

RÉSULTATS DES ANALYSES EAU D'ALIMENTATION

NUMÉRO DE PRÉLÈVEMENT

54867

ETANG-SALE (L') - STATION SOURCES NOUVELLES LES HTS

UGE : ETANG-SALE (COMMUNALE)

Point de surveillance du prélèvement : STATION
SOURCES NOUVELLES LES HAUTS

Prélevé le : 22/12/2023

Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR
L'ARRETE PREFECTORAL

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE SANS
DESINFECTION

Laboratoire prestataire : Microlab

Type d'analyse : B2TUR

RÉSULTATS MESURES DE TERRAIN

Aspect : 0 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

Chlore libre : non mesuré

Chlore total : non mesuré

Odeur : 0 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

PH : 7.7 unité pH

Saveur : 2 (0 = normale ; 1 = anormale ; 2 = non-mesurée)

Température de l'eau : 26.6 °C

Température de mesure du pH : 26.6 °C

Turbidité néphélométrique : 1.1 NFU

Conclusion sanitaire :

La présence d'une importante flore bactérienne banale rend les résultats microbiologiques non-interprétables.

POUR LE DIRECTEUR GÉNÉRAL PAR DÉLÉGATION

La Responsable du Service SE



Ingénieure Sanitaire
Hélène THEBAULT

SYNTHÈSE DES ANOMALIES

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Seuil de gestion	Observations
Bactéries coliformes	non-interprétable	-	< 1	< 1	
Entérocoques	10 UFC/100mL	< 1	-	-	Valeur hors limites
Escherichia Coli	non-interprétable	< 1	-	-	

Limite de qualité : limite impérative fixée par la réglementation nationale pour les paramètres microbiologiques et chimiques susceptibles de produire des effets immédiats ou à plus long terme sur la santé des consommateurs.

Référence de qualité : valeur indicative fixée par la réglementation nationale qui reflète le bon fonctionnement des installations de traitement et de distribution d'eau potable. Le non-respect de cette valeur doit alerter l'exploitant mais n'a pas d'incidence directe sur la santé des consommateurs.

Seuil de gestion : valeur indicative fixée localement mettant en évidence une dégradation environnementale ou une dérive sur un système de production d'eau potable, sans incidence directe sur la santé des consommateurs.

RÉSULTATS D'ANALYSES EN LABORATOIRE

Paramètres	Résultats	Limite de qualité	Référence de qualité	Observations
Aspect	0	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	>300 UFC/mL	-	-	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	>300 UFC/mL	-	-	
Bactéries coliformes	non-interprétable	-	< 1	
Chlore libre	non mesuré	-	-	
Chlore total	non mesuré	-	-	
Entérocoques	10 UFC/100mL	< 1	-	Valeur hors limites
Escherichia Coli	non-interprétable	< 1	-	
Odeur (qualitatif)	0	-	-	
PH	7.7 unité pH	-	6.5 < x < 9	
Saveur (qualitatif)	2	-	-	
Température de l'eau	26.6 °C	-	-	
Température de mesure du pH	26.6 °C	-	-	
Turbidité néphélométrique	1.1 NFU	-	-	