



ATS

ADMINISTRATION TERRITORIALE
DE SANTE

Service Santé-Environnement

**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 :	2023-1019
POINT DE SURVEILLANCE :	POINTE BLANCHE
DATE DE PRELEVEMENT :	29 août 2023
PRELEVEUR :	Sahondra RAMANANTSOA
DATE D'ANALYSE :	30 août 2023
LABORATOIRE D'ANALYSE (1) :	DTAM

(1) respect
des normes
AFNOR
résultats
non
COFRAC
laboratoire
DTAM non
agréé par le
ministère de
la santé

PARAMETRES	NORMES SANTAIRES	Bigorneaux
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :		
Escherichia coli / 100g	Voir fiche	40
Pour information : Salmonelles / g	Absence 25 g	NR

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 :
Résultat conforme pour les bigorneaux

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 microbologique 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-responsable.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 la Directrice de l'ATS
L'Ingénieure sanitaire,

Sahondra RAMANANTSOA
Signé

COQUILLAGES RECOLTES POUR LA PECHE A PIED DE LOISIR

NORMES SANITAIRES

Paramètres microbiologiques

- **Escherichia coli dans la chair et le liquide intervalvaire**

SEUIL (E.coli / 100 g de CLI)	INTERPRETATION SANITAIRE	CONSIGNE SANITAIRE
< 230 E.coli	Résultat conforme	Pratique de la pêche à pied autorisée sans restriction
≥ 230 et < 700 E.coli	Contamination légère	Pratique de la pêche à pied tolérée mais consommation de préférence après cuisson
≥ 700 et < 4600 E.coli	Contamination significative	Pratique de la pêche à pied déconseillée et consommation uniquement après cuisson
≥ 4600 et < 46 000 E.coli	Forte contamination	Coquillages impropres à la consommation : la cueillette des coquillages sur le site est interdite
≥ 46 000 E.coli	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