



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

# EDITAL

## ***Qualidade de água para consumo humano – Análises de controlo analítico***

O Município de São Brás de Alportel enquanto entidade gestora responsável pela exploração, gestão e fornecimento de água destinada ao consumo humano, e de acordo com o Decreto-lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto, deve publicitar os resultados obtidos, nas análises de demonstração de conformidade, nos termos do n.º1 do Artigo 17º.

Em Anexo apresenta-se os resultados das análises obtidas entre Abril e Junho de 2011 que serão afixados nos locais próprios existentes, para conhecimento dos consumidores e munícipes.

De acordo com os resultados obtidos, não se verificou qualquer incumprimento nas várias zonas de abastecimento que constituem o Sistema de Distribuição de Água.

São Brás de Alportel, 18 de Julho de 2011

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL

- Eng. António Paulo Jacinto Eusébio -



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento I

Vila, Alportel, Almargens, Gralheira, Tesoureiro, S. Romão Corotelo, Funchais, Calçada e Machados

Parâmetros	Nº. análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita						% análises que cumprem a legislação
				Mercado Municipal 13/04/2011	Casa de Otilia Neves 27/04/2011	Escola Secundária José Belchior Viegas 11/05/2011	EB1 n.º1 do Alportel 25/05/2011	Carla Correia 15/06/2011	Pastelaria Mónica Guerra 29/06/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>										
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	24	50%	0	0	0	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	24	50%	-	0,5	0,4	0,5	0,5	<0,2	0,6	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	24	50%	0	0	0	0	0	0	0	100%
<b>Controlo de Rotina 2</b>										
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	13	46%	-	16	-	1	-	49	-	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	13	46%	-	0	-	0	-	21	-	100%
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	13	46%	0	0	-	0	-	0	-	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	13	46%	3	<1	-	<1	-	<1	-	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	13	46%	3	<1	-	<1	-	<1	-	100%
Turvação (NTU)	13	46%	4	<0,4	-	<0,4	-	<0,4	-	100%
Cor (mg/L)	13	46%	20	<5	-	<5	-	<5	-	100%
Condutividade (µS/cm)	13	46%	2500	200	-	210	-	210	-	100%
pH (Adimensional)	13	46%	6,5-9,0	7,7	-	7,4	-	8	-	100%
Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L)	13	46%	5	<1,0	-	1,9	-	<1,0	-	100%
Manganês (µg/L)	13	46%	50	8	-	<5	-	17	-	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	13	46%	0,5	<0,12	-	<0,12	-	<0,12	-	100%
Alumínio (mg/L)	13	46%	200	<20	-	<20	-	48	-	100%
<b>Controlo de Inspeção</b>										
Dureza Total (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	2	50%	-	-	-	-	-	79	-	100%
Cálcio (mg/l Ca)	2	50%	-	-	-	-	-	23	-	100%
Magnésio (mg/l Mg)	2	50%	-	-	-	-	-	5	-	100%
Enterococos (100 ml)	2	50%	0	-	-	-	-	0	-	100%
Chumbo (µg/l Pb)	2	50%	25	-	-	-	-	<5,0	-	100%
Cobre (mg/l Cu)	2	50%	2	-	-	-	-	0,011	-	100%
Níquel (µg/l Ni)	2	50%	20	-	-	-	-	<5	-	100%
Ferro (µg/l Fe)	2	50%	200	-	-	-	-	<20	-	100%
Nitritos (mg/l NO <sub>2</sub> )	2	50%	0,5	-	-	-	-	<0,1	-	100%
Benzo (a) pireno (µg/l)	2	50%	0,01	-	-	-	-	<0,0050	-	100%
<b>Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HAP)</b>										
Benzeno (b) fluoranteno (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	<0,020	-	100%
Benzeno (k) fluoranteno (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	<0,020	-	100%
Benzeno (ghi) perileno (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	<0,020	-	100%
Indeno (1,2,3-cd) pireno (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	<0,020	-	100%
<b>Trihalometanos (THM)</b>										
Triclorometano (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	0,85	-	100%
Bromodichlorometano (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	8,74	-	100%
Dibromochlorometano (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	6,95	-	100%
Tribromometano (µg/l)	2	50%	-	-	-	-	-	17,6	-	100%

