

Destinataire(s) :

MAIRIE DE BONNIERES SUR SEINE

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant
(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

BONNIERES SUR SEINE

Commune de : BONNIERES-SUR-SEINE

Prélèvement et mesures de terrain du **04/02/2022 à 08h44** 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 : F ALBIEN BONNIERES (STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE TRAITEE

Nom et localisation du point de surveillance : F ALBIEN BONNIERES EAU TRAITEE - .

Code point de surveillance : 0000000830 Code installation : 000767 Type d'analyse : P1C7

Code Sise analyse : 00231929 Référence laboratoire : LSE2202-22244 Numéro de prélèvement : 07800225906

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800225906 - page : 1)

Le vendredi 11 février 2022

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

Signé

Marie-Claude GOURDET

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	18,5	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,6	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,49	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	0,55	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
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<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	0,69	NFU				2
Conductivité à 25°C	410	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
Chlorures	19	mg/L				250
Sulfates	19	mg/L				250
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,71	unité pH			6,5	9,0
Titre alcalimétrique complet	15,35	°f				
Titre hydrotimétrique	11,10	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	<0,2	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)	2,0	mg/L		50,0		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,04	mg/L		1,0		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1