

Destinataire(s) :

CEO

MAIRIE DE SAINT HILARION

SYNDICAT DE LA FORET DE RAMBOUILLET

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

SYNDICAT DE LA FORET DE RAMBOUILLET

Commune de : SAINT-HILARION

Prélèvement et mesures de terrain du **07/07/2020 à 10h20** 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 : POIGNY LA FORET LA NOUE PLATE (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : HAUTES BRUYERES-BUTTES ROUGES - 13 ROUTE DES HAUTES BRUYÈRES, ROB CUISINE RDC

Code point de surveillance : 0000001620 Code installation : 000502 Type d'analyse : D1C7

Code Sise analyse : 00220419 Référence laboratoire : LSE2007-19078 Numéro de prélèvement : 07800214394

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800214394 - page : 1)

Le vendredi 17 juillet 2020

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	20,1	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,2	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,14	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	0,17	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	0,11	NFU				2
Conductivité à 25°C	614	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,30	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