

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**9095**

### PORT (LE) - RESEAU LE PORT PICHETTE

**UGE :** PORT (LE)

**Point de surveillance du prélèvement :** ZA LES MASCAREIGNES

**Prélevé le :** 11/05/2020

**Motif :** CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

**Type d'eau :** EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

**Laboratoire prestataire :** Microlab

**Type d'analyse :** D1FP

## RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

**Aspect :** 0 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

**Chlore libre :** 0.55 mg/l

**Chlore total :** 0.72 mg/l

**Couleur :** 0 (0 = normale)

**Odeur :** 0 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

**PH :** 8.3 unité pH

**Saveur :** 0 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

**Température de l'eau :** 23.5 °C

**Température de mesure du pH :** 22.8 °C

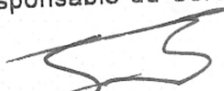
**Turbidité néphélométrique :** <0.20

## Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur. Cependant certains paramètres ne respectent pas les références de qualité.

POUR LA DIRECTRICE GÉNÉRALE PAR DÉLÉGATION

Le Responsable du Service SE

  
 Ingénieur Sanitaire  
**J.C. DENYS**

## SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
<b>PAS D'ANOMALIES</b>					

**Limite de qualité :** limite impérative fixée par la réglementation nationale pour les paramètres microbiologiques et chimiques susceptibles de produire des effets immédiats ou à plus long terme sur la santé des consommateurs.

**Référence de qualité :** valeur indicative fixée par la réglementation nationale qui reflète le bon fonctionnement des installations de traitement et de distribution d'eau potable. Le non-respect de cette valeur doit alerter l'exploitant mais n'a pas d'incidence directe sur la santé des consommateurs.

**Seuil de gestion :** valeur indicative fixée localement mettant en évidence une dégradation environnementale ou une dérive sur un système de production d'eau potable, sans incidence directe sur la santé des consommateurs.

## RÉSULTATS D'ANALYSES EN LABORATOIRE

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Observations
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0.020 mg/L	-	< 0.1	
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	1 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1 UFC/mL	-	-	
Bact. et spores sulfito-réductrices	<1 n/(100mL)	-	< 1	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.55 mg/l	-	-	
Chlore total	0.72 mg/l	-	-	
Conductivité à 25°C	<b>174 µS/cm</b>	-	200 < x < 1100	<b>Valeur hors référence</b>
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	8.3 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Température de l'eau	23.5 °C	-	-	
Température de mesure du pH	22.8 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	