

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



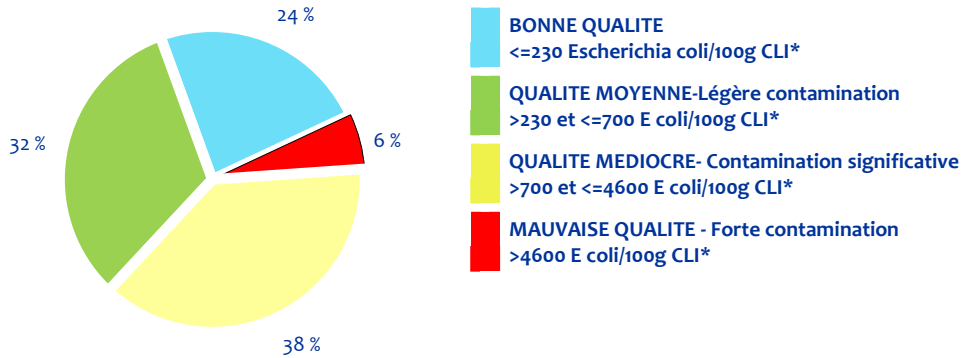
Commune
Site
Coquillage suivi

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	24/08/22	07/09/22	06/10/22	23/11/22	04/01/23	02/02/23	20/03/23	17/04/23	02/05/23	14/06/23	10/07/23	09/08/23	11/09/23	14/09/23
E coli/100g CLI*	3300	3300	780	3300	2300	780	140	2300	690	1300	330	450	13000	7900

Résultat du dernier prélèvement
Le 14 septembre 2023, **7900** Escherichia coli/ 100gCLI*

*CLI: Chair et liquide intervalvaire

Suite aux fortes contaminations enregistrées, la pêche à pied des coquillages fousseurs est interdite temporairement (Arrêté municipal du 18 septembre 2023) - De nouveaux prélèvements sont programmés afin de suivre l'évolution de la situation.

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
- Cuisez 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 19/09/2023

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

Signé

Sabrina LEPELTIER