

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS

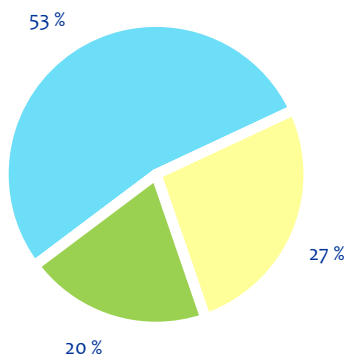


Commune **PETIT-CAUX**
Site **Gisement 230, Bracquemont côté est**
Coquillage suivi **moules**



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 loisirs.

Répartition des résultats microbiologiques de la zone sur la période 2012/2017 et qualification du gisement



- BONNE QUALITE**
<=230 Escherichia coli/100g CLI*
- QUALITE MOYENNE-Légère contamination**
>230 et <=700 E coli/100g CLI*
- QUALITE MEDIOCRE- contamination significative**
>700 et <=4600 E coli/100g CLI*
- QUALITE MEDIOCRE- Forte contamination**
>4600 E coli/100g CLI*

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 derniers résultats

Prélèvement de
recontrôle

Dates	12/09/17	09/10/17	21/03/18	19/04/18	17/05/18	18/06/18	16/07/18	16/08/18	28/09/18	25/10/18	11/03/19
E coli/100g CLI*	780	230	45	1100	130	490	pas de moules	pas de moules	330	130	230

Résultat du dernier prélèvement
Le 08 avril 2019 **330** Escherichia coli/ 100gCLI*

*CLI: Chair et liquide intervalvaire

Recommandations sanitaires

- Ne pêchez pas après un épisode pluvieux
- Eloignez vous des rejets et émissaires
- 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 !

Rouen le 11/04/2019

Pour le Préfet par délégation
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires

SIGNE

Emmanuelle MARTIN

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