

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 **15/01/2020 à 10h26** 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 - CENTRE ANDRE MALRAUX EVIER CUISINE
PERSONNEL

Code point de surveillance : 0000001390 Code installation : 000493 Type d'analyse : D12S7

Code Sise analyse : 00217079 Référence laboratoire : LSE2001-14897 Numéro de prélèvement : 07800211054

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800211054 - page : 1)

Le vendredi 24 janvier 2020

Pour le Directeur général et par délégation,
Pour le Délégué départemental et par délégation,
L'Ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Boris GARRO

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	14,8	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,5	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,38	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	0,45	mg/L(Cl ₂)				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
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
Escherichia coli /100ml - MF	<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	0,14	NFU				2
Conductivité à 25°C	655	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,76	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrites (en NO ₂)	<0,02	mg/L		0,5		
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	15	µg/L				200
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Cadmium	<1	µg/L		5,0		
Antimoine	<1	µg/L		5,0		
Chrome total	<5	µg/L		50,0		
Aluminium total µg/l	<10	µg/L				200,0
<i>Sous produits de la désinfection</i>						
Bromoforme	6,30	µg/L		100		
Chlorodibromométhane	3,20	µg/L		100		
Chloroforme	<0,5	µg/L		100		
Dichloromonobromométhane	0,50	µg/L		100		
Trihalométhanes (4 substances)	10,00	µg/L		100		
<i>Hydrocarbures Polycycliques Aromatiques</i>						
Benzo(a)pyrène *	<0,003	µg/L		0,01		
Benzo(b)fluoranthène	<0,005	µg/L		0,10		
Benzo(g,h,i)pérylène	<0,005	µg/L		0,10		
Benzo(k)fluoranthène	<0,005	µg/L		0,10		
Indéno(1,2,3-cd)pyrène	<0,005	µg/L		0,10		
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (4 substances)	<0,005	µg/L		0,10		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1