

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS

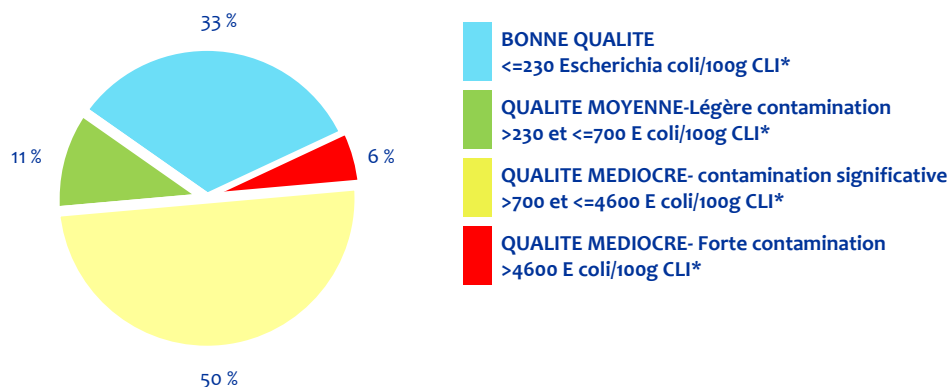


Commune **YPORT**  
Site **Gisement 470, Yport côté est**  
Coquillage suivi **moules**



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



### 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	10/10/17	21/03/18	05/04/18	17/05/18	18/06/18	17/07/18	16/08/18	28/09/18	29/10/18	12/03/19
E coli/100g CLI*	1300	20	170	780	3300	330	2300	1300	490	1100	130

Résultat du dernier prélèvement  
Le 09 avril 2019 **170** 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 12/04/2019

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

SIGNE

Emmanuelle MARTIN

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