

Pôle Veille et Sécurité sanitaires et environnementales

Courriel : ars-grandest-dt67-vsse@ars.sante.fr

Téléphone : 03 88 76 79 86

COM COM REGION MOLSHEIM-MUTZIG

2 ROUTE ECOSPACE

BP 25174

67125 MOLSHEIM CEDEX

EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : CONTROLE SANITAIRE AU TITRE DU CODE DE LA SANTE PUBLIQUE

COM. DE COM. REGION MOLSHEIM-MUTZIG

Prélèvement et mesures de terrain du 22/07/2026 à 10h47 réalisés pour l'ARS Grand Est par le laboratoire Eurofins

Attestation Cofrac N° 1-0685 - portée détaillée consultable sur le site www.cofrac.fr

Nom et type d'installation : SECTEUR MOLSHEIM-MUTZIG COM COM MOLSHEIM-MUTZIG (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : RESEAU MOLSHEIM - MOLSHEIM (ROBINET BAR HOTEL DIANA)

Code point de surveillance : 0000003753

Type d'analyse : A

Numéro de prélèvement : 06700272487

Référence laboratoire : 26M063774-006

Conclusion sanitaire

Eau destinée à la consommation humaine conforme aux limites de qualité réglementaires pour les paramètres analysés. Eau d'alimentation ne satisfaisant pas aux références de qualité microbiologique en vigueur en raison de sa concentration en bactéries de type coliformes et une importante concentration des bactéries revivifiées à 22°C et/ou à 36°C. Toutefois, en l'absence de tout autre germe d'origine fécale, la présence de ces bactéries ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur. Il appartient au distributeur d'effectuer un entretien régulier du réseau d'adduction d'eau (désinfection par chloration au niveau du réservoir, purges des canalisations, etc.).

Strasbourg, le 30 juillet 2026

Pour le Directeur Général,
L'ingénieure d'Etudes Sanitaires



Floriane UMBRICH

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.

			Limites de qualité		Références de qualité	
Mesures de terrain	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	Qualitatif				
Couleur (qualitatif)	0	SANS OBJET				
Odeur (qualitatif)	0	Qualitatif				
Saveur (qualitatif)	0	Qualitatif				
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	16,3	°C				25
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,2	unité pH			6,5	9,0
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	0,13	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	0,16	mg(Cl ₂)/L				

			Limites de qualité		Références de qualité	
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1	NFU				2,0
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
Titre alcalimétrique complet	16,1	°f				
Titre hydrotimétrique	17,6	°f				
MINERALISATION						
Calcium	47	mg/L				
Chlorures	8,9	mg/L				250
Conductivité à 25°C	360	µS/cm			200	1100
Magnésium	14	mg(Mg)/L				
Sulfates	9,5	mg/L				250
OXYGENE ET MATIERES ORGANIQUES						
Carbone organique total	1,4	mg(C)/L				2
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,14	mg/L		1,00		
Nitrates (en NO ₃)	7,1	mg/L		50,00		
Nitrites (en NO ₂)	<0,01	mg/L		0,50		
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	9	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	25	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	2	n/(100mL)				0
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		