool et Antésite™). L'évolution était favorable dans la quasi-totalité des cas, souvent après prise en charge hospitalière mais un patient gardait des séquelles, après un accident vasculaire cérébral compliquant une crise hypertensive.

L'Anses mène une évaluation des risques liés à la consommation alimentaire de réglisse, notamment pour établir une valeur toxique de référence (VTR) de la glycyrrhizine. À l'issue de ce travail, l'étiquetage des produits contenant de la réglisse ou ses dérivés pourrait être modifié.

Détournement à visée récréative de substances volatiles

En juin 2012, après le décès par asphyxie d'un adolescent ayant inhalé du déodorant dans un but récréatif, les autorités sanitaires ont commandité une enquête sur ces cas d'intoxication volontaire aux substances volatiles auprès des Centres d'évaluation et d'information de la pharmacodépendance et d'addictovigilance et des Centres antipoison.

Entre le 1^{er} juillet 2013 et le 31 décembre 2019, 408 expositions de ce type ont été rapportées aux Centres antipoison dont 306 symptomatiques. Le nombre de cas a diminué au cours des années. Les consommateurs étaient jeunes, dont 70 % étaient mineurs.

L'inhalation avait lieu principalement au domicile de l'utilisateur et une consommation chronique était mentionnée dans un tiers des cas. Les symptômes rapportés étaient des céphalées, une perte de conscience, une somnolence pour plus de la moitié des cas, des signes d'ébriété ou d'agitation dans un tiers des cas. Les produits concernés étaient d'usage courant ce qui peut expliquer la part importante parmi les consommateurs des enfants, qui peuvent les trouver facilement à leur domicile sans avoir à les acheter. On retrouvait en grande majorité des déodorants, suivis des dépoussiérants et des désodorisants d'intérieur. Parmi les 13 cas de gravité forte, cinq avaient fait un arrêt cardio-respiratoire d'évolution favorable après choc électrique. Quatre personnes avaient des troubles neurologiques (coma, perte de conscience).

Les risques liés à cette pratique, bien documentés dans la littérature, semblent méconnus, en particulier des enfants et adolescents. Des actions d'information paraissent nécessaires tel qu'un étiquetage spécifique, avertissant explicitement du risque mortel d'une inhalation volontaire de grand volume, des campagnes de sensibilisation des enfants et adolescents, de leur entourage mais aussi des professionnels de santé, pédiatres, généralistes et équipes médicales en milieu scolaire pour une détection précoce.

Intoxication à l'histamine

Les intoxications à l'histamine représentent l'une des principales causes d'intoxications alimentaires liées à la consommation de poisson. Naturellement synthétisée chez l'Homme et les animaux, l'histamine est présente dans tous les poissons à des taux normalement faibles. Elle n'est dégradée ni par la cuisson, ni par la congélation.

Dans le cadre d'une saisine, l'Anses a étudié les intoxications à l'histamine prises en charge par les Centres antipoison entre 2012 à 2021. Au total, 173 repas à l'origine d'intoxications, représentant 543 patients, ont été retenus. Les principaux symptômes présentés, flush et urticaire, étaient caractéristiques des intoxications à l'histamine. Dans leur ensemble, les symptômes d'une durée moyenne de trois heures et demie étaient peu graves et d'évolution favorable. Le traitement classique repose sur les antihistaminiques. Ces intoxications étaient majoritairement dues à la consommation de poisson frais consommé au restaurant ou acheté en magasin et préparé au domicile. Le thon était impliqué dans une majorité des repas à l'origine d'intoxication. Le poisson avait été majoritairement conservé frais. Certains consommateurs n'avaient pas respecté la chaîne du froid pour conserver le poisson, favorisant ainsi la prolifération bactérienne et la formation d'histamine dans l'animal. Il est essentiel de mettre rapidement au réfrigérateur ou de congeler un poisson acheté dans le commerce ou pêché, et de ne pas le laisser à température ambiante ni de l'exposer au soleil.

Chronologie

21 février : parution de l'arrêté relatif au fonctionnement du SICAP

11 avril : parution de l'arrêté sur la composition du comité stratégique des activités de vigilance des Centres antipoison

Juillet : intégration de la hiérarchisation des produits biocides dans le SICAP

12 juillet : parution de l'arrêté modifiant l'arrêté du 8 mars 2017 fixant la liste des centres hospitaliers régionaux comportant un centre antipoison ou un organisme de toxicovigilance

Principales publications

ANSES. 2022. Surveillance saisonnière des intoxications accidentelles par des champignons : Bilan des cas enregistrés par les Centres antipoison entre le 1^{er} juillet 2021 et le 31 décembre 2021. Rapport d'étude de toxicovigilance. (Rapport d'étude n° 2022-VIG-0107). Anses. Maisons-Alfort. 25 p

ANSES. 2022. Etude des cas graves liés à des produits biocides. Étude rétrospective des observations enregistrées par les Centres antipoison et de toxicovigilance français du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2019. (Saisine 2020-SA-0008). Anses. Maisons-Alfort. 47 p

