

**Bilan mensuel des analyses
du contrôle sanitaire sur le réseau d'eau potable**

**dans la commune de : CHAVILLE
au cours du mois de septembre 2019**

Paramètres et normes

Le contrôle de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine est effectué sous la responsabilité de l'Agence Régionale de Santé Ile-de-France par un laboratoire agréé. Des prélèvements sont réalisés sur le réseau de distribution. Les analyses portent sur des paramètres physico-chimiques et microbiologiques dont les limites ou les références de qualité (niveaux guides) figurent dans le tableau ci-dessous :

Paramètres	Référence de qualité minimale	Référence de qualité maximale	Unité
Escherichia coli /100ml - MF	-	0	n/(100mL)
Entérocoques /100ml-MS	-	0	n/(100mL)
Bactéries coliformes /100ml-MS	-	0	n/(100mL)
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	-	0	n/(100mL)
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	-	variation dans un rapport de 10 par rapport à la valeur habituelle	n/mL
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	-	variation dans un rapport de 10 par rapport à la valeur habituelle	n/mL
Chlore libre (1)	0.05	-	mg(Cl ₂)/L
Chlore total (1)	0.05	-	mg(Cl ₂)/L
Aluminium total µg/l (2)	-	200	µg/L
Fer total (2)	-	200	µg/L
Ammonium (en NH ₄)	-	0.1	mg/L
pH	6.5	9	unité pH
Conductivité à 25°C	200	1100	µS/cm
Température de l'eau	-	25	°C
Turbidité néphélobimétrique NFU	-	2	NFU

(1) Pour le chlore libre et total la réglementation indique "absence d'odeur ou de saveur désagréable; pas de changement anormal". L'Agence Régionale de Santé Ile-de-France considère un défaut de chlore en dessous de 0.05 mg (Cl₂) / L.
(2) Les paramètres Aluminium et Fer sont analysés selon le traitement utilisé par l'usine de production d'eau.

RESULTATS ET CONCLUSIONS SANITAIRES :

Dans la commune de : CHAVILLE 2 prélèvements ont été réalisés

Dépassement des limites de qualité :	0	Dépassement des références de qualité :	0
--------------------------------------	----------	---	----------

Eau conforme aux prescriptions réglementaires en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.

Résultat(s) ayant montré un taux de chlore faible : 0

NB : Des analyses sont aussi réalisées en sortie des usines de production d'eau potable sur plus de soixante paramètres.

**Document élaboré en application des articles D 1321-103 à 1321-105 du Code de la Santé Publique
Affichage obligatoire en mairie**

RESULTATS DETAILLES DU CONTRÔLE SANITAIREdans la commune de : **CHAVILLE** au cours du mois de septembre 2019*Il est conseillé de tenir ces résultats à disposition des personnes qui en font la demande***Escherichia Coli**

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.00	n/(100mL)
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.00	n/(100mL)

Nombre d'analyses : 2

Entérocoques

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.00	n/(100mL)
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.00	n/(100mL)

Nombre d'analyses : 2

Bactéries coliformes

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.00	n/(100mL)
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.00	n/(100mL)

Nombre d'analyses : 2

Bactéries et spores sulfito-réducteurs

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.00	n/(100mL)
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.00	n/(100mL)

Nombre d'analyses : 2

Germes à 22°C

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.00	n/mL
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.00	n/mL

Nombre d'analyses : 2

Germes à 37°C

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.00	n/mL
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.00	n/mL

Nombre d'analyses : 2

Chlore libre

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0.10	mg(Cl ₂)/L
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0.46	mg(Cl ₂)/L

Nombre d'analyses : 2

Chlore total

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0,19	mg(Cl ₂)/L
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0,55	mg(Cl ₂)/L

Nombre d'analyses : 2

Aluminium

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	37,00	µg/L
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	34,00	µg/L

Nombre d'analyses : 2

Ammonium

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0,00	mg/L
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0,00	mg/L

Nombre d'analyses : 2

pH

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	7,20	unité pH
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	7,66	unité pH
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	7,30	unité pH
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	7,65	unité pH

Nombre d'analyses : 4

Conductivité

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	463,00	µS/cm
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	465,00	µS/cm

Nombre d'analyses : 2

Température

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	22,00	°C
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	21,10	°C

Nombre d'analyses : 2

Turbidité

Date	Lieu de prélèvement	Adresse	Résultat	Unité
19/09/19	S1 LA CORDONNERIE DE LA POINTE	2020 AVENUE ROGER SALENGRO	0,18	NFU
19/09/19	S2 HOTEL CAMPANILE	LEGUMERIE EVIER	0,13	NFU

Nombre d'analyses : 2