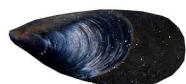


CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS

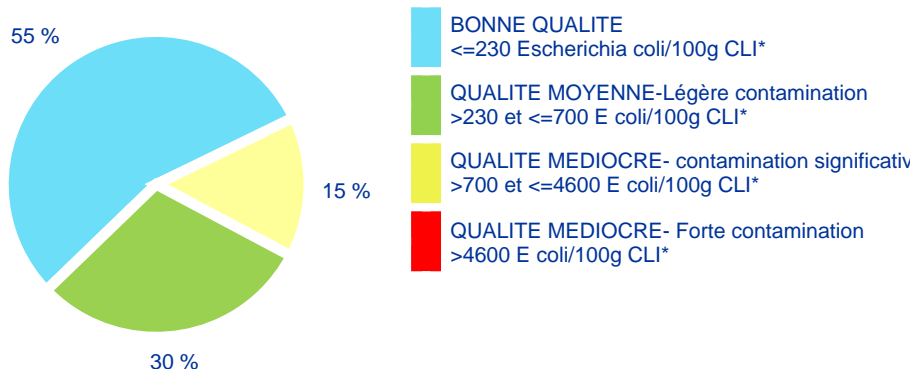


Commune **PETIT-CAUX**
Site **Gisement 191, Penly coté est**
Coquillage suivi **moules**



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 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 derniers résultats

Prélèvement de recontrôle

Dates	28/05/21	28/06/21	27/07/21	25/08/21	23/09/21	11/10/21	23/03/22	19/04/22	19/05/22	16/06/22	18/07/22
E coli/100g CLI*	330	330	230	230	68	170	110	230	1700	220	pas de moules

Résultat du dernier prélèvement
Le 16 août 2022 pas de moules Escherichia coli/ 100gCLI *CLI: Chair et liquide intervalvaire

Le dernier prélèvement n'a pu être réalisé

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 23/08/2022

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

Emmanuelle MARTIN

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