

Service émetteur : Délégation départementale du Finistère
Département veille et sécurité
sanitaires et environnementales
Pôle santé environnement

à Monsieur le maire
29 430 TREFLEZ

Affaire suivie par: Thomas KEREBEL
Courriel : thomas.kerebel@ars.sante.fr
Téléphone : 02.98.64.50.87
Télécopie : 02.98.95.19.25

MAIRIE DE TRÉFLEZ

20 MAI 2017

P.J. : 1 fiche-bilan

Date : 16/05/17

Objet : Pêche récréative - qualité bactériologique des coquillages

"COURRIER ARRIVÉE"

J'ai l'honneur de vous informer ci-dessous du résultat de l'analyse microbiologique des coquillages enregistré courant mai 2017 sur le point de surveillance situé sur le littoral de votre commune:

Point	PRELEVEMENT		RÉSULTATS /100 g		interprétation ponctuelle
	Date	Espèce	<i>Escherichia coli</i>	Norme	
Keremma	11/05/17	Coques	20	230	conforme

Ce résultat ponctuel n'est représentatif que de la qualité des coquillages au moment même de leur prélèvement. La situation sanitaire de la zone ne peut être appréciée que sur la base d'un nombre représentatif d'analyses (voir le tableau suivant):

Distribution statistique des résultats d'analyses <i>Escherichia coli</i> / 100g de chair et de liquide intervalvaire					-interprétation -total analyses -classement
≤ 230	de 230 à 1000	de 1000 à 4600	de 4600 à 46 000	> 46 000	
nombre 16	9	1	0	0	qualité moyenne 26 B(-->A)
% 61,54	34,62	3,85	0,00	0,00	

L'ensemble de ces résultats est présenté graphiquement sur la fiche-bilan ci-jointe qui permet en outre d'en observer l'évolution temporelle.

Pour le directeur,
L'ingénieur général du génie sanitaire

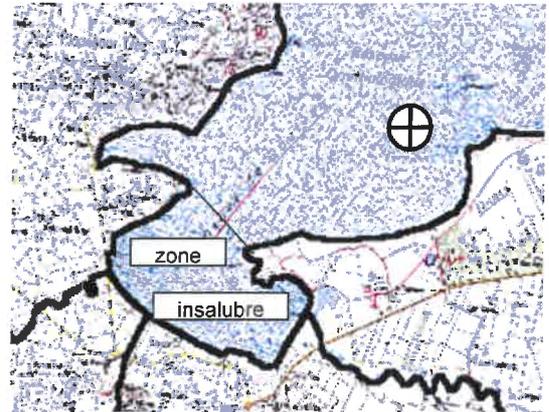
Brigitte YVON

INFORMATION SANITAIRE : PECHE A PIED RECREATIVE DES COQUILLAGES



Pôle Santé Environnement

Commune : GOULVEN - TREFLEZ
 Lieu : Keremma
 Coquillage suivi : Coques



Pour plus d'informations consultez le site INTERNET www.pecheapied-responsable.fr

Site Toléré Site Toléré

SITE TOLERE
 Pour la pêche à pied récréative des coquillages

RISQUE SANITAIRE FAIBLE

Localisation / Environnement

L'anse de GOULVEN est interdite à tout ramassage de coquillages par arrêté préfectoral en date du 20 février 1997 pour prévenir les risques sanitaires. La zone de Keremma est située au Nord-Est de ce secteur.

Evolution des résultats d'analyses bactériologiques

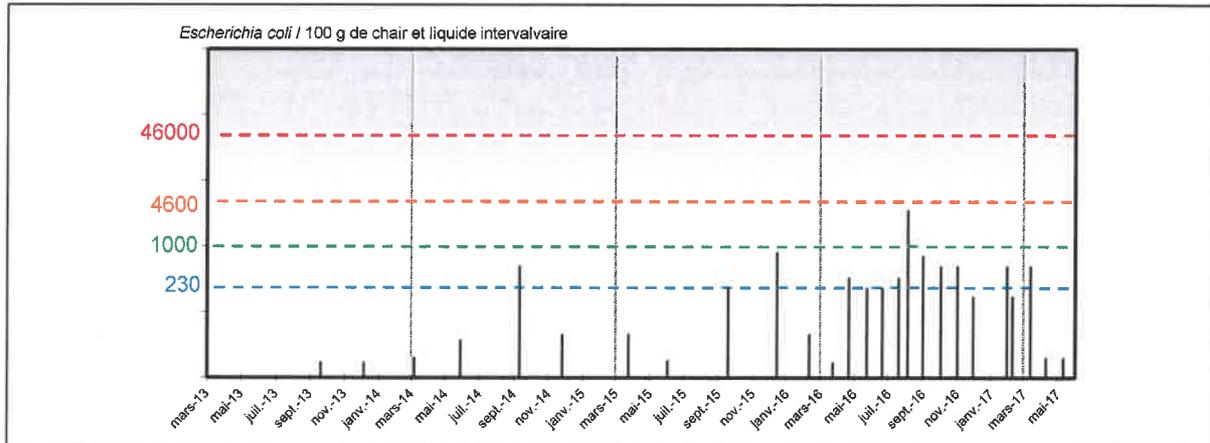


Tableau de répartition des résultats

Paramètre	Escherichia coli / 100 g de chair et liquide intervalvaire				
	≤ 230	330 et ≤ 1000	1000 et ≤ 4600	4600 et ≤ 46000	> 46000
Qualité	BONNE	MOYENNE	MEDIOCRE	MAUVAISE	TRES MAUVAISE
Résultats	16	9	1	0	0
Fréquences	61,5%	34,6%	3,8%	0,0%	0,0%

Conclusion

La consommation de coquillages ne peut être considérée comme en permanence sans risque pour la santé. La cuisson est un moyen de réduire significativement le risque sanitaire.

