

EDITAL

Qualidade de água para consumo humano – Análises de controlo analítico

-----ESMERALDO SARAIVA NETO CARVALHINHO, Presidente da Câmara Municipal do Concelho de Manteigas:-----

-----TORNA PÚBLICO, nos termos do nº 1 do artº 17º do Decreto-Lei nº 306/2007, de 27 de Agosto, os resultados das análises da qualidade de água para consumo humano, das zonas de abastecimento do concelho de Manteigas, conforme quadros anexos referentes ao 2º trimestre de 2012. -----

----- E para constar se publica este Edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos lugares públicos do costume. -----

Manteigas, 7 de Agosto de 2012

O PRESIDENTE DA CÂMARA



ESMERALDO SARAIVA NETO CARVALHINHO

QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO
Resultados das análises ao 2º trimestre de 2012

Zonas de Abastecimento: ZA1 - Fonte Santa; ZA2 - Carvalheira; ZA3 - Fôrneas; ZA4 - S. Sebastião; ZA5 - Vale de Amoreira; ZA6 - Reservatório Velho (Sameiro); ZA7 - Reservatório Novo (Sameiro)

Parâmetros	Unidades	VP*	N.º de Análises		Valor Obtido		Cumprimento legislação (%)
			Previstas	Realizadas (%)	Máximo	Mínimo	
Controlo de Rotina 1							
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	UFC/100ml	0	18	100	0	0	100
Bactérias coliformes	UFC/100ml	0	18	100	0	0	100
Desinfectante residual	mg/L	-	18	100	1,00	<0,1	-
Controlo de Rotina 2							
Amónio	mg/L NH ₄	0,5	4	100	<0,05	<0,05	100
Número de colónias a 22 °C	UFC/ml	-	4	100	<1,00	<1,00	-
Número de colónias a 37 °C	UFC/ml	-	4	100	<1,00	<1,00	-
Condutividade	µS/cm	2500	4	100	34,00	45,00	100
Cor	mg/L	20	4	100	<5,0	<5,0	100
pH	Unidades de pH	6,5-9,0	4	100	6,5(25°C)	6,6(25°C)	100
Manganês	µg/L Mn	50	4	100	<10,00	<10,00	100
Oxidabilidade	mg/L O ₂	5	4	100	<1,00	<1,00	100
Cheiro a 25°C	Factor de diluição	3	4	100	<2,00	<2,00	100
Sabor a 25°C	Factor de diluição	3	4	100	<2,00	<2,00	100
Turvação	NTU	4	4	100	<0,30	<0,30	100
Controlo de Inspeção							
Alumínio	mg/L Al	200	-	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	UFC/100ml	0	-	-	-	-	-
Ferro	µg/L Fe	200	-	-	-	-	-
Nitritos	mg/L NO ₂	0,5	-	-	-	-	-
Benzo(a)pireno	µg/L	0,01	-	-	-	-	-
Cálcio	mg/L Ca	-	-	-	-	-	-
Chumbo	µg/L Pb	25	-	-	-	-	-
Cobre	mg/L Cu	2	-	-	-	-	-
Dureza total	µmg/L CaCO ₃	-	-	-	-	-	-
Enterococos	N.º micro/100 ml	0	-	-	-	-	-
Magnésio	mg/L Mg	-	-	-	-	-	-
Níquel	µg/L Ni	20	-	-	-	-	-
Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HAP)	µg/L	0,1	-	-	-	-	-
Benzo(b)fluoranteno	µg/L	-	-	-	-	-	-
Benzo(k)fluoranteno	µg/L	-	-	-	-	-	-
Benzo(ghi)perileno	µg/L	-	-	-	-	-	-
Indeno(1,2,3-cd)pireno	µg/L	-	-	-	-	-	-
Trihalometanos	µg/L	100	-	-	-	-	-
Clorofórmio	µg/L	-	-	-	-	-	-
Bromodiclorometano	µg/L	-	-	-	-	-	-
Dibromoclorometano	µg/L	-	-	-	-	-	-
Bromofórmio	µg/L	-	-	-	-	-	-

conclusão

Os resultados obtidos no 2.º trimestre de 2012 (Abril, Maio e Junho), encontram-se em conformidade com os valores paramétricos indicados no Decreto-lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, Anexo I (Parâmetros e Valores Paramétricos).

Informação complementar

*VP - Valor Paramétrico - corresponde ao valor máximo ou mínimo fixado para cada um dos parâmetros a controlar nos termos do Decreto - Lei n.º 306/07 de 27 de Agosto. Todos os ensaios são executados pelo laboratório CONTROLVET, Segurança Alimentar SA., Certificado n.º L0224 -1.