Destinataire(s) :

COMMUNAUTE AGGLO ST QUENTIN EN Y

MAIRIE DE MAGNY LES HAMEAUX

SAUR

SYNDICAT DES EAUX REGION D'YVELINES

(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

SY DES YVELINES

Commune de : MAGNY-LES-HAMEAUX

Prélèvement et mesures de terrain du **05/09/2025 à 10h02** 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 : LES ESSARTS- LES 4 PILIERS (UNITE DE DISTRIBUTION)

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : POINT MOBILE MAGNY LES HAMEAUX - mairie evier cuisine magny

Code point de surveillance : 0000000662 Code installation : 001180 Type d'analyse : D1C7

Code Sise analyse : 00255279 Référence laboratoire : LSE2509-33102 Numéro de prélèvement : 07800249262

Conclusion sanitaire :

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

(PLV-07800249262 - page : 1)

Le lundi 29 septembre 2025

P/ le Directeur général et par délégation,
P/ le Directeur départemental et par délégation,
L'Ingénieur d'études sanitaires,

Signé

Marie-Claude GOURDET

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	20,5	°C				25,0
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,5	unité pH				9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,29	mg/L(Cl2)				
Chlore total	0,36	mg/L(Cl2)				
Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	<1	n/100mL		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	1	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	2	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	0,32	NFU				2
Conductivité à 25°C	732	µS/cm				1100
Coloration	<5	mg/L(Pt)				15
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,67	unité pH				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