ANSES. 2022. Inhalation récréative de substances volatiles. Etude des cas rapportés aux Centres antipoison entre le 1^{er} juillet 2013 et le 31 décembre 2019 (Saisine 2019-SA-0217). Anses. Maisons-Alfort. 44 p

ANSES. 2022. Intoxications par les produits utilisés dans le cadre de la lutte contre les punaises de lit. Analyse des cas enregistrés par les Centres antipoison et de toxicovigilance français du 1^{er} janvier 1999 au 31 décembre 2021 (Saisine 2021-SA-0147). Anses. Maisons-Alfort. 34 p

ANSES. 2022. Effets indésirables induits par la réglisse consommée dans le cadre alimentaire. Etude des cas enregistrés par les centres antipoison (de janvier 2012 à décembre 2021). Rapport d'étude de toxicovigilance (Auto-saisine 2022-AUTO-0077). Anses. Maisons-Alfort. 26 p

BLOCH, J. 2022. Des produits « naturels » ... qui contiennent des médicaments dangereux. Vigil'Anses 16 : 16-18

Boels D, Greillet C, Langrand J, Labadie M, Le Roux G, de Haro L, Bloch J, Sinno-Tellier S. Shiitake dermatitis: experience of the Poison Control Centre Network in France from 2014 to 2019. Clin Toxicol (Phila). 2022 Aug;60(8):954-959. doi: 10.1080/15563650.2022.2059496

CARE, W., SINNO-TELLIER, S. 2022. Boissons, bonbons et autres aliments à base de réglisse: à consommer avec modération. Vigil'Anses 18 : 2-4

CREUSAT, G., PAGES, R. 2022. Les biocides ? Des produits à utiliser avec pré caution. Vigil'Anses 18 : 8-10

DUBOIS, C., SOLAL, C. 2022. Allergies cutanées : de nouvelles substances en cause dans les vêtements ou les chaussures. Vigil'Anses 16 : 10-13

GREILLET, C., SOLAL, C. 2022. Inhalation de substances volatiles : une pratique en baisse mais qui reste dangereuse. Vigil'Anses 17 : 6-8

Jarrige, X., Glaizal, M., Sinno-Tellier S. et al., Scombrotisme : expérience des centres antipoison de France de 2012 à 2021, Toxicologie Analytique & Clinique, <https://doi.org/10.1016/j.toxac.2022.11.005>

LANGRAND, J., PAGES, R. 2022. Punaises de lit : prudence avec les produits utilisés. Vigil'Anses 18 : 5-7

PELISSIER, F., FRANCHITTO, N., SOLAL, C. 2022. Cigarettes électroniques : peu d'intoxications graves mais la vigilance reste de mise. *Vigil'Anses* 17 : 13-17

Sinno-Tellier S, Abadie E, de Haro L, Paret N, Langrand J, Le Roux G, Labadie M, Boels D; French PCC Research Group, Bloch J, Delcourt N. Human poisonings by neurotoxic phycotoxins related to the consumption of shellfish: study of cases registered by the French Poison Control Centres from 2012 to 2019. *Clin Toxicol (Phila)*. 2022 Jun;60(6):759-767. doi: 10.1080/15563650.2022.2034840

SINNO-TELLIER, S., DE HARO, L. 2022. La ciguatera : surveiller les intoxications pour identifier les espèces de poissons contaminés. *Vigil'Anses* 16 : 3-6

SINNO-TELLIER, S., DE HARO, L. 2022. Intoxications à l'histamine : veillez à conserver vos poissons au frais !. *Vigil'Anses* 17 : 2-5

SOLAL, C. 2022. « Cake design » : des poudres décoratives pas toujours comestibles. *Vigil'Anses* 18 : 11-12

TOURNOUD, C., PAGES, R. 2022. Amertume et troubles du goût après la consommation de pignons de pin : quoi de neuf depuis 2017 ?. *Vigil'Anses* 16 : 7-9

Sinno-Tellier, S. Cet été, à quelles plantes faire attention pour éviter les intoxications ? The Conversation juillet 31, Anses 2022 <https://theconversation.com/cet-ete-a-quelles-plantes-faire-attention-pour-eviter-les-intoxications-187451>

Posters

F. Pélissier, J. Bloch, B. Labarbe, C. Solal, N. Franchitto. E-cigarette and e-liquids: national reports received by French Poison Control Centers from July 2019 to December 2020. Call of abstracts "International conference on the E-Cigarette: patterns of use and health impacts" - Paris, on 5-6th December 2022. Poster & oral presentation

Sinno-Tellier, Sandra & Abadie, Eric & Boels, David & Langrand, Jerome & Roux, Gaël & Labadie, Magali & Bloch, J. & Paret, Nathalie & Delcourt, Nicolas. (2022). Human poisoning by neurotoxic phycotoxins related to the consumption of shellfish: cases registered by the French Poison Control Centres from 2012 to 2019. May 2022 DOI:10.1080/15563650.2022.2054576

Conference: 42nd International Congress of the European Association of Poisons Centres and Clinical Toxicologists (EAPCCT) 24-27 May 2022, Tallinn, Estonia



anses

AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE
de l'alimentation, de l'environnement du travail

14, rue Pierre et Marie Curie
F94701 Maisons-Alfort cedex

www.anses.fr @anses_fr