

LIDAL - GIE

22, Rue du Pré-Fornet
 CS 70042
 F-74602 SEYNOD CEDEX
 Téléphone : 04 50 45 82 56
 Télécopie : 04 50 45 63 31
 E-mail : lidal@lidal74.fr



MAIRIE DE LA VERNAZ

Chef-lieu
 74200 LA VERNAZ
 Seynod, le 15 mai 2014

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E14.599.1 20140515142958

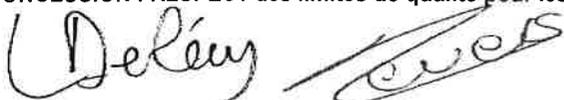
"La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'essai et comporte 1 page.
 "L'accréditation de la Section Laboratoires du COFRAC atteste de la compétence des Laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par X. Elle ne couvre ni les critères, ni la conclusion, ni les commentaires éventuels. Prélèvement réalisé selon la norme ISO 5667-3."

Date et heure de prélèvement : 12/05/2014 à 11:20	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 12/05/2014 à 12:50	Nom installation : CHEF-LIEU DE LA VERNAZ
Date début analyse : 12/05/2014	Code et Nom PSV : 0000002655 CHEF-LIEU MAIRIE
X Prélevé par : LIDAL Mme C. MESTRALLET	Localisation exacte : MAIRIE CUISINE
Meteo : PLUIE FORTE	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE SANS DESINFECTIION
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type traitement :

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	9.6	°C		<=25	
	Chlore libre		mg/l			
	Chlore total		mg/l			
Organoleptique	Couleur qualitative	Acceptable				QUALITATIF
	Odeur (Examen olfactif)	Acceptable				QUALITATIF
	Saveur	Acceptable				QUALITATIF
	Aspect (Examen visuel)	Acceptable				QUALITATIF
Bactériologique	X Coliformes totaux	32	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	66	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	4	UFC/ml			NF EN ISO 6222
Physico-chimique	X pH	7.9	Unité pH		6.5<=n<=9	NF EN ISO 10523
	Température de mesure du pH	20.5	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	278	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	0.68	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.01	mg NH4/L		0.1	NF T 90-015-2

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



Resp. Hygiene
 Laurence DELERY

Technicienne Chimie Eaux
 Stephanie REVERS

LIDAL - GIE

22, Rue du Pré-Fornet
 CS 70042
 F-74602 SEYNOD CEDEX
 Téléphone : 04 50 45 82 56
 Télécopie : 04 50 45 63 31
 E-mail : lidal@lidal74.fr



MAIRIE DE LA VERNAZ

Chef-lieu
 74200 LA VERNAZ

Seynod, le 15 mai 2014

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E14.599.2 20140515142958

"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 et 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 norme ISO 5667-3."

Date et heure de prélèvement : 12/05/2014 à 11:15	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 12/05/2014 à 12:50	Nom installation : JOTTY
Date début analyse : 12/05/2014	Code et Nom PSV : 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
X Prélevé par : LIDAL Mme C. MESTRALLET	Localisation exacte : BAR RESTAURANT TOILETTES
Meteo : PLUIE FORTE	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1+BSIR
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type traitement : CLO ULTRA

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	12.7	°C		<=25	
	X Chlore libre	<0.02	mg/l			NF EN ISO 7393-2
	X Chlore total	<0.02	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	65	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	15	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	NF EN ISO 10523
	Température de mesure du pH	20.7	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	270	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	0.27	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.01	mg NH4/L		0.1	NF T 90-015-2

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

