

Destinataire(s) :

COM AGGLO CERGY PONTOISE

MAIRIE DE MAURECOURT

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

### CACP

Commune de : MAURECOURT

Prélèvement et mesures de terrain du **20/06/2022 à 10h16** 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 : MAURECOURT (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE MAURECOURT - ÉCOLE MATERNELLE CHANTEBELLE  
ÉVIER PLONGE CUISINE

Code point de surveillance : 0000000500 Code installation : 003506 Type d'analyse : D1D7

Code Sise analyse : 00233979 Référence laboratoire : LSE2206-15807 Numéro de prélèvement : 07800227956

### Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800227956 - page : 1)

Le lundi 27 juin 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	22,4	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,5	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,24	mg/L(Cl <sub>2</sub> )				
Chlore total	0,26	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	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	476	µS/cm			200,0	1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,72	unité pH			6,5	9,0
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,1

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*