cofrac
ACCREDITATION N° 1-0600 PORTEE DISPONIBLE SUR WWW.COFRAC.FR
ESSAIS
Agrement Ministeriel
Direction Générale de la Santé

lidal
laboratoire vétérinaire départemental de la haute-savoie
concession départementale accordée au LIDAL par convention d'exploitation signée le 31 décembre 1990
Groupement agricole d'Intérêt Economique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du 23.9.1967 R.C. Annecy 76C2 305 869 265 Banque : C.A. des Savoies 18106 00018 57000166130 50

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

haute savoie
Conseil Général

MAIRIE DE LA VERNAZ
Chef-lieu

74200 LA VERNAZ

Seynod, le 24 juillet 2012

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E12.1200.1

"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."

Date et heure de prélèvement	: 17/07/2012 à 10:30	*Commune/Syndicat*	: LA VERNAZ
Date et heure de réception	: 17/07/2012 à 14:45	*Nom installation*	: RESERVOIR DU CHEF-LIEU
Date début analyse	: 17/07/2012	*Code et Nom PSV*	: 0000004551 RESERVOIR DU CHEF-LIEU
Prélevé par	: ARS Mr F. COCHIN	*Localisation exacte*	: ARRIVEE RESERVOIR
Meteo	: SEC	*Type d'eau*	: EAU DISTRIBUEE SANS DESINFECTION
Motif	: CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	*Type d'analyse*	: P1
Type visite	: AVANT DISTRIBUTION, ANALYSE B3+C2	*Type traitement*	:

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS DE L'ESSAI RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	7.0	°C		<=25	
	Chlore libre		mg/l			
	Chlore total		mg/l			
Organoleptique	Couleur (Examen visuel)	Acceptable				QUALITATIF
	Odeur (Examen olfactif)	Acceptable				QUALITATIF
	Saveur	Acceptable				QUALITATIF
	Aspect (Examen visuel)	Acceptable				QUALITATIF
Bactériologique	X Coliformes totaux	2	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	30	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	33	UFC/ml			NF EN ISO 6222
Physico-chimique	X pH	7.85	Unité pH		6.5<=n<=9	NF T 90-008
	Température de mesure du pH	24	°C			NF T 90-008
	X Conductivité à 25°C	282	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	0.22	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Titre Hydrotimétrique total (TH)	14.5	°F			NF T 90-003
	X Titre Alcalimétrique Complet (TAC)	13.2	°F			NF EN ISO 9963-1
	X Ammonium (NH4)	<0.03	mg NH4/L		0.1	NF T 90-015-2
	X Nitrates (NO3)	4.0	mg/L	50		NF EN ISO 10304-1
	X Nitrites (NO2)	<0.03	mg/L NO2	0.5		NF EN 26777
	X Sulfates (SO4)	8.3	mg/L		250	NF EN ISO 10304-1
	X Chlorures (Cl)	0.79	mg/L		250	NF EN ISO 10304-1
	X Carbone organique total (COT)	0.90	mg/L C		2	NF EN 1484

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

Technicienne Hygiene
Veronique MAISSE

Resp. Chimie Eaux
Sophie LAVOINE