

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR

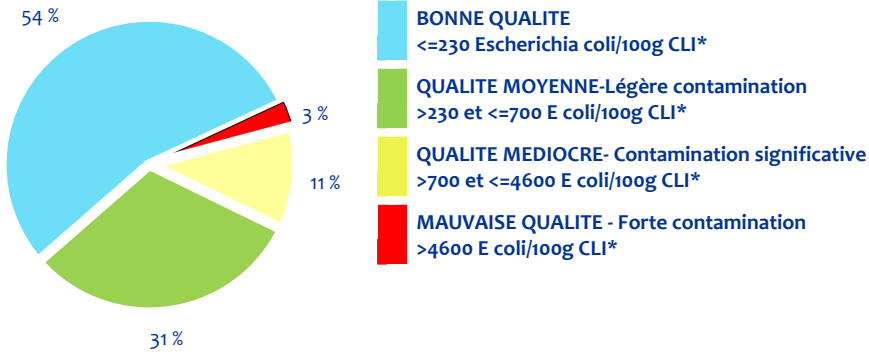


Commune **SAINT-PAIR-SUR-MER**
Site **Gisement Kairon**
Coquillage suivi **coques**



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 2019/2021 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	09/06/21	22/07/21	09/08/21	07/09/21	14/09/21	20/10/21	22/11/21	06/12/21	19/01/22	17/02/22	31/03/22	28/04/22	30/05/22	15/06/22
E coli/100g CLI*	450	110	130	13000	130	170	230	170	78	230	130	230	68	330

Prélèvement de recontrôle

Résultat du dernier prélèvement
Le 15 juin 2022 **330** 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 22/06/2022

Pour le Directeur général et par délégation
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,

Signé

Sabrina LEPELTIER