

Destinataire(s) :

ARS DELEGATION DE L'ESSONNE

MAIRIE DE DOURDAN

MAIRIE DE LONGVILLIERS

SFDE (ARPAJON)

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

MAIRIE DE DOURDAN

Commune de : LONGVILLIERS

Prélèvement et mesures de terrain du **11/07/2019 à 08h25** 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 : USINE F1 + F2 LONGVILLIERS (STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE TRAITEE

Nom et localisation du point de surveillance : F1 LONGVILLIERS ET - .

Code point de surveillance : 0000001606 Code installation : 001117 Type d'analyse : P1B7

Code Sise analyse : 00213109 Référence laboratoire : LSE1907-22574 Numéro de prélèvement : 07800207084

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800207084 - page : 1)

Le vendredi 19 juillet 2019

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	12,5	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,1	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,73	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	1,04	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
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	0,12	NFU				2
Conductivité à 25°C	605	µS/cm			200,0	1100
Coloration après filtration simple	<5	mg/L(Pt)				15
Chlorures	22	mg/L				250
Sulfates	27	mg/L				250
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,27	unité pH			6,5	9,0
Titre alcalimétrique complet	24,40	°f				
Titre hydrotimétrique	28,05	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	0,7	mg/L(C)				2
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrites (en NO ₂)	<0,02	mg/L		0,1		
Nitrates (en NO ₃)	20,2	mg/L		50,0		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,40	mg/L		1,0		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1