

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'ARRETE PREFECTORAL

Unité de gestion : SEABB

Exploitant : SATEG

Prélèvement et mesures de terrain du 09/09/2020 à 08h30 pour l'ARS et par le laboratoire :
LABORATOIRE DES PYRENNÉES - Site de LAGOR

Nom et type d'installation : LAMARQUE-PONTACQ (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : eau distribuee desinfectee

Nom et localisation du point de surveillance :

LAMARQUE-PONTACQ CENTRE - LAMARQUE-PONTACQ (GARAGE OBJECTIF AUTO)

Code point de surveillance : 0000000632 Code installation : 000632 Numéro de prélèvement : 06500130968

Conclusion sanitaire :

Eau d'alimentation conforme aux limites de qualité et non conforme aux références de qualité. Ce non respect de la référence de qualité réglementaire concernant la turbidité a nécessité une restriction de consommation de l'eau. Ce paramètre permet de mesurer les particules en suspension présentes dans l'eau (argiles, colloïdes,...). Il a été demandé à l'exploitant d'avertir la population concernée et de prendre les mesures correctives nécessaires pour rétablir la qualité de l'eau. Un nouveau contrôle a été programmé pour suivre l'évolution du paramètre et vérifier le retour à une situation normale.

Date d'édition : mardi 15 septembre 2020

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 | Résultats | Unité | Références de qualité | | Limites de qualités | |
|--|-----------|-----------|-----------------------|------|---------------------|------|
| | | | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
| CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL | | | | | | |
| température de l'eau | 21,1 | °C | | 25 | | |
| EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE | | | | | | |
| ph | 8,35 | unité pH | 6,5 | 9,0 | | |
| RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION | | | | | | |
| chlore libre | 0,18 | mg(Cl2)/L | | | | |
| chlore total | 0,22 | mg(Cl2)/L | | | | |

| Analyse laboratoire | Résultats | Unité | Mini | Maxi | Mini | Maxi |
|---|-------------|------------|------|------------|------|------|
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | | | | | |
| aspect (qualitatif) | 0 | | | | | |
| couleur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| odeur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| saveur (qualitatif) | 0 | | | | | |
| turbidité néphélogométrique nfu | 9,52 | NFU | | 2,0 | | |
| MINERALISATION | | | | | | |
| conductivité à 25°C | 274 | µS/cm | 200 | 1100 | | |
| PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES | | | | | | |
| ammonium (en nh4) | <0,05 | mg/L | | 0,1 | | |
| PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES | | | | | | |
| 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 | | |
| entérocoques /100ml-ms | 0 | n/(100mL) | | | | 0 |
| escherichia coli /100ml - mf | 0 | n/(100mL) | | | | 0 |