

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

dans la commune de : CHAVILLE
au cours du mois de juin 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 juin 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 |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-----------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0.00 | n/(100mL) |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.00 | n/(100mL) |

Nombre d'analyses : 2

Entérocoques

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-----------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0.00 | n/(100mL) |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.00 | n/(100mL) |

Nombre d'analyses : 2

Bactéries coliformes

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-----------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0.00 | n/(100mL) |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.00 | n/(100mL) |

Nombre d'analyses : 2

Bactéries et spores sulfito-réducteurs

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-----------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0.00 | n/(100mL) |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.00 | n/(100mL) |

Nombre d'analyses : 2

Germes à 22°C

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 1.00 | n/mL |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.00 | n/mL |

Nombre d'analyses : 2

Germes à 37°C

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0.00 | n/mL |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.00 | n/mL |

Nombre d'analyses : 2

Chlore libre

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|------------------------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0.17 | mg(Cl ₂)/L |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0.11 | mg(Cl ₂)/L |

Nombre d'analyses : 2

Chlore total

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|------------------------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0,24 | mg(Cl ₂)/L |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0,17 | mg(Cl ₂)/L |

Nombre d'analyses : 2

Aluminium

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 45,00 | µg/L |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 39,00 | µg/L |

Nombre d'analyses : 2

Ammonium

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0,00 | mg/L |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0,00 | mg/L |

Nombre d'analyses : 2

pH

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|----------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 7,50 | unité pH |
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 7,51 | unité pH |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 7,50 | unité pH |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 7,60 | unité pH |

Nombre d'analyses : 4

Conductivité

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 562,00 | µS/cm |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 549,00 | µS/cm |

Nombre d'analyses : 2

Température

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 19,70 | °C |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 20,10 | °C |

Nombre d'analyses : 2

Turbidité

| Date | Lieu de prélèvement | Adresse | Résultat | Unité |
|----------|---------------------|---------------------|----------|-------|
| 10/06/19 | S2 HOTEL CAMPANILE | LEGUMERIE EVIER | 0,00 | NFU |
| 19/06/19 | S1 ECOLE | 3 AVENUE SAINT PAUL | 0,14 | NFU |

Nombre d'analyses : 2