

Destinataire(s) :

COMMUNAUTÉ COMMUNES COTEAUX VEXIN

COMMUNAUTE URBAINE GPS&O

MAIRIE D'ISSOU

VEOLIA EAU CIE GENERALE DES EAUX

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

GPS&O - VEOLIA EAU

Commune de : ISSOU

Prélèvement et mesures de terrain du **23/08/2018 à 11h30** 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 : ISSOU (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE ISSOU - MAIRIE PLACE DE JAMY EVIER CUISINE DU
PERSONNEL

Code point de surveillance : 0000000587 Code installation : 000445 Type d'analyse : 078D1D7

Code Sise analyse : 00205998 Référence laboratoire : LSE1808-22151 Numéro de prélèvement : 07800199973

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800199973 - page : 1)

Le jeudi 30 août 2018

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	22,8	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,6	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,30	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	0,35	mg/L(Cl 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>						
Odeur (dilution à 25°C)	non mesuré	dilut.				3
Saveur par dilution à 25°C	non mesuré	dilut.				3
Turbidité néphélométrique NFU	0,26	NFU				2
Conductivité à 25°C	779	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
Coloration après filtration simple	<5	mg/L(Pt)				15
Aspect (qualitatif)	0	qualit.				
Couleur (qualitatif)	0	qualit.				
Odeur (qualitatif)	0	qualit.				
Saveur (qualitatif)	0	qualit.				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,67	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1