

Délégation Territoriale de MEURTHE-ET-MOSELLE

Service Veille et Sécurité Sanitaires et Environnementales

Courriel: ARS-GRANDEST-DT54-VSSE@ars.sante.fr

Téléphone : 03 57 29 02 39

Destinataire(s) :

MAIRIE DE FRESNOIS LA MONTAGNE

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant

FRESNOIS LA MONTAGNE

Commune de : FRESNOIS-LA-MONTAGNE

Prélèvement et mesures de terrain du **21/04/2021** à **10h01** pour l'ARS, par le laboratoire :
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL) 6901

Nom et type d'installation : DESINFECTION DE FRESNOIS (STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE TRAITEE

Nom et localisation du point de surveillance : DESINFECTION DE FRESNOIS - CUVE RESERVOIR COMMUNAL

Code point de surveillance : 0000002418 Code installation : 001679 Type d'analyse : P1

Code Sise analyse : 00147604 Référence laboratoire : LSE2104-26147 Numéro de prélèvement : 05400147615

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-05400147615 - page : 1)

Nancy, le 27 avril 2021

Pour la Directrice Générale,
Le Chef du service VSSE



Karine THEAUDIN

Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	10,1	°C				25,0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,6	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,32	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	0,35	mg(Cl ₂)/L				
Chlore combiné	0,03	mg(Cl ₂)/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
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
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Odeur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
Turbidité néphélométrique NFU	0,39	NFU				2,0
Chlorures	7,8	mg/L				250
Conductivité à 25°C	550	µS/cm			200	1100
Sulfates	9,3	mg/L				250
Saveur (qualitatif)	normal	SANS OBJET				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,65	unité pH			6,5	9,0
Titre alcalimétrique complet	27,30	°f				
Titre hydrotimétrique	28,92	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	0,22	mg(C)/L				2
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO ₃)	26	mg/L		50,0		
Nitrites (en NO ₂)	<0,02	mg/L		0,1		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1