



Groupement agricole d'Intérêt Economique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du 23.9.1967 R.C. Annecy 76C2 305 969 265 Banque : C.A. des Savoies 18106 00018 57000166130 50



# laboratoire vétérinaire départemental de la haute-savoie

concession départementale accordée au LIDAL par convention d'exploitation signée le 31 décembre 1990

**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 18 novembre 2010

## RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E10.1704.2

"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> : 15/11/2010 à 10:15	<b>Commune/Syndicat</b> : LA VERNAZ
<b>Date et heure de réception</b> : 15/11/2010 à 13:20	<b>Nom installation</b> : JOTTY
<b>Date début analyse</b> : 15/11/2010	<b>Code et Nom PSV</b> : 0000002656 LIEU-DIT LE JOTTY
<b>X Prélevé par</b> : LIDAL Mme C. MESTRALLET	<b>Localisation exacte</b> : BAR RESTAURANT LE JOTTY
<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	13.0	°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	>300	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	>300	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	8.05	Unité pH		6.5<=n<=9
Température de mesure du pH		21	°C			NF T 90-008
X Conductivité à 25°C		304	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).

*Veronique MAISSE*  
*Sophie LAVOINE*

Technicienne Hygiene  
Veronique MAISSE

Resp. Chimie Eaux  
Sophie LAVOINE