

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIR



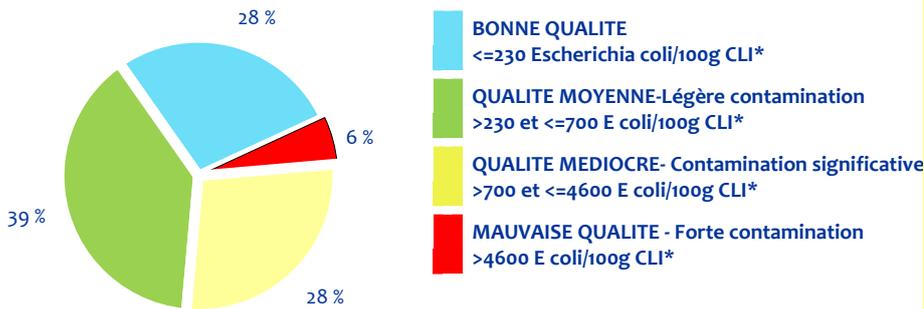
Commune **HAUTEVILLE-SUR-MER**
Site **Gisement face à l'école de voile de Hauteville sur mer**
Coquillage suivi **Coques**



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.

Depuis le 1er janvier 2018, le suivi de la qualité de ce gisement est assuré conjointement avec la Direction départementale des territoires et de la mer de la Manche dans le cadre de la surveillance des zones de production de coquillages.

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	21/03/23	18/04/23	04/05/23	07/06/23	20/07/23	17/08/23	04/09/23	26/10/23	13/11/23	12/12/23	15/01/24	13/02/24	13/03/24
E coli/100g CLI*	1700	330	78	20	780	220	330	1700	1100	450	170	230	220

Résultat du dernier prélèvement

Le 13 mars 2024, résultat : 220 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

Il est rappelé que la cuisson permet seulement de réduire les risques microbiologiques et non de les supprimer totalement.



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

Saint Lô le 18/03/2024

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

Signé

Sabrina LEPELTIER