

MAIRIE DE JAUSIERS
MAIRIE
14 avenue des Mexicains
04850 JAUSIERS

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :
CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS

JAUSIERS

UV + FILTRES RESTAURANT HALTE 2000

Exploitant: SARL HALTE 2000
Unité de gestion: 0657 - RESTAURANT HALTE 2000
Commune: JAUSIERS
Installation n°: TTP - 003880 - FILTRES + UV RESTAURANT HALTE 2000
Point de surveillance n°: P - 0000003523 - UV + FILTRES RESTAURANT HALTE 2000
Localisation exacte: ROBINET CUISINE
Type d'eau: EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Prélèvement n°: 00133609
Analyse n°: 00133675
Type analyse: P1CL2
Référence labo: LSE2208-13853

Prélevé le : mardi 02 août 2022 à 10h05
par : LABORATOIRE CARSO REMI FROMENT

MESURES TERRAIN	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Min	Max	Min	Max
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	11,4	°C				25,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	8,3	unité pH			6,50	9,00
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	358	µS/cm			200,00	1 100,00
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	<0,03	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,03	mg(Cl ₂)/L				

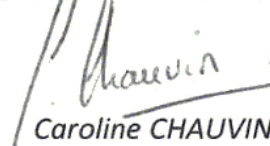
ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélométrique NFU	0,25	NFU				2,00

ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité		
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure	
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES							
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	5	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)		0,00			
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0,00			
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES							
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L					0,10
Nitrates (en NO3)	1,1	mg/L		50,00			
Nitrites (en NO2)	<0,02	mg/L		0,50			
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE							
Titre alcalimétrique complet	9,50	°f					
Titre hydrotimétrique	17,93	°f					
MINERALISATION							
Chlorures	22	mg/L					250,00
Sulfates	51	mg/L					250,00

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00133609)

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

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires



Caroline CHAUVIN

SARL HALTE 2000
LANS
04850 JAUSIERS

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées sur l'échantillon prélevé dans le cadre suivant :
CONTRÔLE SANITAIRE FIXÉ PAR DÉCISION DE L'ARS

JAUSIERS

UV + FILTRES RESTAURANT HALTE 2000

Exploitant:	SARL HALTE 2000	Prélevé le :	mardi 02 août 2022 à 10h05
Unité de gestion:	0657 - RESTAURANT HALTE 2000	par :	LABORATOIRE CARSO REMI FROMENT
Commune:	JAUSIERS		
Installation n°	TTP - 003880 - FILTRES + UV RESTAURANT HALTE 2000		
Point de surveillance n°	P - 0000003523 - UV + FILTRES RESTAURANT HALTE 2000		
Localisation exacte	ROBINET CUISINE		
Type d'eau:	EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE		
Prélèvement n°	00133609	Analyse n°	00133675
Type analyse:	P1CL2	Référence labo:	LSE2208-13853

MESURES TERRAIN	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Min	Max	Min	Max
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	11,4	°C				25,00
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	8,3	unité pH			6,50	9,00
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	358	µS/cm			200,00	1 100,00
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	<0,03	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	<0,03	mg(Cl ₂)/L				

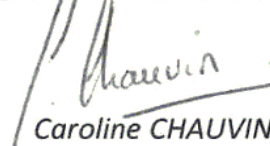
ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélométrique NFU	0,25	NFU				2,00

ANALYSES LABORATOIRE	Résultat	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	5	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)		0,00		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0,00		
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,10
Nitrates (en NO3)	1,1	mg/L		50,00		
Nitrites (en NO2)	<0,02	mg/L		0,50		
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
Titre alcalimétrique complet	9,50	°f				
Titre hydrotimétrique	17,93	°f				
MINERALISATION						
Chlorures	22	mg/L				250,00
Sulfates	51	mg/L				250,00

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00133609)

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

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires



Caroline CHAUVIN