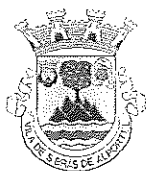


CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento II

São Brás de Alportel (Piscinas Municipais Descobertas, Largo do mercado, R. do Matadouro, R. da Fonte e R. Anibal Rosa da Silva)

Parâmetros	N.º análises/ ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita		% análises que cumprem a legislação
				Elizabeth Young 13/04/2011	Nuno Faustino 15/06/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	38%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	38%	--	0,4	0,6	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	38%	0	0	0	100%
<b>Controlo de Rotina 2</b>						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	100%	--	0	7	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	100%	--	0	0	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	<1	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	<1	100%
Turvação (NTU)	2	100%	4	<0,4	<0,4	100%
Cor (mg/L)	2	100%	20	<5	<5	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	100%	2500	730	750	100%
pH (Adimensional)	2	100%	6,5-9,0	7,4	7,5	100%
Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /l)	2	100%	5	<1,0	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	2	100%	50	<5	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	100%	0,5	<0,12	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	2	100%	50	--	13	100%
<b>Controlo de Inspeção</b>						
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	1	100%	0	0	--	100%
Enterococos (100 ml)	1	100%	0	0	--	100%
Cálcio (mg/l Ca)	1	100%	--	120	--	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento III  
Mealhas, Mesquita e Peral

Parâmetros	N.º análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita			% análises que cumprem a legislação
				José Firmino 13/04/2011	EB1 da Mesquita 11/05/2011	Cirilo 15/06/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>							
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	50%	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	50%	—	0,5	0,5	0,5	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	50%	0	0	0	0	100%
<b>Controlo de Rotina 2</b>							
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	4	50%	—	—	—	3	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	4	50%	—	—	—	2	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	4	50%	3	—	—	<1	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	4	50%	3	—	—	<1	100%
Turvação (NTU)	4	50%	4	—	—	<0,4	100%
Cor (mg/L)	4	50%	20	—	—	<5	100%
Condutividade (µS/cm)	4	50%	2500	—	—	420	100%
pH (Adimensional)	4	50%	6,5-9,0	—	—	7,7	100%
Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L)	4	50%	5	—	—	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	4	50%	50	—	—	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	4	50%	0,5	—	—	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	4	50%	50	—	—	<5	100%

Zona de Abastecimento IV  
Vilarinhos

Parâmetros	N.º análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita			% análises que cumprem a legislação
				Casa de Pasto Romão 13/04/2011	Sandra Martins 11/05/2011	Café Estrela 15/06/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>							
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	50%	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	50%	—	0,5	0,5	0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	50%	0	0	0	0	100%
<b>Controlo de Rotina 2</b>							
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	4	50%	—	—	—	3	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	4	50%	—	—	—	1	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	4	50%	3	—	—	<1	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	4	50%	3	—	—	<1	100%
Turvação (NTU)	4	50%	4	—	—	<0,4	100%
Cor (mg/L)	4	50%	20	—	—	<5	100%
Condutividade (µS/cm)	4	50%	2500	—	—	620	100%
pH (Adimensional)	4	50%	6,5-9,0	—	—	7,3	100%
Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L)	4	50%	5	—	—	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	4	50%	50	—	—	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	4	50%	0,5	—	—	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	4	50%	50	—	—	<5	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

**Zona de Abastecimento V**  
**Arimbo**

Parâmetros	Nº. análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita	% análises que cumprem a legislação
				Fontanário Arimbo 11/05/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>					
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	50%	-	0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%

**Zona de Abastecimento VI**  
**Cova da Muda**

Parâmetros	Nº. análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita	% análises que cumprem a legislação
				Fontanário Cova da Muda 11/05/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>					
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	50%	-	<0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

**Zona de Abastecimento VII**  
**Cabeça do Velho (Café clube de futebol)**

Parâmetros	Nº. análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita	% análises que cumprem a legislação
				Fontanário Cabeça do Velho 1 11/05/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>					
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	50%	-	<0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%

**Zona de Abastecimento VIII**  
**Cabeça do Velho**

Parâmetros	Nº. análises/ano	% análises realizadas	VP (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita	% análises que cumprem a legislação
				Fontanário Cabeça do Velho 2 11/05/2011	
<b>Controlo de Rotina 1</b>					
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	50%	-	0,4	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	50%	0	0	100%