

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 19 novembre 2020

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E20.1419.2_2020119133150

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.

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 :	16/11/2020 à 12:25	Commune/Syndicat * :	LA VERNAZ
Date et heure de réception :	16/11/2020 à 14:30	Nom installation * :	JOTTY
Date début analyse :	16/11/2020	Code et Nom PSV * :	0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
Prélevé par :	LIDAL Mr Y. HERAN	Localisation exacte :	COIN CUISINE RESEAU BIBLIOTHEQUE
X Normes : FD T90-520 et NF EN ISO 19458		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	9.5	°C		<=25	
	X Chlore libre	0.10	mg/l			NF EN ISO 7393-2
	X Chlore total	0.10	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	3	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	NF EN ISO 10523
	Température de mesure du pH	20.6	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	300	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

Resp. unité Chimie des eaux
Lydie BURNAT