

**RESULTATS D'ANALYSE DU CONTRÔLE SANITAIRE DES COQUILLAGES
RECOLTES POUR LA PECHE A PIED DE LOISIR**

Document destiné à l'affichage sur le lieu de collecte pour information du public

INFORMATIONS GENERALES

COMMUNE :	Saint-Pierre
N° D'ANALYSE :	2020/938
POINT DE SURVEILLANCE :	POINTE BLANCHE
DATE DE PRELEVEMENT :	30 septembre 2020
PRELEVEUR :	Maryse LEMOINE
DATE D'ANALYSE :	01 octobre 2020
LABORATOIRE D'ANALYSE (1) :	DTAM

(1) respect
des normes
AFNOR
résultats
non
COFRAC
laboratoire
DTAM

PARAMETRES	NORMES SANITAIRES	Résultats obtenus pour les vignettes
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :		
Escherichia coli / 100g	Voir fiche annexée	20
Pour information : Salmonelles / g	Absence 25 g	0

Arrêté du 2 juillet 1996 modifié fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate
Règlement (CE) n° 853 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

CONCLUSION SANITAIRE :
Résultats conformes

CONSEILS AUX RAMASSEURS :

- Bien choisir le site
- Pêcher des spécimens vivants et en bon état
- Conservez-les au frais le temps de la pêche et jusqu'à leur préparation - Consommez-les moins de 24 heures après la pêche
- Le risque de contamination microbiologique peut être réduit en cuisant quelques minutes vos coquillages

Pour plus de renseignements :

ATS ou site internet

www.baignades.sante.gouv.fr

et

www.pecheapied-res.ponsable.fr

Tél. : 05 08 41 16 90 – fax : 05 08 41 16 91

BP 4333 Bd Port en Bessin

97500 Saint-Pierre et Miquelon

Pour le Directeur,
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires
Cynétia MOUTOU

Signé

COQUILLAGES RECOLTES POUR LA PECHE A PIED DE LOISIR

NORMES SANITAIRES

Paramètres microbiologiques

- Escherichia coli dans la chair et le liquide intervalvaire

SEUIL (Ecoli / 100 g de CLI)	INTERPRETATION SANITAIRE	PRESCRIPTION SANITAIRE
< 230 Ecoli	Résultat conforme	Aucune prescription sanitaire
≥ 230 et < 1000 Ecoli	Contamination légère	Les coquillages ramassés sur le site devront être consommés de préférence après cuisson
≥ 1000 et < 4600 Ecoli	Contamination significative	les coquillages ramassés sur le site devront être consommés uniquement après cuisson
≥ 4600 et < 46 000 Ecoli	Forte contamination	Coquillages impropres à la consommation : la cueillette des coquillages sur le site est interdite
≥ 46 000 Ecoli	Contamination massive	

Arrêté du 2 juillet 1996 modifié fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate

Règlement modifié (CE) n° 854 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine