

**Délégation Territoriale de MOSELLE**

Service Veille et Sécurité Sanitaires et Environnementales

Courriel: [ARS-GRANDEST-DT57-VSSE@ars.sante.fr](mailto:ARS-GRANDEST-DT57-VSSE@ars.sante.fr)

Téléphone : 03 87 37 56 52/53

Destinataire(s) :

CA SARREGUEMINES CONFLUENCES  
MAIRIE DE SARREGUEMINES  
VEOLIA EAU REGION EST

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

(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant

**CA SARREGUEMINES CONFLUENCES**

Commune de : SARREGUEMINES

Prélèvement et mesures de terrain du **04/08/2021 à 10h32** pour l'ARS, par le laboratoire :  
CENTRE D'ANALYSES ET RECHERCHES HYDROLOGIE ENVIRONNEMENT, ILLKIRCH 6901

Nom et type d'installation : SARREGUEMINES 2 (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : RUE DE GROSBLIEDERSTROFF - Salon de coiffure rue Grosbliederstroff

Code point de surveillance : 0000001527 Code installation : 001021 Type d'analyse : D1+\_\_

Code Sise analyse : 00149311 Référence laboratoire : CAN2108-2112 Numéro de prélèvement : 05700149305

**Conclusion sanitaire :**

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

(PLV-05700149305 - page : 1)

**Pour la Directrice Générale de l'ARS Grand Est  
Pour la Déléguée Territoriale de Moselle  
La Chef du service Veille et Sécurité Sanitaires et Environnementales**

Metz, le 10 août 2021



**Hélène ROBERT**

*Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)*

	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<b>Mesures de terrain</b>						
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	20,6	°C				25,0
Température de l'air	17,8	°C				
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	ANS OBJE				
Couleur (qualitatif)	normal	ANS OBJE				
Turbidité néphélométrique NFU	0,32	NFU				2,0
Saveur (qualitatif)	non mesuré	ANS OBJE				
Odeur Saveur (qualitatif)	0	ANS OBJE				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,9	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,18	mg(Cl2)/L				
Chlore total	0,18	mg(Cl2)/L				
<b>Analyse laboratoire</b>						
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	3	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Conductivité à 25°C	674	µS/cm			200	1100
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH4)	<0,050	mg/L				0,1
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	21	µg/L				200

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*