

Destinataire(s) :

MAIRIE DE SEPTEUIL

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

SEPTEUIL

Commune de : SEPTEUIL

Prélèvement et mesures de terrain du **17/01/2017 à 10h40** 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 : SEPTEUIL (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE SEPTEUIL - MAIRIE ROBINET COIN CUISINE RDC

Code point de surveillance : 000000443 Code installation : 000532 Type d'analyse : D1C7

Code Sise analyse : 00172382 Référence laboratoire : LSE1701-10574 Numéro de prélèvement : 07800166355

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800166355 - page : 1)

Le lundi 23 janvier 2017

Pour le Directeur général et par délégation,
Pour le Délégué départemental et par délégation,
Le responsable de la cellule Eaux,

Signé

Jordan BARLEMONT

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	8,7	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,50	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	0,32	mg/LCl ₂				
Chlore total	0,38	mg/LCl 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
<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	0,14	NFU				2
Conductivité à 25°C	737	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	7,70	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 NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1