

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

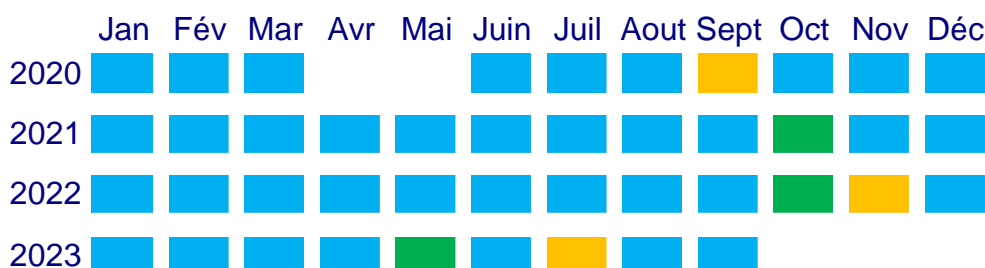
Classement du site au 1er janvier 2023
(basé sur les analyses 2020/2021/2022)

pêche à pied
Tolérée



Des épisodes de contamination, peu nombreux, peuvent survenir, ne garantissant pas une sécurité sanitaire satisfaisante. En conséquence, il est préférable de cuire les coquillages pêchés avant consommation.

HISTORIQUE DE LA QUALITÉ DU SITE



RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 5 septembre 2023

RÉSULTAT : < 67 Escherichia coli / 100 g C.L.I.

INTERPRÉTATION SANITAIRE **Qualité Correcte**

<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 700	Entre 700 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Correcte	Moyenne Légère contamination	Médiocre Contamination significative	Mauvaise Forte contamination
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson recommandée avant consommation	Autorisée, mais cuisson indispensable avant consommation	Interdite

Conseils pratiques :

- Lavez et rafraîchissez les coquillages à l'eau de mer pendant la pêche.
- Transportez et conservez les coquillages au frais (max 10°C).
- Consommez les coquillages moins de 24 h après la pêche et assurez-vous qu'ils sont restés vivants jusqu'à leur préparation.

Nantes, le 7 septembre 2023

P/ La Directrice de la Santé Publique
et Environnementale
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires,

Denis REDEGER