



Fraternité

GRAND PARIS SUD EST AVENIR MAIRIE DE BONNEUIL SUR MARNE VEOLIA TERRITOIRE PARIS METROPOLE

Destinataire(s):

Service Santé Environnement

Courriel: ARS-DD94-CSSM-EAU@ars.sante.fr

Téléphone: 01 49 81 86 04

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

GPSEA

Commune de : BONNEUIL-SUR-MARNE

Prélèvement et mesures de terrain du 24/06/2024 à 11h50 pour l'ARS, par le laboratoire :

ABORATOIRE SANTE ENVIRONNEMENT HYGIENE DE LYON (CARSO-LSEHL), qui a également réalisé les analyses

Nom et type d'installation: V.BONNEUIL (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau: EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : HOTEL RESTAURANT CAMPANILE - 2 AVENUE DES BLEUETS Code point de surveillance : 0000003492 Code installation : 003989 Type d'analyse: D1I7

Code Sise analyse: 00168424 Référence laboratoire: LSE2406-31135 Numéro de prélèvement: 09400166882

Conclusion sanitaire:

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

(PLV-09400166882 - page: 1)

Le lundi 15 juillet 2024

Agence régionale de santé lle-de-France Pour le Directeur de la Délégation départementale du Val-de-Marne L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires

Caroline CASSONNET

Mesures de terrain		Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
	Résultats		Mini	Maxi	Mini	Maxi
Contexte Environnemental						
Température de l'eau	20,6	°C				25
Equilibre Calco-carbonique						
рН	7,7	unité pH			6,5	9
Résiduel de traitement						
Chlore libre	0,12	mg(Cl2)/L				
Chlore total	0,18	mg(Cl2)/L				
			Limites de qualité		Références de qualité	
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Bactériologie		1				
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL				
Caractéristiques organoleptiques et minéralisation						
Aspect (qualitatif)	normal	sans objet				
Couleur (qualitatif)	normal	sans objet				
Odeur (qualitatif)	normal	sans objet				
Saveur (qualitatif)	normal	sans objet				
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	522	μS/cm			200	1100
Coloration	<5	mg(Pt)/L				15
Odeur (dilution à 25°c)	non mesuré	n				
Saveur par dilution à 25°c	non mesuré	n				3
Equilibre Calco-carbonique						
рН	7,46	unité pH			6,5	9
Paramètres azotés et phosphorés						
Ammonium (en NH4)	<0,05	mg/L				0,1
Fer et manganèse						
Fer total	<10	μg/L				200
Oligo-éléments et micropolluants minéraux						
Aluminium total μg/l	26	μg/L				200

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1