

# CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS



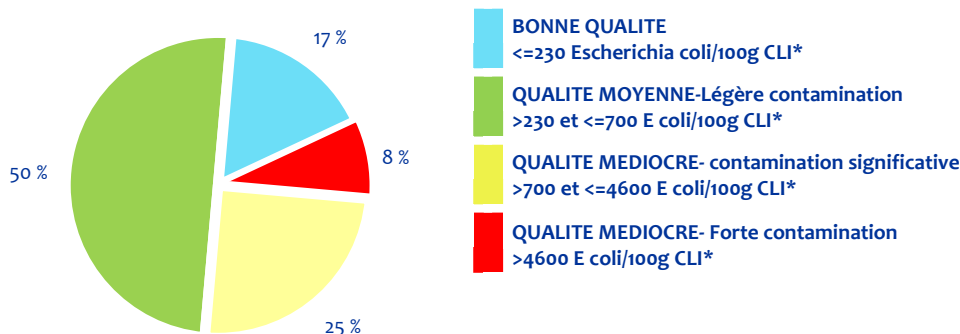
Commune  
Site  
Coquillage suivi

**YPORT**  
**Gisement 470, Yport côté est**  
**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 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 derniers résultats

Dates	17/08/22	13/09/22	12/10/22	23/03/23	24/04/23	22/05/23	06/06/23	06/07/23	03/08/23	04/09/23	02/10/23	13/03/24	10/04/24
E coli/100g CLI*	490	230	330	780	330	690	490	490	2200	230	130	330	780

Résultat du dernier prélèvement  
Le 07 juin 2024 **2300** 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 11/06/2024

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaire,

Emmanuelle MARTIN

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