



**CODE DE PROCEDURE
N° 03**

**-Office National de Sécurité Sanitaire des
Produits Alimentaires-**

Date **22 FEV 2018**

Code :
CP 03/DCPA/18

Version : **A**







CODE DE PROCEDURE

**CONDITIONS D'UTILISATION DES EAUX ET
SUIVI DE LEURS QUALITES DANS LES
ETABLISSEMENTS ET ENTREPRISES DES
PRODUITS ALIMENTAIRES,
DES SOUS PRODUITS ANIMAUX
ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX**

Diffusion : Externe, DCPA, DR de l'ONSSA.

Rédaction : Direction de Contrôle des Produits Alimentaires (DCPA).

NB : Le présent code procédure annule et remplace la note de service n° 7654 DE/DVHA/SIC du 14 octobre 1994.

<p><u>Examen :</u> Mr. A. ZAKARIA</p> <p>Fonction : Directeur du Contrôle des Produits Alimentaires</p> <p>Date : 16 FEV 2018</p> <p>Visa :  Le Directeur du Contrôle des Produits Alimentaires Signé : Abdelkader ZAKARIA</p>	<p><u>Révision :</u> Mme. J. BARDACH </p> <p>Fonction : Chargée de la gestion des affaires de la Division du Contrôle de Gestion et de l'Audit Interne</p> <p>Date : 16 FEV 2018</p> <p>Visa :  Chef de service d'audit Interne Signé : Jemaa BARDACH Chargée de la Gestion des Affaires de la DCGAI</p>	<p><u>Approbation :</u> Mr. A. JANATI</p> <p>Fonction : Directeur Général de l'ONSSA</p> <p>Date : 22 FEV 2018</p> <p>Visa :  LE DIRECTEUR GENERAL DE L'OFFICE NATIONAL DE SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES JANATI Abdellah</p>
---	--	---

SOMMAIRE

Préambule :	3
Objet :	3
Domaine d'application :	3
Définitions :	3
Références législatifs et réglementaires :	3
Références normatives :	4
I. Exigences de qualité et suivi de l'eau utilisée dans les établissements ou entreprises traitant les PA, SPA et AA quel que soit sa provenance :	4
1. Conformité et la qualité de l'eau :	4
2. Suivi sanitaire de la qualité des eaux :	5
II. Règles générales d'hygiène applicables aux installations de distribution d'eau dans les établissements ou entreprises traitant des PA, SPA et AA quelle que soit la provenance de l'eau :	6
III. Dispositions particulières selon la provenance de l'eau :	6
1. Établissements ou entreprises des PA, SPA et AA raccordés à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine :	6
2. Établissements ou entreprises des PA, SPA et AA non raccordés à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine et utilisant une ressource privée :...	6
IV. Utilisation d'eau non potable	7
V. Suivi par les inspecteurs de l'ONSSA	8
VI. Modalités de prélèvement et d'analyses des échantillons	8
ANNEXES	9

Préambule :

La qualité de l'eau utilisée dans les établissements et entreprises traitant les produits alimentaires, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux peut affecter la salubrité des produits préparés dans ces établissements.

En effet, l'eau peut véhiculer des micro-organismes ou des substances chimiques pouvant avoir des répercussions néfastes sur la santé humaine ou animale.

Aussi, le présent code procédure vise à préciser :

- les dispositions concernant les exigences de qualité et le suivi sanitaire de l'eau utilisée dans les établissements et entreprises traitant les produits alimentaires, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux quelle que soit la provenance de l'eau ;
- les règles générales d'hygiène applicables aux installations de distribution d'eau dans les établissements agroalimentaires quelle que soit la provenance de l'eau ;
- les dispositions particulières selon la provenance de l'eau ;
- les dispositions concernant l'utilisation d'eau non potable pour des usages spécifiques ;
- les modalités de contrôle par les services de contrôle de l'ONSSA.

Objet :

Le présent code procédure détermine les modalités de contrôle de qualité et du suivi sanitaire de l'eau utilisée dans les établissements et entreprises des produits alimentaires, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux.

Domaine d'application :

Le présent code procédure s'applique au suivi sanitaire et de la qualité des eaux utilisées dans les établissements et entreprises des produits alimentaires, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux ainsi que les fabriques de glace qui approvisionnent en glace les établissements et les entreprises.

