

Agence Régionale de Santé Provence-Alpes-Côte-d'Azur Délégation départementale des Alpes-Maritimes

Service-Santé-Environnement

ars-paca-dd06-sante-environnement@ars.sante.fr

tél: 0413558748

REGIE MUNIC.DES EAUX MOUANS-SARTOUX

Mairie

Service financier BP 25

06371 MOUANS-SARTOUX CEDEX

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : CONTROLE SANITAIRE

MOUANS SARTOUX

Prélèvement et mesures de terrain du 11/01/2018 à 10h44 par le laboratoire PRELEVEUR CARSO V.CUSSINET

Nom et type d'installation : MOUANS SARTOUX (UNITE DE DISTRIBUTION)

Exploitant: REGIE MUNIC.DES EAUX MOUANS-SARTOUX

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : RESEAU MOUANS SARTOUX - MOUANS-SARTOUX

(FONTAINE DES 4 CANONS)

Code point de surveillance : 0000000189 Code installation : 000108 Type d'analyse : D1SO4 Code Sise analyse : 00180515 Référence laboratoire : LSE1801-22501 Numéro de prélèvement : 00600180496

			Limites de qualité		Références de qualité	
Mesures de terrain	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
рН	7,40	unitépH			6,5	9,0
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	13,2	°C				25
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	0,26	mg/LCl2				
Chlore total	0,27	mg/LCl2				

			Limites de qualité		Références de qualité	
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
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	·	
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO3)	8,8	mg/L		50,0		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	qualit.				
Couleur (qualitatif)	0	qualit.				
Odeur (qualitatif)	0	qualit.				
Numéro de Prélèvement : 00600180496						

Saveur (qualitatif)	0	qualit.		
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1	NFU		2,0
Coloration	<5	mg/L Pt		15,0
Coloration après filtration simple	<5	mg/L Pt		15,0
Odeur (dilution à 25°c)	N.M.	dilut.		3,0
Saveur par dilution à 25°c	N.M.	dilut.		3,0
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE				
pH	7,44	unitépH	6,5	9,0
MINERALISATION				
Conductivité à 25°C	921	μS/cm	200	1100
Sulfates	197	mg/L		250
Numéro de Prélèvement : 00600180496				

Conclusion sanitaire

Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.

Nice, le 17/01/2018

Pour le directeur général et par délégation, P/le délégué départemental des Alpes-Maritimes L'ingénieur du gene sanitaire

érôme RAIBAUT

me