

# Qualité des eaux de consommation humaine

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle sanitaire fixé par décision de l'ars

**Unité de gestion: SERVICE DES EAUX DU COUSERANS**

**Exploitant: SERVICE DES EAUX DU COUSERANS**

Prélèvement et mesures de terrain réalisés le 23 octobre 2023 à 11h02 pour l'ARS.

Par le laboratoire: LABORATOIRE DEPARTEMENTAL DES EAUX DE L'ARIEGE CAMP, FOIX

Nom et type d'installation:

BOATES - (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau: Eau distribuée sans désinfection

Nom et localisation du point de surveillance:

CENTRE DE BOATES - MASSAT (CHEZ MR ICART EVIER CUISINE)

Code du point de surveillance: 0000001376

Code installation: 001124

Numéro de prélèvement: 00152221

## Conclusion sanitaire de l'ARS :

Eau d'alimentation non conforme aux exigences de qualité en vigueur. La non-conformité porte sur au moins un paramètre microbiologique et n'a pas nécessité de 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 suivre l'évolution du paramètre et vérifier le retour à une situation normale. Eau à caractère agressif susceptible de favoriser la dissolution des métaux dans l'eau, notamment le plomb s'il est constitutif des branchements publics ou des réseaux privés. Dans ce cas, il est recommandé de laisser couler l'eau avant de l'utiliser à fins alimentaires.

Bulletin édité le mardi 31 octobre 2023

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
<b>CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL</b>						
Température de l'eau	17,1	°C		25		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	6,9	unité pH	6,5	9		
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore total	<0,04	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0					
Coloration	<5,0	mg(Pt)/L		15		
Couleur (qualitatif)	0					
Odeur (qualitatif)	0					
Saveur (qualitatif)	0					
Turbidité néphélobimétrique NFU	0,12	NFU		2		
<b>MINERALISATION</b>						
<b>Conductivité à 25°C</b>	<b>34</b>	<b>µS/cm</b>	<b>200</b>	<b>1 100</b>		
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L		0,1		
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>						
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	77	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	11	n/mL				
<b>Bactéries coliformes /100ml-MS</b>	<b>5</b>	<b>n/(100mL)</b>		<b>0</b>		
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	0	n/(100mL)		0		
Entérocoques /100ml-MS	0	n/(100mL)				0
<b>Escherichia coli /100ml - MF</b>	<b>3</b>	<b>n/(100mL)</b>				<b>0</b>