Définitions :

Eau potable : l'eau satisfaisant à la norme « N.M. 03.7.001 » : qualité des eaux d'alimentation humaine » telle qu'homologuée par l'arrêté conjoint du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie et du ministre de l'équipement et du transport et du ministre de la santé n°221-06 du 3 moharrem 1427 (2 février 2006) ou toute autre norme équivalente la remplaçant.

Eaux d'alimentation humaine : On comprend par eau d'alimentation humaine :

- toute eau destinée à la boisson quel que soit le mode de production et de sa distribution
- les eaux utilisées pour la préparation, le conditionnement, l'entreposage et ou la conservation des denrées alimentaires destinées au public.

Références législatifs et réglementaires :

- Loi n° 25.08 portant création de l'Office National de Sécurité sanitaire des produits alimentaires promulguée par le Dahir du 18 février 2009.
- Loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires promulguée par le Dahir n° 1-10-08 du 11 février 2010 et les textes pris pour son application ;

- Dahir portant loi n° 1-75-291 du 24 choual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et les textes pris pour son application.
- La loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le Dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984).
- La loi n° 36-15 relative à l'eau promulguée par le Dahir n° 1-16-113 du 6 Kaada 1437 (10 Aouït 2016).

Références normatives :

- **N.M. 03.7.001** :« Qualité des eaux d'alimentation humaine» homologuée par l'arrêté conjoint du Ministre de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie, du Ministre de l'Equipement et du Transport et du Ministre de la Santé n° 221 - 06 du 2 février 2006.

I. Exigences de qualité et suivi de l'eau utilisée dans les établissements ou entreprises traitant les PA, SPA et AA quel que soit sa provenance :

1. Conformité et la qualité de l'eau :

Les eaux utilisées dans les établissements et entreprises des produits alimentaires, des sous-produits animaux et des aliments pour animaux doivent être conformes aux dispositions du décret n° 2-10-473 du 6 septembre 2011 pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires notamment ses articles 30 et 32.

Les eaux utilisées dans lesdits établissements et entreprises doivent respecter les exigences de qualité définies par la norme *N.M. 03.7.001* relative à la qualité des eaux d'alimentation humaine.

Ainsi, outre le respect des limites normatives fixées à l'annexe I de ladite norme, les eaux ne doivent pas contenir un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé humaine et animale.

Les limites de qualité concernent des paramètres dont la présence dans l'eau est susceptible de générer des effets immédiats ou à plus long terme pour la santé du consommateur. Elles concernent aussi bien des paramètres microbiologiques que des substances chimiques, telles que les nitrates, les pesticides, certains métaux et solvants chlorés, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et les sous-produits de la désinfection de l'eau. Les limites de qualité sont généralement basées sur les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Les références de qualité concernent des paramètres indicateurs de qualité témoins du fonctionnement des installations de production et de distribution d'eau. Ces substances sont sans incidence directe sur la santé aux teneurs habituellement observées dans l'eau, peuvent mettre en évidence une présence importante d'un paramètre au niveau de la ressource et/ou un dysfonctionnement des installations de traitement et peuvent aussi être à l'origine d'inconfort ou de désagrément pour le consommateur.

Les exigences de qualité doivent être respectées aux points suivants :

- Pour les eaux utilisées dans un établissement ou entreprise : aux points où les eaux sont utilisées dans ledit établissement tels que les robinets et les prises d'eau mais aussi les tuyaux de conduite d'eau pour les machines alimentaires ;
- Pour les eaux servant à la fabrication de la glace alimentaire : au point alimentant en eau la machine de production de la glace et dans le produit fini.

2. Suivi sanitaire de la qualité des eaux :

Le suivi sanitaire de la qualité des eaux consiste à une surveillance réalisée par l'exploitant desdits établissements ou entreprises.

