

| | | | | |
|--------------------------|---|--------------|------------|-------------------|
| Monsternummer | 325-2020-00048712 | Datum | 23/07/2020 | Pagina 1/1 |
| Beproeversverslag | AR-20-JG-038944-01-NL / 325-2020-00048712 | | | |


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

| | | | |
|---|---|--|------------------------------|
| Onze referentie : | 325-2020-00048712/ AR-20-JG-038944-01-NL | Type : | EX |
| Identificatie van het analysemonster : | bat 11 niv.2+ douche heren | | |
| Datum ontvangst : | 09/07/2020 | Uw referentie inkooporder : | 4107371375 |
| Staalname/transport : | Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV | Datum aanvang analyses : | 10/07/2020 |
| Gevraagde analyses : | AAG: Legionelle - eau potable (incl. confirmation; excl. transport et échantillonnage) UMXSB: Preparation No Operation (Filtration) (1) E Legion AAE: Confirmation Legionelle eau potable | | |
| Nr. site | 4949 | Datum staalname | 08/07/2020 |
| tijdstip monstername | 10h30 | Temperatuur (°C) in situ - WAC//A/011 (v) | 22.8°C |
| Monstername methode | WAC//A/001 (a) (v) | Monstername – Doel | C risico-evaluatie worstcase |
| Type water | drinkwater | | |

| Microbiologie - Legionella onderzoek | Resultaten | Specificaties van de klant |
|---|------------|----------------------------|
| UMXND JG Legionella pneumophila 1-Legionella Methode : ISO 11731; WAC//A/005 | | |
| (a)(v) Legionella non pneumophila | 400 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

| | |
|---------------------|--|
| HANDTEKENING |  Katleen Broos Managing Director |
|---------------------|--|

Rapport elektronisch gevalideerd door Steffi Van Den Bulcke

TOELICHTING

Dit document kan slechts in zijn geheel gereproduceerd worden, de op het verslag voorkomende resultaten hebben enkel betrekking tot de beproefde objecten. In geval de klant verantwoordelijk is voor de monsternemingsfase, zijn de bekomen resultaten van toepassing op het monster zoals het ontvangen is, en is de klant verantwoordelijk voor de juistheid van de aangeleverde monsternamingsgegevens. 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.

| | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|-----------------|
| Echantillon n° | 325-2020-00048712 | Date 23/07/2020 | Page 1/1 |
| Rapport d'analyse n° | AR-20-JG-038944-01-FR / 325-2020-00048712 | | |


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

| | | | |
|---------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| Notre référence : | 325-2020-00048712/ AR-20-JG-038944-01-FR | Type : | EX |
| Description de l'échantillon : | bat 11 niv.2+ douche heren | | |
| Date de réception : | 09/07/2020 | Votre référence commande : | 4107371375 |
| Prélèvement/Transport : | Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV | Date de mise en analyse : | 10/07/2020 |
| Analyses demandées : | AAG: Legionelle - eau potable (incl. confirmation; excl. transport et échantillonnage) UMXSB: Preparation No Operation (Filtration) (1) E Legion AAE: Confirmation Legionelle eau potable | | |
| Nr. affaires | 4949 | Date de prélèvement | 08/07/2020 |
| Heure de prélèvement | 10h30 | Température (°C) in situ - WAC//A/011 (v) | 22.8°C |
| Méthode de prélèvement | WAC//A/001 (a) (v) | Prélèvement – But | C évaluation de risque worstcase |
| Type de l'eau | eau potable | | |

| Microbiologie - Analyse de légionella | Résultats | Spécifications client |
|--|--|-------------------------|
| UMXND JG Legionella pneumophila 1-Legionella pneumophila 2- | Méthode : ISO 11731; WAC//A/005 | |
| (a)(v) Legionella non pneumophila | 400 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

SIGNATURE


 Katleen Broos
 Managing Director

Rapport validé électroniquement par Steffi Van Den Bulcke

NOTE EXPLICATIVE

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai, sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Au cas où le client est responsable de la phase d'échantillonnage, les résultats obtenus s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu, et le client est responsable de l'exactitude des données d'échantillonnage fournies. 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.