

Délégation Territoriale de VAL-D'OISE

Service Santé Environnement

Courriel : ARS-DD95-EAU@ars.sante.fr

Téléphone : 01 34 41 15 52

Fax : 01 30 32 83 48

Destinataire(s) :

MAIRIE DE HAUTE ISLE

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

HAUTE ISLE

Commune de : HAUTE-ISLE

Prélèvement et mesures de terrain du **08/03/2024** à **09h30** pour l'ARS, par le laboratoire :
LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DE L'EAU, CERGY, qui a également réalisé les analyses.

Nom et type d'installation : HAUTE ISLE CHLORATION (STATION DE TRAITEMENT-PRODUCTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE TRAITEE

Nom et localisation du point de surveillance : CHLORATION PUIITS DE L'ABBAYE - REFOULEMENT EAU TRAITEE

Code point de surveillance : 0000000441 Code installation : 000361 Type d'analyse : P1C7

Code Sise analyse : 00180849 Référence laboratoire : H.2024.752-1 Numéro de prélèvement : 09500178287

Conclusion sanitaire :

Eau conforme aux limites de qualité réglementaires en vigueur pour les paramètres analysés. A noter, un non-respect de la référence de qualité pour le paramètre bactéries sulfito-réductrices. Dès connaissance du résultat, l'exploitant a été informé. Une nouvelle analyse a été programmée le 14/03/2024 et n'a pas confirmée ce résultat.

(PLV-09500178287 - page : 1)

Le mercredi 27 mars 2024

Pour le Directeur Général et par délégation,

Pour la Déléguée Départementale et par délégation,

L'ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Helen LE GUEN

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

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	13,5	°C				25
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Aspect (qualitatif)	normal	sans objet				
Couleur (qualitatif)	normal	sans objet				
Odeur (qualitatif)	normal	sans objet				
Saveur (qualitatif)	normal	sans objet				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,2	unité pH			6,5	9
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,42	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	0,46	mg(Cl ₂)/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	0	n/(100mL)		0		
Escherichia coli /100ml - MF	0	n/(100mL)		0		
Bactéries coliformes /100ml-MS	0	n/(100mL)				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	7	n/(100mL)				0
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	0	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	9	n/mL				
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Turbidité néphélométrique NFU	0,41	NFU				2
Chlorures	35	mg/L				250
Conductivité à 25°C	773	µS/cm			200	1100
Sulfates	52	mg/L				250
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
Titre alcalimétrique complet	30,25	°f				
Titre hydrotimétrique	37,42	°f				
<i>Oxygène et matières organiques</i>						
Carbone organique total	0,66	mg(C)/L				2
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrates (en NO ₃)	36	mg/L		50		
Nitrites (en NO ₂)	<0,02	mg/L		0,1		
Nitrates/50 + Nitrites/3	0,72	mg/L		1		

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1