

RÉSULTATS DES ANALYSES
EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

23457

SAINT-LEU - RESEAU LES HAUTS DE ST-LEU

UGE : SAINT-LEU

Point de surveillance du prélèvement : LE PLATE ST LEU

Prélevé le : 07/07/2021

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : D1F

RÉSULTATS
MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : 0.43 mg/l

Chlore total : 0.44 mg/l

Couleur : 0 (0 = normale)

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

PH : 7.9 unité pH

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

Température de l'eau : 18.7 °C

Température de mesure du pH : 18.7 °C

Turbidité néphélométrique : 0.23 NFU

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

La Responsable du Service SE



Ingénieure Sanitaire
Hélène THEBAULT

SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
PAS D'ANOMALIES					

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
Aluminium total µg/l	38 µg/L	-	< 200	
Ammonium (en NH4)	<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	0.43 mg/l	-	-	
Chlore total	0.44 mg/l	-	-	
Conductivité à 25°C	100 µS/cm	-	200 < x < 1100	Valeur hors référence
Couleur (qualitatif)	0	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.9 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	0	-	-	
Température de l'eau	18.7 °C	-	-	
Température de mesure du pH	18.7 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	0.23 NFU	-	< 2	