Les modalités de mise en œuvre du contrôle sanitaire de la qualité des eaux dépendent de la provenance de l'eau. Par conséquent, l'exploitant desdits établissements et entreprises est tenu de procéder à une surveillance de la qualité de l'eau utilisée dans son établissement. Cette surveillance comprend notamment :

- ✓ Un examen régulier des installations, notamment le réseau intérieur de distribution d'eau et des éventuels dispositifs de traitement mis en œuvre ;
- ✓ L'utilisation de matériaux de canalisations du réseau interne de qualité alimentaire notamment les matériaux utilisés dans les appareillages connexes (résines, matrices, filtres, cartouches, vannes, etc.) et leurs consommables doivent être conformes à la réglementation en vigueur. L'opérateur tient dans ce cadre un enregistrement des entretiens à disposition de l'autorité compétente.
- ✓ Le traitement de l'eau ne peut être réalisé qu'au moyen de substances ou méthodes autorisées pour le type d'utilisation prévue. L'utilisation de substances chimiques dans le traitement de l'eau pour la rendre potable ne peut présenter de risques pour la santé des consommateurs. Leur dosage doit être conforme aux modes d'emploi du fabricant pour une utilisation alimentaire.
- ✓ Un plan d'autocontrôle doit être effectué sur des points déterminés en fonction des risques identifiés que peuvent présenter les installations. Les risques identifiés peuvent être notamment liés à la qualité des matériaux du réseau intérieur, à l'existence de parties stagnantes dans le réseau, à l'état d'entretien des canalisations, à la température de l'eau, etc. ;
- ✓ La tenue d'un dossier de suivi sanitaire de la qualité des eaux recueillant l'ensemble des informations collectées à ce titre. Ledit dossier doit comprendre :
 - Le schéma faisant apparaître les différents réseaux de distribution des eaux dans l'établissement ou entreprise et les points d'eau numérotés ;
 - La description des éventuels dispositifs de traitement des eaux ;
 - Le plan de suivi-de la qualité des eaux (points de prise des échantillons) ;
 - Les résultats du suivi sanitaire de la qualité des eaux, l'interprétation des informations résultant de ce suivi et les mesures correctives prises en cas de dépassement des limites et des références de qualité ;
 - Le programme de nettoyage des réservoirs, des bâches et bassins de stockage et des citernes tampons le cas échéant. Ainsi qu'une description des différentes interventions sur le réseau de distribution d'eau (réparation, réhabilitation d'une partie du réseau de distribution d'eau...).

La fréquence des contrôles et les paramètres à analyser selon l'origine de l'eau sont détaillés en **Annexe 1**.

L'exploitant peut augmenter les fréquences des analyses complètes : paramètres bactériologiques, substances minérales toxiques et physico-chimiques ainsi que les fréquences des analyses bactériologiques si l'analyse des risques et les résultats d'analyse jugent que c'est nécessaire.

N.B : Les résultats des analyses d’autocontrôles de l’eau doivent être conservés et mis à la disposition des inspecteurs de l’ONSSA. Il est conseillé de conserver les résultats d’analyses pour une période **d’au moins 5 ans**.

II. Règles générales d’hygiène applicables aux installations de distribution d’eau dans les établissements ou entreprises traitant des PA, SPA et AA quelle que soit la provenance de l’eau :

Les établissements et entreprises traitant les produits alimentaires, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux doivent disposer des installations permettant une alimentation en eau potable en quantité suffisante compte tenu de l’utilisation finale de cette eau.

A cet effet, l’exploitant desdits établissements et entreprises doit s’assurer du respect des règles d’hygiène applicables aux installations de production et de distribution d’eaux destinées à la consommation humaine et animale, notamment celles relatives aux règles de conception, de réalisations et d’entretien.

Lorsqu’il est prévu d’utiliser des produits et procédés de traitement des eaux en vue de la rendre potable, l’exploitant desdits établissements et entreprises doit utiliser des produits et des procédés conformes à la réglementation en vigueur et doit justifier au service de contrôle la potabilité des eaux utilisées par son établissement ou son entreprise.

Par ailleurs, l’exploitant desdits établissements et entreprises ne doit utiliser que des produits de nettoyages et de désinfections des installations de distribution des eaux conformes à la réglementation en vigueur pour nettoyer et désinfecter les installations de distribution d’eau. Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ne doivent laisser aucune trace ou résidus susceptibles d’altérer les produits alimentaires, des sous-produits animaux ou des aliments pour animaux ou porter atteinte à la santé humaine ou animale.

Il doit respecter les règles spécifiques d’hygiène concernant les réseaux intérieurs de distribution, qu’ils soient raccordés ou non au réseau public. Ces règles concernent notamment la mise en place de dispositifs anti-retour, les dispositions à respecter en cas d’utilisation de dispositifs de traitement complémentaires de la qualité de l’eau ou encore l’entretien des réservoirs, bâches et bassins de stockage.

