

**cofrac**ACCREDITATION
N° 1-0600
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR
Agrément Ministeriel

Direction Générale de la Santé

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
BOITE POSTALE 42
F-74602 SEYNOD CEDEX
Téléphone : 04 50 45 82 56
Télécopie : 04 50 45 63 31
E-mail : lidal@lidal74.frMAIRIE DE LA VERNAZ
Chef-lieu
74200 LA VERNAZ
Seynod, le 25 mai 2009**RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E09.674.2**"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 : 18/05/2009 à 08:30	Commune/Syndicat : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 18/05/2009 à 14:00	Nom installation : JOTTY
Date début analyse : 18/05/2009	Code et Nom PSV : 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
X Prélevé par : LIDAL Mme C. MESTRALLET	Localisation exacte : BAR RESTAURANT LE JOTTY TOILETTES
Meteo : SEC	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'analyse : D1+ANAE
Type visite : EN DISTRIBUTION	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	15.1	°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 (Examen visuel)	Absence				QUALITATIF
	Odeur (Examen olfactif)	Absence				QUALITATIF
	Saveur	Absence				QUALITATIF
Bactériologique	X Coliformes totaux	0	UFC/100 m		0	NF EN ISO 9308-1
	X Escherichia coli	0	UFC/100m	0	0	NF EN ISO 9308-1
	X Entérocoques	0	UFC/100 m	0	0	NF EN ISO 7899-2
	X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h	150	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	180	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices	0	UFC/100m		0	NF EN 26461-2
Physico-chimique	X pH	8.10	Unité pH		6.5<=n<=9	NF T 90-008
	Température de mesure du pH	21	°C			NF T 90-008
	X Conductivité à 25°C	235	µS/cm		200<=n<=1109	NF EN 27888
	X Turbidité	0.12	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.01	mg/l NH4		0.1	NF T 90-015-2

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