

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

56051

PETITE-ILE - RESEAU RAVINE DU PONT

UGE : PETITE ILE (AFFERMAGE)

Point de surveillance du prélèvement : RAVINE
DU PONT

Prélevé le : 20/01/2024

Motif : CONTRÔLE TENDANCE DEFAVORABLE
(S3)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : B2TUR

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

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

Chlore libre : <0.05

Chlore total : 0.05 mg/l

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

PH : 8.1 unité pH

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

Température de l'eau : 28.7 °C

Température de mesure du pH : 29.5 °C

Turbidité néphélométrique : 1.1 NFU

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur. Cependant les teneurs en chlore sont non satisfaisantes.

POUR LE DIRECTEUR GÉNÉRAL 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
Chlore libre	<0.05 mg/l	-	-	0.04 < x < 0.99	Valeur hors seuil

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	190 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	180 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	<1 UFC/100mL	-	< 1	
Chlore libre	<0.05 mg/l	-	-	
Chlore total	0.05 mg/l	-	-	
Entérocoques	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Escherichia Coli	<1 UFC/100mL	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	8.1 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Température de l'eau	28.7 °C	-	-	
Température de mesure du pH	29.5 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	1.1 NFU	-	< 2	