

**CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES  
A LA CONSOMMATION HUMAINE**

Prélèvement du 27/03/2007 à 11h10 par Bruno Neels

Motif de visite : CS

Point de surveillance : Vétheuil – Restaurant scolaire

	Résultats	Limites de qualité		Réf. de	qualité
		Infér.	Supér.	infér.	supér.
<b>Mesures de terrain</b>					
Température de l'eau	9,30 ° C				25,00
Chlore libre	0,10 mg/lCl <sub>2</sub>				
Chlore total	0,13 mg/lCl <sub>2</sub>				
<b>Analyse de laboratoire</b>					
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>					
Couleur (0=ras, sinon=1, cf comm)	0 qualit				
Odeur (0=ras, sinon 1 = cf comm.)	0 qualit.				
Saveur (0=ras, sinon 1 = cf comm.)	0 qualit.				
Turbidité néphélométrique NFU	<0,12 NFU				2,00
<b>Equilibre calco-carbonique</b>					
pH	7,3 unité pH			6,50	9,00
<b>Minéralisation</b>					
Conductivité à 20 ° C	616 µS/cm			180,00	1000,00
<b>Paramètre azotes et phosphores</b>					
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05 mg/l				0,10
Nitrates (en NO <sub>3</sub> )	29 mg/l		50,00		
<b>Paramètres microbiologiques</b>					
Bact. Aér. Revivifiables à 22°-68h	0 n/ml				
Bact. Aér. Revivifiables à 36°-44h	0 n/ml				
Bactéries coliformes / 100ml-MS	0 n/100ml				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	0 n/100ml				0
Entérocoques / 100 ml - MS	0 n/100ml		0		
Escherichia coli / 100 ml - MF	0 n/100ml		0		

Conclusion sanitaire (Prélèvement N° : 00054953

Eau d'alimentation conforme aux normes en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.