

Destinataire(s) :

MAIRIE DE FERTE ALAIS (LA)
SIARCE
VEOLIA EAU AGENCE DE MELUN

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

SIARCE VEOLIA

Commune de : FERTE-ALAIS (LA)

Prélèvement et mesures de terrain du **04/09/2019 à 15h05** 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 : SIARCE BAULNE (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : MAIRIE - MAIRIE - RDC EVIER SANITAIRES

Code point de surveillance : 0000000437 Code installation : 000251 Type d'analyse : D1H7

Code Sise analyse : 00170245 Référence laboratoire : LSE1909-17928 Numéro de prélèvement : 09100170290


Conclusion sanitaire :

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

(PLV-09100170290 - page : 1)

Le mardi 10 septembre 2019

Pour le Directeur général et par délégation,
Pour le Délégué départemental et par délégation,
L'Ingénieur du génie sanitaire,



Judicaël LAPORTE

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	7,7	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,37	mg(Cl2)/L				
Chlore total	0,41	mg(Cl2)/L				
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
<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				
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	0	sans objet				
Couleur (qualitatif)	0	sans objet				
Odeur (qualitatif)	0	sans objet				
Turbidité néphélométrique NFU	0,15	NFU				2
Conductivité à 25°C	551	µS/cm			200,0	1100
Saveur (qualitatif)	0	sans objet				
Coloration après filtration simple	<5	mg(Pt)/L				15
Odeur (dilution à 25°C)	non mesuré	dilut.	non mesuré			3
Saveur par dilution à 25°C	non mesuré	dilut.	non mesuré			3
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,78	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	<10	µg/L				200

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1