

## QUALITE DES EAUX DE CONSOMMATION HUMAINE

Contrôle sanitaire réalisé dans le cadre des articles du Code de la santé publique et du décret n°2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

**Unité de gestion : AEP AMP CT4-PAYS D'AUBAGNE (SPL)**

**Exploitant : SPL L'EAU DES COLLINES**

Prélèvement et mesures de terrain du 12/03/2021 à 09h58 pour l'ARS et par le laboratoire :  
LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL)

Nom et type d'installation : **CUGES-LES-PINS EST (UNITE DE DISTRIBUTION )**

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance :

**LAVABO SERVICES TECHNIQUES - CUGES-LES-PINS (lavabo sanitaires hangar sous les escaliers)**

Motif de prélèvement : Contrôle Sanitaire

Type d'analyse : D1D2

Code point de surveillance : 0000000244 Code installation : 000227 Numéro de prélèvement : 01300230717

### Conclusion sanitaire :

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

Date d'édition : jeudi 25 mars 2021

Pour le Directeur Général de l'ARS  
et par délégation  
La Responsable du Département Réglementation  
Sécurité et Santé environnementale  
des Bouches du Rhône

Cécile MORCIANO



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	12,6	°C		25		
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,6	unité pH	6,5	9,0		
<b>RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION</b>						
Chlore libre	0,16	mg(Cl2)/L				
Chlore total	0,19	mg(Cl2)/L				
<b>Analyse laboratoire</b>						
<b>Résultats</b>						
<b>Unité</b>						
<b>Mini</b>						
<b>Maxi</b>						
<b>Mini</b>						
<b>Maxi</b>						
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>						
Aspect (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Saveur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Turbidité néphélométrique NFU	0,2	NFU		2,0		
<b>COMPOSES ORGANOHALOGENES VOLATILS</b>						
Chlorure de vinyl monomère	<0,004	µg/L				1
<b>DIVERS MICROPOLLUANTS ORGANIQUES</b>						
Acrylamide	<0,10	µg/L				0,1
Epichlorohydrine	<0,05	µg/L				0,1
<b>EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE</b>						
pH	7,73	unité pH	6,5	9,0		
<b>FER ET MANGANESE</b>						
Fer total	<10	µg/L		200		
<b>HYDROCARB. POLYCYCLIQUES AROMATIQU</b>						
Benzo(a)pyrène *	<0,0001	µg/L				0,01
Benzo(b)fluoranthène	<0,0005	µg/L				0,10
Benzo(g,h,i)pérylène	<0,00050	µg/L				0,10
Benzo(k)fluoranthène	<0,0005	µg/L				0,10
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (4 substances)	<0,0005	µg/L				0,10
Indéno(1,2,3-cd)pyrène	<0,0005	µg/L				0,10
<b>MINERALISATION</b>						
Conductivité à 25°C	480	µS/cm	200	1100		
<b>OLIGO-ELEMENTS ET MICROPOLLUANTS M.</b>						
Antimoine	<1	µg/L				5,0
Cadmium	<1	µg/L				5,0
Chrome total	<5	µg/L				50,0
<b>PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES</b>						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L		0,1		
Nitrites (en NO2)	<0,02	mg/L				0,5

## PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL			
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL			
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)	0		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)			0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)			0