

Délégation départementale des Yvelines

Service Contrôle et sécurité sanitaires des milieux

Courriel : ars-dt78-eau@ars.sante.fr

Téléphone : 01 30 97 68 28

Fax : 01 39 49 48 10

Destinataire(s) :

ARS DÉLÉGATION DES YVELINES

LYONNAISE DES EAUX FRANCE

MAIRIE DE POISSY

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 **30/08/2016 à 09h51** 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 - RPA LES URSULINES, LAVABO, SANITAIRES
À COTÉ CUISINE, RDC

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

Code Sise analyse : 00169395 Référence laboratoire : LSE1608-20935 Numéro de prélèvement : 07800163368

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800163368 - page : 1)

Le lundi 05 septembre 2016

Pour le Directeur général et par délégation,
Pour la Déléguée départementale et par délégation,
La Chef du Département Veille et sécurité sanitaires,

Signé

Corinne FELIERS

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	17,2	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,40	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	0,52	mg/LCl2				
Chlore total	0,68	mg/LCl2				

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 néphélobimétrique NFU	0,19	NFU				2
Conductivité à 25°C	780	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	7,65	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 NH4)	<0,05	mg/L				0,1
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Aluminium total µg/l	17	µg/l				200,0

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1