III. Dispositions particulières selon la provenance de l’eau :

1. Etablissements ou entreprises des PA, SP et AA raccordés à un réseau public de distribution d’eau destinée à la consommation humaine :

L’exploitant desdits établissements et entreprises est responsable de la qualité de l’eau depuis le point de raccordement de l’eau jusqu’au point d’utilisation. A ce titre, il est de sa responsabilité d’établir un programme d’analyses dont la nature et la fréquence sont fixées par le présent code procédure. La fréquence d’échantillonnage et les paramètres à analyser pour chaque catégorie d’eau utilisée sont définis à **l’annexe n° 1**.

L’établissement ou entreprise utilisant l’eau du réseau public doit disposer d’une attestation ou d’un document de raccordement au réseau public de distribution d’eau destinée à la consommation humaine.

2. Etablissements ou entreprises des PA, SP et AA non raccordés à un réseau public de distribution d’eau destinée à la consommation humaine et utilisant une ressource privée :

Lorsqu'un établissement ou entreprise traitant les produits alimentaires, les sous-produits animaux et les aliments pour animaux n'est pas raccordé à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine mais a recours à une ressource privée en eau destinée à la consommation humaine, une attention particulière doit être apportée quant au risque de retour d'eau de la ressource privée vers le réseau public.

L'exploitant desdits établissements et entreprises est directement responsable de la qualité de l'eau qu'il utilise. Il doit à ce titre prendre les dispositions nécessaires notamment le traitement pour produire et utiliser une eau respectant les exigences sanitaires et de qualité et s'assurer des conditions de protection des ressources en eau utilisées.

L'exploitant desdits établissements et entreprises doit mettre en œuvre un programme de suivi et d'analyse d'échantillons d'eau conformément aux dispositions du présent code de procédure. La fréquence d'échantillonnage et les paramètres à surveiller sont définis à l'**Annexe n°1**.

NB : Cas particulier Zones agricoles (Analyses virales)

L'exploitant doit effectuer des analyses complémentaires si c'est nécessaire, à savoir des analyses virales (Hépatite A, Norovirus GI, GII, Virus à l'origine d'autres maladies comme les entérovirus) si l'analyse des risques et l'analyse des tendances jugent que c'est nécessaire.

Exemple : la présence d'E. Coli dans les résultats d'analyse de l'eau potable indique une contamination fécale récente et la présence potentielle de pathogènes entériques, y compris des virus (bien que ces virus puissent être présents en l'absence d'indicateurs fécaux).

Outre les règles générales d'hygiène, les exploitants desdits établissements et entreprises doivent en particulier s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage, de rinçage et de désinfection des installations de distribution d'eau avant la première mise en service ainsi qu'après toute intervention susceptible d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau (exemple : réparation, changement de canalisations...).

Pour s'assurer de l'efficacité de traitement de l'eau adoptée, les paramètres à analyser doivent se conformer avec l'**Annexe n° 1** (Voir *partie paramètres bactériologiques indicateurs de fonctionnement des installations et de l'efficacité de traitement*).

En cas de dépassement des limites de qualité, l'exploitant desdits établissements et entreprises doit mettre en œuvre immédiatement des mesures correctives afin de rétablir la qualité de l'eau. Il en informe également les services d'inspection de l'ONSSA.

IV. Utilisation d'eau non potable :

L'utilisation d'eau non potable provenant d'une ressource privée est envisageable seulement pour quelques usages particuliers et concernent les cas suivants :

- le refroidissement des machines ;
- la lutte contre les incendies ;
- d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires par, les alentours de l'établissement ou l'entreprise.

L'eau non potable doit circuler dans des systèmes séparés dûment identifiés et ne doit pas être raccordée au système d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

V. Suivi par les inspecteurs de l'ONSSA :

De manière générale quelle que soit la provenance des eaux au niveau de l'établissement ou l'entreprise, les inspecteurs de l'ONSSA doivent veiller à ce que le suivi de la qualité de l'eau utilisée dans lesdits établissements et entreprises fasse partie intégrante du plan d'autocontrôle de l'établissement dans le cadre de son activité. A cet effet, les inspecteurs de l'ONSSA assurent la vérification de sa mise en œuvre par le professionnel.

