

Destinataire(s) :

ARS DELEGATION DE L'ESSONNE

MAIRIE DE DOURDAN

MAIRIE DE LONGVILLIERS

SEOE

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 **23/05/2024 à 09h13** 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 : 00246597 Référence laboratoire : LSE2405-29676 Numéro de prélèvement : 07800240578

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800240578 - page : 1)

Le mercredi 05 juin 2024

P/ le Directeur général et par délégation,
P/ le Directeur départemental et par délégation,
L'Ingénieur 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	12,8	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,2	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,43	mg/L(Cl ₂)				
Chlore total	0,44	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	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	601	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
Chlorures	22	mg/L				250
Sulfates	26	mg/L				250
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,20	unité pH			6,5	9,0
Titre alcalimétrique complet	24,90	°f				
Titre hydrotimétrique	25,37	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	0,66	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	mg/L		50,0		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,40	mg/L		1,0		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1