



PREFET DE HAUTE GARONNE

Délégation Départementale de HAUTE GARONNE

Pôle Prévention et Gestion des Alertes Sanitaires

Courriel: ars-oc-dd31-lde@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 : 19/04/2017 à 08h07 pour l'ARS par le LDE

Localisation du point de surveillance: EMPEAUX - ECOLE OU ABONNÉ (ROBINET COUR)

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

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

cadre	Code PSV : 0000001270	Code ins : 000102	Type d'analyse : MPD1E
ARS	Code Sise analyse : 00155052	Ref laboratoire : 17041800727601	N° de prélèvement : 03100152858

Conclusion sanitaire (Prélèvement n° 03100152858)

Eau d'alimentation non conforme aux exigences de qualité en vigueur. Cette non conformité concernant les chlorites n'a pas nécessité la restriction de la consommation de l'eau. Il a été demandé à l'exploitant de prendre les mesures correctives nécessaires pour rétablir la qualité de l'eau. Un nouveau contrôle a été programmé pour vérifier le retour à une situation normale.

mardi 02 mai 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.

	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
Mesures de terrain						
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Prélèvement sous accréditation	0	-				
Température de l'eau	15	°C				25
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	8,1	unitépH			6,5	9,0
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	0,07	mg/LCl2				
Chlore total	0,12	mg/LCl2				

	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
Analyse laboratoire						
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	qualit.				
Couleur (qualitatif)	0	qualit.				
Odeur (qualitatif)	0	qualit.				
Saveur (qualitatif)	0	qualit.				
Turbidité néphélobimétrique NFU	0,50	NFU				2,0
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	239	µS/cm			200	1100
OLIGO-ELEMENTS ET MICROPOLLUANTS M.						
Aluminium total µg/l	60	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		
SOUS-PRODUIT DE DESINFECTION						
Chlorite en mg/L	0,35	mg/L				0,2

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.