

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 **05/04/2022 à 10h45** 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 : BONNIERES SUR SEINE (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE BONNIERES - MAIRIE RUE GEORGES HERREWYN RD  
CUISINE DU PERSONNEL EVIER

Code point de surveillance : 0000000368 Code installation : 000388 Type d'analyse : D1H7

Code Sise analyse : 00232872 Référence laboratoire : LSE2204-12994 Numéro de prélèvement : 07800226849

### Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800226849 - page : 1)

Le mercredi 13 avril 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)*

<b>Mesures de terrain</b>	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	15,0	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,7	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,38	mg/L(Cl <sub>2</sub> )				
Chlore total	0,45	mg/L(Cl <sub>2</sub> )				

<b>Analyse laboratoire</b>	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)	<b>non mesuré</b>	dilut.				3
Saveur (qualitatif)	normal	qualit.				
Saveur par dilution à 25°C	<b>non mesuré</b>	dilut.				3
Turbidité néphélométrique NFU	0,11	NFU				2
Conductivité à 25°C	374	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,82	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,1
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	16	µg/L				200

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*