



**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.fr



**MAIRIE DE LA VERNAZ**

Chef-lieu

74200 LA VERNAZ

Seynod, le 26 mai 2011

**RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E11.692.2**

"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."

<b>Date et heure de prélèvement</b> : 23/05/2011 à 09:30	<b>Commune/Syndicat</b> : LA VERNAZ
<b>Date et heure de réception</b> : 23/05/2011 à 14:10	<b>Nom installation</b> : JOTTY
<b>Date début analyse</b> : 23/05/2011	<b>Code et Nom PSV</b> : 000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
<b>X Prélevé par</b> : LIDAL Mlle F.RENEL	<b>Localisation exacte</b> : BAR RESTAURANT TOILETTES
<b>Meteo</b> : SEC	<b>Type d'eau</b> : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
<b>Motif</b> : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	<b>Type d'analyse</b> : D1+BSIR
<b>Type visite</b> : EN DISTRIBUTION	<b>Type traitement</b> : CLO ULTRA

**RESULTATS DE L'ESSAI**

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	12.3	°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)	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	0	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	8.00	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	274	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	<0.20	NFU		2	NF EN ISO 7027
	X Ammonium (NH4)	<0.03	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. Sup. Hygiene  
 Veronique MAISSE

Resp. Sup. Chimie Eaux  
 Lydie BURNAT