

Destinataire(s) :

AQUAVESC

MAIRIE DE COIGNIERES

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

AQUAVESC-SEOP

Commune de : COIGNIERES

Prélèvement et mesures de terrain du **14/11/2022 à 10h46** 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 : LA VERRIERE (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE COIGNIÈRES - MAIRIE EVIER LOCAL MÉNAGE

Code point de surveillance : 0000003139 Code installation : 000543 Type d'analyse : D1D7

Code Sise analyse : 00236292 Référence laboratoire : LSE2211-22368 Numéro de prélèvement : 07800230269

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800230269 - page : 1)

Le lundi 28 novembre 2022

Pour la Directrice générale et par délégation,
Pour la Directrice départementale et par délégation,
L'Ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Marie-Claude GOURDET

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

			Limites de qualité		Références de qualité	
	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Mesures de terrain						
Contexte Environnemental						
Température de l'eau	14,5	°C				25,0
Equilibre Calco-carbonique						
pH	7,2	unité pH			6,5	9,0
Résiduel de traitement						
Chlore libre	0,32	mg/L(Cl2)				
Chlore total	0,45	mg/L(Cl2)				
			Limites de qualité		Références de qualité	
	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Analyse laboratoire						
Bactériologie						
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		
Caractéristiques organoleptiques et minéralisation						
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	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	682	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
Equilibre Calco-carbonique						
pH	7,75	unité pH			6,5	9,0
Paramètres azotés et phosphorés						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1