

Destinataire(s) :

AQUAVESC

MAIRIE DE CHATEAUFORT

S.E.O.P.

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant

CHATEAUFORT

Commune de : CHATEAUFORT

Prélèvement et mesures de terrain du **02/12/2019 à 14h38** pour l'ARS, par le laboratoire :

LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL), qui a également réalisé les analyses.

Nom et type d'installation : CHATEAUFORT (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE CHATEAUFORT - MAIRIE, PL ST CHRISTOPHE, ROB SAN RDC

Code point de surveillance : 0000000379 Code installation : 000404 Type d'analyse : D117

Code Sise analyse : 00216328 Référence laboratoire : LSE1912-15324 Numéro de prélèvement : 07800210303

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.

(PLV-07800210303 - page : 1)

Le mardi 10 décembre 2019

Pour le Directeur général et par délégation,
Pour le Délégué départemental et par délégation,
L'Ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Boris GARRO

Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	13,5	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,6	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,26	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	0,36	mg/L(Cl ₂)				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/100mL		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/100mL				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/100mL				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/100mL		0		
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	qualit.				
Couleur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (dilution à 25°C)	non mesuré	dilut.				3
Saveur (qualitatif)	normal	qualit.				
Saveur par dilution à 25°C	non mesuré	dilut.				3
Turbidité néphélométrique NFU	0,21	NFU				2
Conductivité à 25°C	631	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,77	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO ₃)	23,5	mg/L		50,0		
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	20	µg/L				200
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Aluminium total µg/l	18	µg/L				200,0

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1