

Destinataire(s) :

MAIRIE DE MONDREVILLE

SYNDICAT DES EAUX DE GILLES

## 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

### MONDREVILLE

Commune de : MONDREVILLE

Prélèvement et mesures de terrain du **18/01/2024 à 12h14** 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 : MONDREVILLE (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE MONDREVILLE - MAIRIE, ROB EVIER COIN CUISINE  
RDC

Code point de surveillance : 0000000642 Code installation : 000589 Type d'analyse : D1C7

Code Sise analyse : 00244067 Référence laboratoire : LSE2401-17409 Numéro de prélèvement : 07800238046

### Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800238046 - page : 1)

Le lundi 05 février 2024

Pour la Directrice générale et par délégation,  
Pour le Directeur départemental et par délégation,  
L'Ingénieur d'études sanitaires,

**Signé**

Marie-Claude GOURDET

*Les résultats détaillés sont consultables page(s) suivante(s)*

|                                                           |            |           | Limites de qualité |      | Références de qualité |      |
|-----------------------------------------------------------|------------|-----------|--------------------|------|-----------------------|------|
| <b>Mesures de terrain</b>                                 | Résultats  | Unité     | Mini               | Maxi | Mini                  | Maxi |
| <i>Contexte Environnemental</i>                           |            |           |                    |      |                       |      |
| Température de l'eau                                      | 8,1        | °C        |                    |      |                       | 25,0 |
| <i>Equilibre Calco-carbonique</i>                         |            |           |                    |      |                       |      |
| pH                                                        | 7,3        | unité pH  |                    |      | 6,5                   | 9,0  |
| <i>Résiduel de traitement</i>                             |            |           |                    |      |                       |      |
| Chlore libre                                              | 0,06       | mg/L(Cl2) |                    |      |                       |      |
| Chlore total                                              | 0,13       | mg/L(Cl2) |                    |      |                       |      |
|                                                           |            |           | Limites de qualité |      | Références de qualité |      |
| <b>Analyse laboratoire</b>                                | Résultats  | Unité     | Mini               | Maxi | Mini                  | Maxi |
| <i>Bactériologie</i>                                      |            |           |                    |      |                       |      |
| Entérocoques /100ml-MS                                    | <1         | n/100mL   |                    | 0    |                       |      |
| Bact. aér. revivifiables à 22°-68h                        | 2          | 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 néphélométrique NFU                             | <0,1       | NFU       |                    |      |                       | 2    |
| Conductivité à 25°C                                       | 775        | µS/cm     |                    |      | 200,0                 | 1100 |
| Coloration                                                | <5         | mg/L(Pt)  |                    |      |                       | 15   |
| <i>Equilibre Calco-carbonique</i>                         |            |           |                    |      |                       |      |
| pH                                                        | 7,52       | 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*