

**Délégation Territoriale de VAL-D'OISE**

Service Santé Environnement

Courriel : [ARS-DD95-EAU@ars.sante.fr](mailto:ARS-DD95-EAU@ars.sante.fr)

Téléphone : 01 34 41 15 52

Fax : 01 30 32 83 48

Destinataire(s) :

MAIRIE DE ROISSY EN FRANCE  
SYNDICAT DU NORD-ECOUEEN  
VEOLIA

**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

**SYNDICAT DAMONA VEOLIA**

Commune de : ROISSY-EN-FRANCE

Prélèvement et mesures de terrain du **23/07/2024 à 08h50** 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 : ROISSY ZONE HOTELIERE (UNITE DE DISTRIBUTION )

Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE

Nom et localisation du point de surveillance : ROISSY 1 ALLEE DES VERGERS - BEST WESTERN PLUS ( EX HOTEL  
HOLIDAY INN)

Code point de surveillance : 0000001988 Code installation : 000605 Type d'analyse : D117

Code Sise analyse : 00182843 Référence laboratoire : H.2024.2682-1 Numéro de prélèvement : 09500180281

**Conclusion sanitaire :**

Les résultats d'analyse des bactéries coliformes et Escherichia Coli sont ininterprétables en raison d'une flore aérobie interférentielle très abondante. Une analyse de contrôle a été programmée le 30/07/2024.

(PLV-09500180281 - page : 1)

Le vendredi 02 août 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)*

<b>Mesures de terrain</b>	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	18,9	°C				25
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Couleur (qualitatif)	normal	sans objet				
Odeur (qualitatif)	normal	sans objet				
Saveur (qualitatif)	normal	sans objet				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,6	unité pH			6,5	9
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,32	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				
Chlore total	0,40	mg(Cl <sub>2</sub> )/L				

<b>Analyse laboratoire</b>	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
<b>Entérocoques /100ml-MS</b>	<b>ILLISIBL</b>	n/(100mL)		0		
<b>Escherichia coli /100ml - MF</b>	<b>ILLISIBL</b>	n/(100mL)		0		
<b>Bactéries coliformes /100ml-MS</b>	<b>ILLISIBL</b>	<b>n/(100mL)</b>				0
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	0	n/(100mL)				0
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	>300	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	220	n/mL				
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1	NFU				2
Conductivité à 25°C	474	µS/cm			200	1100
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH <sub>4</sub> )	<0,05	mg/L				0,1
<i>Fer et manganèse</i>						
Fer total	<10	µg/L				200
<i>Oligo-éléments et micropolluants minéraux</i>						
Aluminium total µg/l	<10	µg/L				200

*Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1*