

CONTROLE SANITAIRE DES ZONES DE PECHE A PIED DE LOISIRS



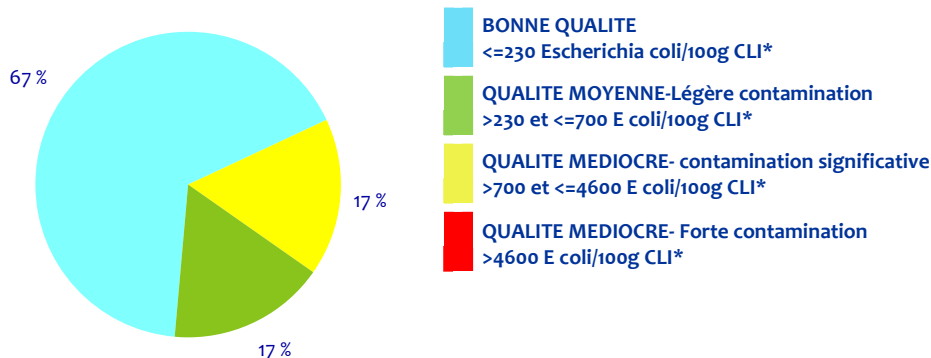
Commune
Site
Coquillage suivi

CRIEL-SUR-MER
Gisement 141, Mesnil Val
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 2023/2024 et qualification du gisement



Pas de classement

En raison d'un nombre insuffisant de données, il n'est pas possible de qualifier ce gisement

Historique des derniers résultats

Dates	06/07/23	03/08/23	04/09/23	02/10/23	13/03/24	10/04/24	07/06/24	08/07/24	24/07/24	22/08/24	20/09/24	21/10/24
E coli/100g CLI*	78	1700	110	490	130	110	220	140	20	170	450	1700

Résultat du dernier prélèvement

Le 04 mars 2025

130 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 10/03/2025

Pour le Directeur général,
L'Ingénieur d'études sanitaires

Emmanuelle Martin

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

Retrouvez toutes nos mentions légales sur notre site internet <https://www.normandie.ars.sante.fr/mentions-legales-2>