

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

Unité de gestion : SMAEP DU PAS DES BETES

Exploitant : VEOLIA EAU C . G . E .

Prélèvement et mesures de terrain du 18/06/2020 à 13h53 pour l'ARS et par le laboratoire :
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : LE LINAS MISEES 12/2009 (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : eau distribuee sans desinfection

Nom et localisation du point de surveillance :

LE LINAS - BOISSEZON (LE LINAS MME PALMERINI ROB EXTÉRIEUR)

Code point de surveillance : 0000000510 Code installation : 000510 Numéro de prélèvement : 08100107353

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation non conforme aux exigences de qualité en vigueur. Eau à caractère agressif susceptible de favoriser la dissolution des métaux dans l'eau, notamment le plomb s'il est constitutif des branchements publics ou des réseaux privés. Dans ce cas, Il est recommandé de laisser couler l'eau avant de l'utiliser à fins alimentaires.

Date d'édition : mercredi 24 juin 2020

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

| Mesures de terrain | Résultats | Unité | Références de qualité | | Limites de qualités | |
|--|-----------|------------------------|-----------------------|------|---------------------|------|
| | | | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
| CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL | | | | | | |
| température de l'eau | 17,8 | °C | | 25 | | |
| EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE | | | | | | |
| ph | 7,2 | unité pH | 6,5 | 9,0 | | |
| RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION | | | | | | |
| chlore libre | 0,40 | mg(Cl ₂)/L | | | | |
| chlore total | 0,44 | mg(Cl ₂)/L | | | | |

| Analyse laboratoire | Résultats | Unité | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
|---|-----------|--------------|------------|-------------|------|------|
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | | | | | |
| aspect (qualitatif) | 0 | | | | | |
| couleur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| odeur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| saveur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| turbidité néphélométrique nfu | 0,18 | NFU | | 2,0 | | |
| MINERALISATION | | | | | | |
| conductivité à 25°C | 89 | µS/cm | 200 | 1100 | | |
| PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES | | | | | | |
| ammonium (en nh ₄) | <0,05 | mg/L | | 0,1 | | |
| PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES | | | | | | |
| bact. aér. revivifiables à 22°-68h | <1 | n/mL | | | | |
| bact. aér. revivifiables à 36°-44h | <1 | n/mL | | | | |
| bactéries coliformes /100ml-ms | <1 | n/(100mL) | | 0 | | |
| bact. et spores sulfito-rédu./100ml | <1 | n/(100mL) | | 0 | | |
| entérocoques /100ml-ms | <1 | n/(100mL) | | | | 0 |
| escherichia coli /100ml - mf | <1 | n/(100mL) | | | | 0 |