En cas où l'établissement ou l'entreprise est raccordé au réseau public de distribution destinée à la consommation humaine, les inspecteurs de l'ONSSA doivent vérifier le «*contrat de raccordement au réseau public*» afin de s'assurer de la potabilité de la dite eau.

En cas où l'établissement ou l'entreprise utilise des sources d'eau privées, les inspecteurs de l'ONSSA doivent s'assurer de l'application des dispositions **du chapitre III-2**.

En cas de non-conformité relevée, les inspecteurs de l'ONSSA doivent s'assurer de la mise en place de mesures correctives fiables pour rétablir la qualité de l'eau.

VI. Modalités de prélèvement et d'analyses des échantillons :

Les échantillons d'eau doivent être prélevés par des agents qualifiés de l'établissement ou de l'entreprise ou par les organismes agréés par l'ONSSA.

Le préleveur établira une fiche de prélèvement qui accompagnera les échantillons destinés au laboratoire. Un registre de suivi desdits prélèvements doit être gardé et mis à la disposition des inspecteurs de l'ONSSA.

Le laboratoire de destination des échantillons pour analyse doit être agréé ou reconnu par l'ONSSA pour l'analyse des eaux selon les cas.

Les échantillons doivent être acheminés le plus tôt possible vers le laboratoire de destination.

Les résultats d'analyses seront consignés dans un registre tenu par le responsable de l'établissement ou de l'entreprise et mis à la disposition des services d'inspections de l'ONSSA lors de leurs visites. Les bulletins d'analyses doivent être classés dans le dossier de l'établissement tenu à cet effet.

ANNEXES

Annexe 1 :

FREQUENCES ET PARAMETRES DE CONTROLE

A. Eau potable distribuée par le réseau de ville :

Catégorie de paramètre	Paramètres à analyser	Fréquence par an	commentaires
bactériologique	Paramètres des tableaux A et E de l'annexe I de la NM 03.7.001	2 fois*	Les prélèvements sont espacés de 6 mois.
Physico-chimique	Les résultats des analyses peuvent être obtenus à partir des organismes de distribution de l'eau potable de la ville.		

(*) En cas de stockage de l'eau distribuée par le réseau de la ville dans des réservoirs, les analyses seront effectuées à une fréquence de **3 fois/an**.

B. Eau de puits rendue potable, réservoirs et autres ressources privées

Catégorie de paramètre	Paramètres à analyser	Fréquence par an	commentaires
bactériologique	Paramètres des tableaux A et E de l'annexe I de la NM 03.7.001	3 fois /an ***	Les prélèvements sont espacés de 4 mois.
Physico-chimique	Paramètres des tableaux B, C**, D**et F de l'annexe I de la NM 03.7.001	1 fois/an	

**Les analyses des tableaux C et D seront effectuées dans les zones à risque.

***La fréquence d'analyse d'eau pour les établissements nouvellement agréés au démarrage de l'activité est d'une fois / mois durant 6 mois.

Tableau A :

PARAMETRES	VMA	COMMENTAIRES
Escherichia coli	0/100 mL	Les teneurs en chlore résiduel doivent être comprises entre : 0,1 et 1 mg/l à la distribution 0,5 à 1,0 mg/l à la production
Entérocoques intestinaux	0/100 mL	

Tableau B :

PARAMETRES	EXPRESSION DES RESULTATS	VMA	COMMENTAIRES
Nitrites	NO ₂ : mg/l	0,5	Somme des rapports : (NO ₃)/50 + (NO ₂)/3 ne doit pas dépasser 1. 0,1mg/l de NO ₂ doit être respectée au départ des installations de traitement
Nitrates	NO ₃ : mg/l	50	
Arsenic	As : µg/l	10	
Baryum	Ba : mg/l	0,7	
Cadmium	Cd : µg/l	3	

