

Destinataire(s) :

MAIRIE DE POISSY

SUEZ EAU FRANCE

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

POISSY

Commune de : POISSY

Prélèvement et mesures de terrain du **14/11/2017 à 10h59** pour l'ARS, par le laboratoire :

LABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL), qui a également réalisé les analyses.

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

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE POISSY - MAIRIE, PLACE CHARLES DE GAULLE, ÉVIER, SALLE DE PAUSE DU PERSONNEL, R

Code point de surveillance : 0000001390 Code installation : 000493 Type d'analyse : D1G7

Code Sise analyse : 00179906 Référence laboratoire : LSE1711-11304 Numéro de prélèvement : 07800173879

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800173879 - page : 1)

Le mercredi 22 novembre 2017

Pour le Directeur général et par délégation,
Pour le Délégué départemental et par délégation,
Le responsable de la cellule Eaux,

Signé

Jordan BARLEMONT

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

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	13,9	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,60	unité <ph< td=""> <td></td> <td></td> <td>6,5</td> <td>9,0</td> </ph<>			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,20	mg/LCl ₂				
Chlore total	0,25	mg/LCl ₂				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Escherichia coli /100ml -MF	<1	n/100mL		0		
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/100mL		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/100mL				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/100mL				0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	qualit.				
Couleur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (dilution à 25°C)	non mesuré	dilut.				3
Saveur (qualitatif)	normal	qualit.				
Saveur par dilution à 25°C	non mesuré	dilut.				3
Turbidité néphélométrique NFU	0,19	NFU				2
Conductivité à 25°C	687	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L Pt				15
Coloration après filtration simple	<5	mg/L Pt				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,66	unité <ph< td=""> <td></td> <td></td> <td>6,5</td> <td>9,0</td> </ph<>			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Aluminium total µg/l	24	µg/l				200,0

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1