

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

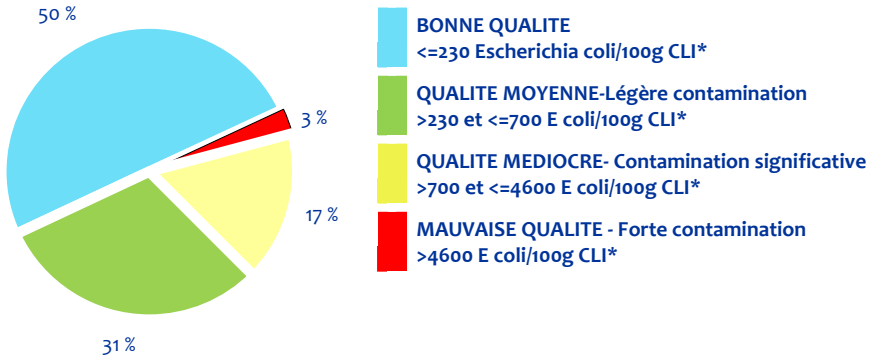


Commune **SAINT-PAIR-SUR-MER**
Site **Gisement Kairon**
Coquillage suivi **coques**



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 2021/2023 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 | 08/03/23 | 04/04/23 | 22/05/23 | 19/06/23 | 18/07/23 | 16/08/23 | 14/09/23 | 16/10/23 | 15/11/23 | 12/12/23 | 25/01/24 | 12/02/24 |
|------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| E coli/100g CLI* | 130 | 330 | 78 | 2300 | 78 | 780 | 130 | 330 | 490 | 270 | 780 | 68 |

Résultat du dernier prélèvement

Le 12 février 2024, résultat : 68 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
- 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 15/02/2024

Pour le Directeur général et par délégation
L'Ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Laurent BORDEZ