

LIDAL - GIE
 22, Rue du Pré-Fornet SEYNOD
 CS 70042
 74600 ANNECY

Téléphone : 04 50 45 82 56

Télécopie : 04 50 45 63 31

E-mail : lidal@laboratoire-lidal.fr

MAIRIE DE LA VERNAZ

Chef-lieu

74200 LA VERNAZ

Seynod, le 18 mai 2020

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E20.527.2_20200518131328

La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'essai, tels qu'ils ont été reçus sauf si prélevés par le LIDAL. Il comporte 1 page.

L'accréditation de la Section Laboratoires du COFRAC atteste de la compétence des Laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par X. Elle ne couvre ni les critères, ni la conclusion, ni les commentaires éventuels. Prélèvement réalisé selon la procédure GLPREV.

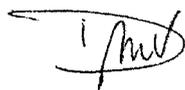
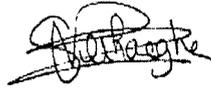
Pour déclarer, ou non, la conformité ou la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat (incertitudes établies par le laboratoire et communiquées sur demande). Le laboratoire ne peut être tenu pour responsable en cas d'erreur concernant les informations fournies par le demandeur d'analyses (informations repérées par un astérisque *).

Date et heure de prélèvement	: 14/05/2020 à 08:30	Commune/Syndicat *	: LA VERNAZ
Date et heure de réception	: 14/05/2020 à 13:30	Nom installation *	: JOTTY
Date début analyse	: 14/05/2020	Code et Nom PSV *	: 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
X Prélevé par	: LIDAL Mr. R. AUCHERE	Localisation exacte	: ACCUEIL GORGE DU DIABLE ROBINET BAR
Motif *	: CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'eau *	: EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Type visite *	: EN DISTRIBUTION	Type d'analyse *	: D1+BSIR
		Type traitement *	: CLO+ULTRA

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE REFERENCES		METHODES
				QUALITE	DE QUALITE	
Mesure de terrain	Température de l'eau	11.4	°C		<=25	
	X Chlore libre	0.9	mg/l			NF EN ISO 7393-2
	X Chlore total	1.0	mg/l			NF EN ISO 7393-2
Organoleptique	Couleur qualitative	Acceptable				QUALITATIF
	Odeur (Examen olfactif)	Acceptable				QUALITATIF
	Saveur	Acceptable				QUALITATIF
	Aspect (Examen visuel)	Acceptable				QUALITATIF
Bactériologique	X Coliformes totaux	0	UFC/100 ml		0	NF EN ISO 9308-1
	X Escherichia coli	0	UFC/100ml	0		NF EN ISO 9308-1
	X Entérocoques	0	UFC/100 ml	0		NF EN ISO 7899-2
	X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h	1	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	0	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices	0	UFC/100ml		0	NF EN 26461-2
	Physico-chimique	X pH	8.0	Unité pH		6.5<=n<=9
Température de mesure du pH		17.8	°C			NF EN ISO 10523
X Conductivité à 25°C		264	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
X Turbidité		<0.20	NFU		2	NF EN ISO 7027-1 : 2016
X Ammonium (NH4)		<0.01	mg NH4/L		0.1	NF T 90-015-2

Déclaration de conformité : RESPECT des limites de qualité pour les paramètres analysés (Code de la Santé Publique).

Resp. unité Hygiène Alimentaire
 Muriel VIDALE DUSONCHET

Technicienne Chimie Eaux
 Sophie VERHAEGHE