

## RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

**44106**

### SAINT-LEU - STATION MADURAN

**UGE :** SAINT-LEU

**Point de surveillance du prélèvement :** STATION  
MADURAN

**Prélevé le :** 09/02/2023

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

**Type d'eau :** EAU D'ALIMENTATION SORTIE  
PRODUCTION

**Laboratoire prestataire :** Microlab

**Type d'analyse :** B2TUR

### RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

**Chlore libre :** 0.43 mg/l

**Chlore total :** 0.63 mg/l

**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 :** 25 °C

**Température de mesure du pH :** 25.9 °C

**Turbidité néphélobimétrique :** 0.75 NFU

### Conclusion sanitaire :

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

POUR LE DIRECTEUR GÉNÉRAL PAR DÉLÉGATION

La Responsable du Service SE



Ingénieure Sanitaire  
**Héléne THEBAULT**

### SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
Turbidité néphélobimétrique	<b>0.75 NFU</b>	< 1	< 0.5	< 0.5	<b>Valeur hors référence</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
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	8 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	7 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	0.43 mg/l	-	-	
Chlore total	0.63 mg/l	-	-	
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	25 °C	-	-	
Température de mesure du pH	25.9 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	<b>0.75 NFU</b>	< 1	< 0.5	<b>Valeur hors référence</b>