



Laboratoire d'analyses biologiques et alimentaires des Savoie

Concession départementale accordée au lidal par exploitation signée le 31 décembre 1990

Groupement agricole d'intérêt économique 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

CS 70042

F-74602 SEYNOD CEDEX

Téléphone : 04 50 45 82 56

Télécopie : 04 50 45 63 31

E-mail : lidal@lidal74.fr

**C C PAYS DE CRUSEILLES**

Communauté de Communes CRUSEILLES

BP 35 - 268, rte du Suet

74350 CRUSEILLES

Seynod, le 23 avril 2019

**RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E19.370.8\_20190423114456**

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. Prélèvement réalisé selon la procédure GLPREV.

Pour déclarer, ou non, la conformité ou la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat (incertitudes établies par le laboratoire et communiquées sur demande).

<b>Date et heure de prélèvement</b> : 18/04/2019 à 08:30	<b>Commune/Syndicat</b> : C.C.P.CRUSEILLES
<b>Date et heure de réception</b> : 18/04/2019 à 13:30	<b>Nom installation</b> : CRUSEILLES LA DOUAI
<b>Date début analyse</b> : 18/04/2019	<b>Code et Nom PSV</b> : 0000002126 ALLONZIER CHEF LIEU
<b>X Prélevé par</b> : LIDAL Mlle A. VIANA	<b>Localisation exacte</b> : STATION ESSO ROBINET CUISINE
<b>Motif</b> : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	<b>Type d'eau</b> : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
<b>Type visite</b> : EN DISTRIBUTION	<b>Type d'analyse</b> : D1+BSIR
	<b>Type traitement</b> : CL2

**RESULTATS DE L'ESSAI**

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE QUALITE	REFERENCES DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	9.3	°C		<=25	
	X Chlore libre	0.08	mg/l			NF EN ISO 7393-2
	X Chlore total	0.10	mg/l			NF EN ISO 7393-2
Organoleptique	Couleur qualitative	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	1	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices	0	UFC/100ml		0	NF EN 26461-2
Physico-chimique	X pH	7.5	Unité pH		6.5<=n<=9	NF EN ISO 10523
	Température de mesure du pH	20.5	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	470	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	0.42	NFU		2	NF EN ISO 7027-1 : 2016
	X Ammonium (NH4)	<0.01	mg NH4/L		0.1	NF T 90-015-2

24 AVR 2019

CRUSEILLES

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

*Deléry Burnat*

Resp. Hygiene  
Laurence DELERY

Resp. Adj. Chimie Eaux  
Lydie BURNAT