

Destinataire(s) :

GENERALE DES EAUX CERGY

MAIRIE DE MAISONS LAFFITTE

AFFICHAGE LE 21/04/2023

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

MAISONS-LAFFITTE

Commune de : MAISONS-LAFFITTE

Prélèvement et mesures de terrain du **03/04/2023 à 09h28** 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 : MAISONS-LAFFITTE (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE MAISONS LAFFITTE - MAIRIE LAVABO SANITAIRE
ACCUEIL RDC

Code point de surveillance : 0000001286 Code installation : 000458 Type d'analyse : D12M7

Code Sise analyse : 00239228 Référence laboratoire : LSE2304-21901 Numéro de prélèvement : 07800233206

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800233206 - page : 1)

Le vendredi 21 avril 2023

Pour la Directrice générale et par délégation,
Pour la Directrice départementale et par délégation,
L'Ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Marie-Claude GOURDET

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

Mesures de terrain			Limites de qualité		Références de qualité	
	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Contexte Environnemental						
Température de l'eau	22,4	°C				25,0
Equilibre Calco-carbonique						
pH	7,9	unité pH			6,5	9,0
Résiduel de traitement						
Chlore libre	0,51	mg/L(Cl2)				
Chlore total	0,62	mg/L(Cl2)				

			Limites de qualité		Références de qualité	
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Bactériologie						
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
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/100mL		0		
Caractéristiques organoleptiques et minéralisation						
Aspect (qualitatif)	normal	qualit.				
Couleur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (qualitatif)	normal	qualit.				
Odeur (dilution à 25°C)	non mesuré	dilut.				
Saveur (qualitatif)	normal	qualit.				
Saveur par dilution à 25°C	non mesuré	dilut.				3
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	272	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L (Pt)				15
Equilibre Calco-carbonique						
pH	7,96	unité pH			6,5	9,0
Paramètres azotés et phosphorés						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrites (en NO2)	<0,02	mg/L		0,5		
Fer et manganèse						
Fer total	25	µg/L				200
Oligo-éléments et micropolluants minéraux						
Cadmium	<1	µg/L		5,0		
Antimoine	<1	µg/L		10,0		
Chrome total	<5	µg/L		50,0		
Sous produits de la désinfection						
Bromoforme	<0,50	µg/L		100		
Chlorodibromométhane	<0,20	µg/L		100		
Chloroforme	<0,5	µg/L		100		
Dichloromonobromométhane	<0,50	µg/L		100		
Trihalométhanes (4 substances)	<0,50	µg/L		100		
Hydrocarbures Polycycliques Aromatiques						
Benzo(a)pyrène *	<0,0001	µg/L		0,01		
Benzo(b)fluoranthène	<0,0005	µg/L		0,10		
Benzo(g,h,i)pérylène	<0,00050	µg/L		0,10		
Benzo(k)fluoranthène	<0,0005	µg/L		0,10		
Indéno(1,2,3-cd)pyrène	<0,0005	µg/L		0,10		
Fluoranthène *	<0,001	µg/L				
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (4 substances)	<0,0005	µg/L		0,10		
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (6 subst.*)	<0,00010	µg/L				

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1