

Destinataire(s) :

MAIRIE DE MEULAN

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

### MEULAN

Commune de : MEULAN-EN-YVELINES

Prélèvement et mesures de terrain du **23/01/2019 à 08h30** 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 : MEULAN (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE MEULAN - ateliers municipaux cuisine lavabo

Code point de surveillance : 000000424 Code installation : 000475 Type d'analyse : D12H7

Code Sise analyse : 00209135 Référence laboratoire : LSE1901-9984 Numéro de prélèvement : 07800203110

### Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800203110 - page : 1)

Le lundi 11 février 2019

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)*

<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	9,2	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,1	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,45	mg/L(Cl2)				
Chlore total	0,65	mg/L(Cl2)				

<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	0,13	NFU				2
Conductivité à 25°C	824	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	7,24	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrites (en NO2)	<0,02	mg/L		0,5		
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	16	µg/L				200
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Cadmium	<1	µg/L		5,0		
Antimoine	<1	µg/L		5,0		
Chrome total	26	µg/L		50,0		
<i>Hydrocarbures Polycycliques Aromatiques</i>						
Benzo(a)pyrène *	<0,005	µg/L		0,01		
Benzo(b)fluoranthène	<0,005	µg/L		0,10		
Benzo(g,h,i)pérylène	<0,005	µg/L		0,10		
Benzo(k)fluoranthène	<0,005	µg/L		0,10		
Indéno(1,2,3-cd)pyrène	<0,005	µg/L		0,10		
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (4 substances)	<0,005	µg/L		0,10		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1