

CONTRÔLE SANITAIRE DES ZONES DE PÊCHE A PIED DE LOISIR

Classement du site au 1er janvier 2018

pêche à pied
Autorisée



La pêche à pied peut être
pratiquée sans risque sanitaire.
La consommation directe des
coquillages est possible.

HISTORIQUE DE LA QUALITÉ DU SITE

	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
2015	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2016	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2017	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2018	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

RÉSULTAT DU DERNIER PRÉLÈVEMENT

DATE : 6 décembre 2018

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

INTERPRÉTATION SANITAIRE

Bonne Qualité

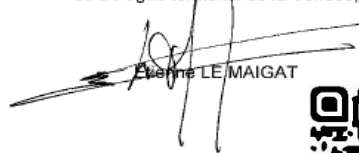
<i>E.coli</i> / 100g	Inférieur ou égal à 230	Entre 230 et 1000	Entre 1000 et 4600	Supérieur à 4600
Qualité	Bonne	Moyenne	Médiocre	Mauvaise
Pratique de la pêche	Autorisée sans restriction	Autorisée, mais cuisson avant consommation recommandée		Interdite

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.

La Roche / Yon, 10 décembre 2018

P/ Le Directeur Général,
Le Délégué territorial de la Vendée,


Étienne LE MAIGAT



Informations complémentaires : <https://www.ars.paysdelaloire.sante.fr> - Mail : ARS-DT85-SSPE@ars.sante.fr
Agence Régionale de Santé- Délégation territoriale Vendée -185 bd Maréchal Leclerc -85023 La ROCHE-SUR-YON
Tél. 02 72 01 57 00

INFORMATIONS À AFFICHER À LA MAIRIE

INFORMATIONS À AFFICHER SUR LES LIEUX D'ACCÈS AUX GISEMENTS DE COQUILLAGES