

Département veille et sécurité sanitaire

Courriel: ARS-DD77-ECHANGES-LABO@ars.sante.fr

Téléphone : 01 78 48 23 38

Fax : 01 78 48 22 56

NANGIS MAIRIE
B.P.55
77370 NANGIS

CONTROLE SANITAIRE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Résultats des analyses effectuées dans le cadre du Code de la Santé Publique - Titre II : sécurité sanitaire des eaux et des aliments

NANGIS

Prélèvements, mesures de terrain et analyses effectués pour l'ARS-DD77 par le laboratoire CARSO-LSEHL

Prélèvement et mesures de terrain du 03/06/2020 à 08h35 pour l'ARS et par SOUQUES FABIENNE

Nom et type d'installation : NANGIS (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : ABONNÉ - NANGIS (ZONE INDUSTRIELLE evier réfectoire)

Code point de surveillance : 0000003961 Code installation : 000989 Type d'analyse : D12D7

Code Sise analyse : 00210575 Référence laboratoire : LSE2006-26867 Numéro de prélèvement : 07700210792

Conclusion sanitaire (Prélèvement n° 07700210792)

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

jeudi 18 juin 2020

Pour le Directeur Général et par délégation

Pour la Directrice de la délégation départementale et par délégation
L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires



Hélène VITRY

Affichage obligatoire du présent document dans les deux jours ouvrés suivant la date de réception et conformément à l'article D1321-104 du Code de la Santé Publique.

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL						
Température de l'eau	19,6	°C				25
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,4	unité pH			6,5	9,0
RESIDUEL TRAITEMENT DE DESINFECTION						
Chlore libre	0,35	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	0,41	mg(Cl ₂)/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES						
Aspect (qualitatif)	0	sans objet				
Couleur (qualitatif)	0	sans objet				
Odeur (qualitatif)	0	sans objet				
Saveur (qualitatif)	0	sans objet				
Turbidité néphélométrique NFU	0,11	NFU				2,0
Coloration	<5	mg(Pt)/L				15,0
EQUILIBRE CALCO-CARBONIQUE						
pH	7,47	unité pH			6,5	9,0
FER ET MANGANESE						
Fer total	<10	µg/L				200
HYDROCARB. POLYCYCLIQUES AROMATIQU						
Benzo(a)pyrène *	<0.0001	µg/L		0,01		
Benzo(b)fluoranthène	<0.0005	µg/L		0,10		
Benzo(a,h,i)pérylène	<0.00050	µg/L		0,10		
Benzo(k)fluoranthène	<0.0005	µg/L		0,10		
Indéno(1.2.3-cd)pyrène	<0.0005	µg/L		0,10		
Hydrocarbures polycycliques aromatiques (4 substances)	<0.0005	µg/L		0,10		
MINERALISATION						
Conductivité à 25°C	581	µS/cm			200	1100
OLIGO-ELEMENTS ET MICROPOLLUANTS M.						
Antimoine	<1	µg/L		5,0		
Cadmium	<1	µg/L		5,0		
Chrome total	<5	µg/L		50,0		
PARAMETRES AZOTES ET PHOSPHORES						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1
Nitrites (en NO ₂)	<0,02	mg/L		0,50		
PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES						
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	<1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	<1	n/mL				
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1	n/(100mL)				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	<1	n/(100mL)				0
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/(100mL)		0		
Escherichia coli /100ml - MF	<1	n/(100mL)		0		