PARAMETRES	EXPRESSION DES RESULTATS	VMA	COMMENTAIRES
Cyanures	CN : µg/l	70	
Chrome	Cr : µg/l	50	
Manganèse	Mn : mg/l	0,5	Plaintes du consommateur à partir de 0.1 mg/l
Cuivre	Cu : mg/l	2	Plaintes du consommateur à partir de 1 mg/l
Fluorures	F : mg/l	1,5	
Mercure	Hg : µg/l	1	
Plomb	Pb : µg /l	10	La VMA de 50 gPb/l sera appliquée jusqu'à 2010, à partir de cette date, la VMA de 25 gPb/l est imposable jusqu'à 2015. Au delà de 2015 c'est la VMA de 10 gPb/l qui sera
Sélénium	Se : µg/l	10	
Bore	B : mg/l	0,3	
Nickel	Ni : µg/l	20	

Tableau C :

PARAMETRES	EXPRESSION DES RESULTATS	VMA	COMMENTAIRES
Pesticides 1-par substance individualisée	µg/l	0.1	Par «pesticides» on entend: - les insecticides organiques - les herbicides organiques - les fongicides organiques - les nématocides organiques - les acaricides organiques - les algicides organiques - les rodenticides organiques - les produits antimoisissures organiques - les produits apparentés (notamment les régulateurs de croissances) et leurs métabolites, produits de dégradations et de réaction pertinents.
A l'exception des substances suivantes : - Aldrine, dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorépoxyde	µg/l	0.03	
2- et pour le total des substances mesurées	µg/l	0.5	

PARAMETRES	EXPRESSION DES RESULTATS	VMA	COMMENTAIRES
Hydrocarbures polycycliques Aromatiques (HPA) total des substances suivantes: 1. Benzo(b)fluoranthène, 2. Benzo(k)fluoranthène, 3. Benzo(ghi)pérylène 4. Indénol(1.2.3-cd)pyrène	µg/l	0.1	
Benzo(a) pyrène	µg/l	0.01	
Benzène	µg/l	1	
Trihalométhanes (THM) Chloroforme Bromoforme Dibromochlorométhane Bromodichlorométhane	µg/l µg/l µg/l µg/l	200 100 100 60	Il est recommandé de plus que la somme des rapports de la concentration de chacune de ces substances à sa VMA respective ne dépasse pas 1.

Tableau D :

PARAMETRES	EXPRESSION DES RESULTATS	VMA	COMMENTAIRES
Activité alpha globale	Bq/l	0,1	Si la VMA est dépassée il faut procéder à une analyse plus détaillée des radionucléides. Des valeurs plus élevées ne signifient pas nécessairement que l'eau est impropre à la consommation.
Activité bêta globale	Bq/l	1	

Tableau E :

Coliformes	0/100 mL	- Pas de coliformes dans 95 % des échantillons prélevés sur une période de 12mois - Pas de résultats positifs dans deux échantillons consécutifs
Spoires de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs (clostridia)	0/100 mL	Ce paramètre doit être mesuré lorsque l'eau est d'origine superficielle ou influencée par une eau d'origine superficielle.
Micro-organismes revivifiables à 22 °C et 37 °C	20/1 mL à 37 °C 100/1 mL à 22 °C	Variation dans un rapport de 10 par rapport à la valeur habituelle

Tableau F :

PARAMETRES	EXPRESSION DES RESULTATS	VMA	COMMENTAIRES
Odeur	Seuil de perception à 25 °C	3	
Saveur	Seuil de perception à 25 °C	3	
Couleur réelle	Unité Pt mg/l	20	
Turbidité	Unité de turbidité néphélométrique (NTU)	5	Turbidité médiane 1 NTU et Turbidité de l'échantillon 5 NTU.
Température	°C	Acceptable	
Potentiel hydrogène	Unités pH	6,5 < pH < 8,5	Pour que la désinfection de l'eau par le chlore soit efficace, le pH doit être de préférence < 8
Conductivité	S/cmà 20 °C	2700	
Chlorures	Cl : mg/l	750	
Sulfates	SO ₄ : mg/l	400	
Oxygène dissous	O ₂ : mg O ₂ /l	5 O₂ 8	
Aluminium	Al : mg/l	0,2	
Ammonium	NH ₄ : mg/l	0,5	
Oxydabilité au KMnO ₄	O ₂ : mg O ₂ /l	5	La valeur de 2 mg O ₂ /l doit être respectée au départ des installations de traitement
Hydrogène sulfuré		Non détectable organoleptiquement	
Fer	Fe : mg/l	0,3	
Zinc	Zn : mg/l	3	

Fiche Historique du document CP 03/DCPA/18

Date	Version	Nature
22/02/2018	A	Création.