

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



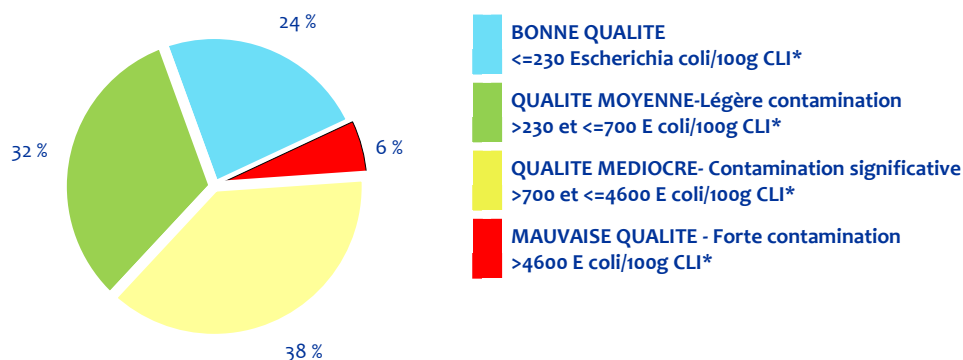
Commune
Site
Coquillage suivi

QUETTEHOU
Gisement face au Vaupreux
Coques



Tout au long de l'année, le service Santé-Environnement de l'ARS contrôle la qualité sanitaire des principaux gisements naturels coquilliers fréquentés par les pêcheurs à pied de loisir.

Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2020/2022 et qualification du gisement



Gisement de QUALITE FLUCTUANTE

L'historique de la qualité du site montre que des épisodes de contamination peuvent survenir.
En conséquence, la sécurité sanitaire ne peut être garantie en permanence.

Historique des 12 derniers mois

Dates	10/01/22	15/02/22	16/03/22	14/04/22	12/05/22	21/06/22	26/07/22	24/08/22	07/09/22	06/10/22	23/11/22	04/01/23	02/02/23
E coli/100g CLI*	310	3300	<18	1100	2200	490	450	3300	3300	780	3300	2300	780

Résultat du dernier prélèvement

Le 02 février 2023 780 Escherichia coli/ 100gCLI*

*CLI: Chair et liquide intervalvaire

Recommandations sanitaires

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez vous des rejets et émissaires (cours d'eau et canalisations)
- Lavez et rafraichissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche
- Transportez et conservez vos coquillages au frais
- Consommez vos coquillages dans les 24h suivant la pêche et assurez vous qu'ils sont restés vivants jusqu'à leur préparation
- Cuisiez les coquillages avant consommation

Néanmoins, la cuisson permet seulement de réduire les risques microbiologiques et non de les supprimer totalement !



<http://www.normandie.ars.sante.fr>

Saint Lô le 06/02/2023

Pour le Préfet par délégation
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,

Signé

Sabrina LEPELTIER