

Destinataire(s) :

MAIRIE DE GALLUIS

SAUR

SYNDICAT DES EAUX REGION D'YVELINES

(Code de la santé publique - Titre II : Sécurité sanitaire des eaux et des aliments)

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre suivant : Contrôle Sanitaire courant

SY DES YVELINES

Commune de : GALLUIS

Prélèvement et mesures de terrain du **26/02/2025 à 09h12** 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 : LES ESSARTS- LES 4 PILIERS (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE GALLUIS - MAIRIE EVIER CUISINE SDP RDC

Code point de surveillance : 0000000859 Code installation : 001180 Type d'analyse : D1C7

Code Sise analyse : 00251588 Référence laboratoire : LSE2502-22047 Numéro de prélèvement : 07800245570

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800245570 - page : 1)

Le jeudi 27 mars 2025

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)

	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
Mesures de terrain						
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	9,3	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,8	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,27	mg/L(Cl2)				
Chlore total	0,32	mg/L(Cl2)				
	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
Analyse laboratoire						
<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.				
Saveur (qualitatif)	normal	qualit.				
Saveur par dilution à 25°C	non mesuré	dilut.				3
Turbidité néphélobimétrique NFU	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	736	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,70	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1