

**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](http://www.baignades.sante.gouv.fr)

et

[www.pecheapied-res.ponsable.fr](http://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 <b>préférence après cuisson</b>
≥ 1000 et < 4600 Ecoli	Contamination significative	les coquillages ramassés sur le site devront être consommés <b>uniquement après cuisson</b>
≥ 4600 et < 46 000 Ecoli	Forte contamination	Coquillages <b>impropres à la consommation</b> : 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*