

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

23374

PORT (LE) - STATION P.RIVIER DES GALETS

UGE : PORT (LE)

Point de surveillance du prélèvement : STATION P.RIVIERE DES GALETS

Prélevé le : 28/04/2021

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU D'ALIMENTATION SORTIE PRODUCTION

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : P1F

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : 0.37 mg/l

Chlore total : 0.39 mg/l

Couleur : 0 (0 = normale)

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

PH : 8 unité pH

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

Température de l'eau : 25 °C

Température de mesure du pH : 25 °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 Directeur de la Veille et Sécurité Sanitaire
Santé et Milieux de Vie
Coopération internationale
Conseiller Sanitaire de Zone
Docteur Françoise CHIEZE

SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
Carbone organique total	2.17 mg(C)/L	-	< 2	< 2	Valeur hors référence

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 ₄)	<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	
Carbone organique total	2.17 mg(C)/L	-	< 2	Valeur hors référence
Chlore libre	0.37 mg/l	-	-	
Chlore total	0.39 mg/l	-	-	
Chlorures	3.2 mg/L	-	< 250	
Coloration	<10 mg(Pt)/L	-	-	
Coloration après filtration simple	<10 mg(Pt)/L	-	< 15	
Conductivité à 25°C	214 µS/cm	-	200 < x < 1100	
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Nitrates (en NO ₃)	0.98 mg/L	< 50	-	
Nitrates/50 + Nitrites/3	0.02 mg/L	< 1	-	
Nitrites (en NO ₂)	<0.05 mg/L	< 0.1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	8 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Sulfates	2.4 mg/L	-	< 250	
Température de l'eau	25 °C	-	-	
Température de mesure du pH	25 °C	-	-	
Titre alcalimétrique	<2.0 °f	-	-	
Titre alcalimétrique complet	10 °f	-	-	
Titre hydrotimétrique	7.5 °f	-	-	
Turbidité néphélométrique	<0.20 NFU	-	< 2	