



Délégation Départementale de HAUTE GARONNE

Pôle Prévention et Gestion des Alertes Sanitaires

Courriel: ars-oc-dd31-ide@ars.sante.fr

Téléphone : 05.34.30.26.57

Fax : 05 34 30 26 56

SIE COTEAUX DU TOUCH

SIE COTEAUX DU TOUCH

12 RUE NOTRE DAME BP10

31370 RIEUMES

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : CONTROLE SANITAIRE

SIE COTEAUX DU TOUCH

Prélèvement et mesures de terrain effectués le : 06/02/2017 à 11h09 pour l'ARS par le LDE

Localisation du point de surveillance: GRATENS - ECOLE OU ABONNÉ (ROBINET lave mains enfants cantine)

Nom et type d'installation : COTEAUX DU TOUCH FOUSSERET (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

cadre	Code PSV : 0000001238	Code ins : 000101	Type d'analyse : MPD1C
ARS	Code Sise analyse : 00152237	Ref laboratoire : 17020300209201	N° de prélèvement : 03100152839

Conclusion sanitaire (Prélèvement n° 03100152839)
Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.

mercredi 15 février 2017

Pour le Préfet de la Haute-Garonne et par délégation
Pour la Directrice Générale et par délégation
Le délégué Départemental

Signé

Laurent POQUET

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	Limites de qualité			Références de qualité		
	Mini	Maxi	Maxi	Mini	Maxi	Maxi
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Prélèvement sous accréditation	0	-				
Température de l'eau	9	°C				25
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,3	unité pH		6,5	9,0	
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Bioxyde de chlore mg/L ClO2	<0,10	mg/L				
Chlore libre	<0,05	mg/LCl2				
Chlore total	<0,05	mg/LCl2				

Analyse laboratoire	Limites de qualité			Références de qualité		
	Mini	Maxi	Maxi	Mini	Maxi	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	qualit.				
Couleur (qualitatif)	0	qualit.				
Odeur (qualitatif)	0	qualit.				
Saveur (qualitatif)	0	qualit.				
Turbidité néphélométrique NFU	0,70	NFU				2,0
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	323	µS/cm		200	1100	
OLIGO-ELEMENTS ET MICRO POLLUANTS M.						
Aluminium total µg/l	<20	µg/l				200
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<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	0	n/100mL				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	0	n/100mL				0
Entérocoques /100ml-MS	0	n/100mL		0		
Escherichia coli /100ml -MF	0	n/100mL		0		

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.