

<b>Monsternummer</b>	<b>325-2019-00025986</b>	<b>Datum</b> 15/04/2019	<b>Pagina</b> 1/1
<b>Beproeversverslag</b>	<b>AR-19-JG-022074-01-NL / 325-2019-00025986</b>		


**Veolia**

Ter attentie van **Dhr. David Merten**  
 F. Demetskaai 52  
 1070 Brussels  
 BELGIUM  
 02/525.10.47  
**Email** david.merten@veolia.com

**Technische contactpersoon voor uw order :** Stijn Van Quekelberghe

<b>Onze referentie :</b>	325-2019-00025986/ AR-19-JG-022074-01-NL	<b>Type :</b>	EX
<b>Identificatie van het analysemonster :</b>	Blok 11 lavabo vrouwen		
<b>Datum ontvangst :</b>	02/04/2019	<b>Datum aanvang analyses :</b>	04/04/2019
<b>Staalname/transport :</b>	Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		
<b>Gevraagde analyses :</b>	AAG: SWW/SKW - Legionella (incl. confirmation; excl. transport et échantillons) UMXSB: Preparation No Operation (Filtration) (1) E Legion		
<b>Nr. site</b>	4949	<b>Datum staalname</b>	02/04/2019
<b>tijdstip monstername</b>	/	<b>Temperatuur (°C) in situ - monstername door klant</b>	40.4°C
<b>Monstername methode</b>	methode klant	<b>Monstername - Doel</b>	methode klant
<b>Type water</b>	drinkwater		

Microbiologie - Legionella onderzoek	Resultaten	Specificaties van de klant
<b>UMXND JG Legionella pneumophila 1-Legionella Methode : ISO 11731; WAC/V/A/005</b>		
(a)(v) Legionella non pneumophila	<200 kve/l	GB < 1000 MB < 10000 SB
(a)(v) Legionella Pneumophila 1	<200 kve/l	GB < 1000 MB < 10000 SB
(a)(v) Legionella pneumophila 2-15	<200 kve/l	GB < 1000 MB < 10000 SB

Volume water gefilterd = 250 ml

Het tijdstip van bemonsteren is niet gekend. De uitvoering van analyses binnen de voorgeschreven houdbaarheidstermijn kan niet gegarandeerd worden.

**HANDEKENING**


 Bram Serbruyns  
 Technical expert Microbiology

Rapport elektronisch gevalideerd door Bram Serbruyns

**TOELICHTING**

Wanneer een beoordeling voor conformiteit of niet-conformiteit ten opzichte van specificaties (bijvoorbeeld: wettelijke normen of klantenvereisten) wordt uitgevoerd, dan wordt de meetonzekerheid in rekening gebracht. De meetonzekerheid wordt niet in rekening gebracht voor bacteriologische analyses, analyses waarop de meetonzekerheid niet van toepassing is, of analyses waarvoor de meetonzekerheid reeds in de specificaties is vervat. De conclusies weergegeven op het rapport, vallen niet onder accreditatie en/of erkenning.

In het geval van export is de klant verantwoordelijk voor het evalueren van het gebruik van de meetonzekerheid bij het interpreteren van de bekomen resultaten ten opzichte van de geldende bepalingen in het land van bestemming.

Verdere informatie met betrekking tot de meetonzekerheid is beschikbaar op aanvraag.

De testen worden geïdentificeerd door een 5-karakter code, de beschrijving is beschikbaar op aanvraag.

De testen geïdentificeerd door de 2-letter code JG zijn uitgevoerd in laboratorium Eurofins Food Testing Belgium NV. Het symbool (a) identificeert de onder accreditatie ISO/IEC 17025 BELAC 481-TEST uitgevoerde testen. Het symbool (v) identificeert de onder VLAREL erkende verrichtingen.

<b>Echantillon n°</b>	<b>325-2019-00025986</b>	<b>Date</b> 15/04/2019	<b>Page 1/1</b>
<b>Rapport d'analyse n°</b>	<b>AR-19-JG-022074-01-FR / 325-2019-00025986</b>		


**Veolia**

A l'attention de **Dhr. David Merten**  
 F. Demetskaai 52  
 1070 Brussels  
 BELGIUM  
 02/525.10.47  
**Email** david.merten@veolia.com

**Coordinateur technique de votre dossier :** Stijn Van Quekelberghe

<b>Notre référence :</b>	325-2019-00025986/ AR-19-JG-022074-01-FR	<b>Type :</b>	EX
<b>Description de l'échantillon :</b>	Blok 11 lavabo vrouwen		
<b>Date de réception :</b>	02/04/2019	<b>Date de mise en analyse :</b>	04/04/2019
<b>Prélèvement/Transport :</b>	Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		
<b>Analyses demandées :</b>	AAG: SWW/SKW - Legionella (incl. confirmation; excl. transport et échantillons) UMXSB: Preparation No Operation (Filtration) (1) E Legion		
<b>Nr. affaires</b>	4949	<b>Date de prélèvement</b>	02/04/2019
<b>Heure de prélèvement</b>	/	<b>Température (°C) in situ - échantillonnage client</b>	40.4°C
<b>Méthode de prélèvement</b>	méthode client	<b>Prélèvement - But</b>	méthode client
<b>Type de l'eau</b>	eau potable		

Microbiologie - Analyse de légionella	Résultats	Spécifications client
<b>UMXND JG Legionella pneumophila 1-Legionella pneumophila 2-</b>	<b>Méthode : ISO 11731; WAC/V/A/005</b>	
(a)(v) Legionella non pneumophila	<200 ufc/l	GB < 1000 MB < 10000 SB
(a)(v) Legionella pneumophila 1	<200 ufc/l	GB < 1000 MB < 10000 SB
(a)(v) Legionella pneumophila 2-15	<200 ufc/l	GB < 1000 MB < 10000 SB

Volume filtrée = 250 ml

Le moment de l'échantillonnage est inconnue. L'exécution d'analyses conformément à la durée de conservation prescrite ne peut pas être garantie.

**SIGNATURE**


Bram Serbruyns  
 Technical expert Microbiology

Rapport validé électroniquement par Bram Serbruyns

**NOTE EXPLICATIVE**

Lorsqu'une évaluation de la conformité ou non-conformité par rapport aux spécifications (par exemple: normes réglementaires ou les exigences des clients) est effectuée, l'incertitude de mesure sera pris en compte. L'incertitude de mesure ne sera pas pris en compte pour les analyse bactériologiques, les analyses pour lesquelles l'incertitude de mesure ne s'applique pas, ou les analyses pour lesquelles l'incertitude de mesure est déjà inclus dans les spécifications. Les conclusions formulées sur le rapport ne font pas partie de l'accréditation et/ou l'agrément. Dans le cas des exportations, le client est responsable de faire l'évaluation de l'utilisation de l'incertitude de mesure lors de l'interprétation des résultats obtenus par rapport à les dispositions en vigueur dans le pays de destination. Plus d'informations au sujet de l'incertitude de mesure est disponible sur demande. Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.

Les essais identifiés par le code à 2 lettres JG ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Food Testing Belgium NV. Le symbole (a) identifie les prestations couvertes par l'accréditation ISO/IEC 17025 BELAC 481-TEST. Le symbole (v) identifie les opérations effectuées selon les agréments VLAREL.