



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 Janeiro e Março de 2010 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.

São Brás de Alportel, 21 de Abril de 2010

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL

- Eng. António Paulo Jacinto Eusébio -



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento I- São Brás de Alportel, Tesoureiro, Alportel, Almargens, Soalheira, Rocha da Gralheira, 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
				EB 2,3 Poeta Bernardo Passos 13/01/2010	EB1 n.º 1 27/01/2010	Bafrutal Lda. 10/02/2010	Café Arcadas 24/02/2010	EB1 n.º 2 10/03/2010	Café Cantinho 24/03/2010	
Controlo de Rotina 1										
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	24	25%	0	0	0	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	24	25%	–	0,6	0,6	0,3	0,7	0,6	0,3	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	24	25%	0	0	0	0	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2										
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	13	23%	–	0	–	0	–	0	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	13	23%	–	0	–	0	–	0	–	100%
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	13	23%	0	0	–	0	–	0	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	13	23%	3	<3	–	1	–	Não detectado	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	13	23%	3	<3	–	1	–	Não detectado	–	100%
Turvação (NTU)	13	23%	4	0,4	–	<0,4	–	<0,4	–	100%
Cor (mg/L)	13	23%	20	<5	–	<5	–	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	13	23%	2500	210	–	220	–	730	–	100%
pH (Adimensional)	13	23%	6,5-9,0	7,7	–	7,8	–	7,5	–	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	13	23%	5	1,2	–	1,5	–	<1,0	–	100%
Manganês (µg/L)	13	23%	50	<5	–	<5	–	<5	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	13	23%	0,5	<0,12	–	<0,12	–	<0,12	–	100%
Alumínio (mg/L)	13	23%	200	<20	–	23	–	<20	–	100%
Controlo de Inspeção										
Dureza Total (mg/l CaCO ₃)	2	50%	–	86	–	–	–	–	–	100%
Cálcio (mg/l Ca)	2	50%	–	23	–	–	–	–	–	100%
Magnésio (mg/l Mg)	2	50%	–	6	–	–	–	–	–	100%
Enterococos (100 ml)	2	50%	0	0	–	–	–	–	–	100%
Chumbo (µg/l Pb)	2	50%	25	<2,0	–	–	–	–	–	100%
Cobre (mg/l Cu)	2	50%	2	<0,01	–	–	–	–	–	100%
Níquel (µg/l Ni)	2	50%	20	<5	–	–	–	–	–	100%
Ferro (µg/l Fe)	2	50%	200	32	–	–	–	–	–	100%
Nitritos (mg/l NO ₂)	2	50%	0,5	<0,1	–	–	–	–	–	100%
Benzeno (a) pireno (µg/l)	2	50%	0,01	<0,008	–	–	–	–	–	100%
Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HAP)										
Benzeno (b) fluoranteno (µg/l)	2	50%	–	<0,02	–	–	–	–	–	100%
Benzeno (k) fluoranteno (µg/l)	2	50%	–	<0,02	–	–	–	–	–	100%
Benzeno (ghi) perileno (µg/l)	2	50%	–	<0,02	–	–	–	–	–	100%
Indeno (1,2,3-cd) pireno (µg/l)	2	50%	–	<0,02	–	–	–	–	–	100%
Trihalometanos (THM)										
Triclorometano (µg/l)	2	50%	–	<7,0	–	–	–	–	–	100%
Bromodiclorometano (µg/l)	2	50%	–	15	–	–	–	–	–	100%
Dibromoclorometano (µg/l)	2	50%	–	11	–	–	–	–	–	100%
Tribromometano (µg/l)	2	50%	–	26	–	–	–	–	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento II

(Piscinas Municipais Descobertas, Largo do mercado, R. do Matadouro, R. da Fonte e R. Aníbal Rosa da Silva)

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
				Casa Nuno Faustino 13/01/2010	Casa Joaquim Manuel Dias 10/02/2010	Consultório Veterinário Municipal 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1							
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	25%	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	25%	–	0,4	0,1	0,6	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	25%	0	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2							
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	4	25%	–	–	–	0	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	4	25%	–	–	–	0	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	4	25%	3	–	–	Não detectado	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	4	25%	3	–	–	Não detectado	100%
Turvação (NTU)	4	25%	4	–	–	0,9	100%
Cor (mg/L)	4	25%	20	–	–	<5	100%
Condutividade (µS/ cm)	4	25%	2500	–	–	730	100%
pH (Adimensional)	4	25%	6,5-9,0	–	–	7,5	100%
Oxidabilidade (mg O2/L)	4	25%	5	–	–	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	4	25%	50	–	–	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	4	25%	0,5	–	–	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	4	25%	50	–	–	10	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento III- Mealhas, Mesquita e Peral

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
				Casa Tânia 13/01/2010	Café "Pôr do Sol" 10/02/2010	Casa Fernando 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1							
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	25%	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	25%	–	0,2	0,5	0,5	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	25%	0	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2							
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	4	25%	–	–	–	0	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	4	25%	–	–	–	1	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	4	25%	3	–	–	Não detectado	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	4	25%	3	–	–	Não detectado	100%
Turvação (NTU)	4	25%	4	–	–	<0,4	100%
Cor (mg/L)	4	25%	20	–	–	<5	100%
Condutividade (µS/ cm)	4	25%	2500	–	–	430	100%
pH (Adimensional)	4	25%	6,5-9,0	–	–	7,9	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	4	25%	5	–	–	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	4	25%	50	–	–	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	4	25%	0,5	–	–	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	4	25%	50	–	–	<5	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento IV-Vilarinhos e Gralheira

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
				Casa Anabela Condinho 13/01/2010	Casa Hilário Guerreiro 10/02/2010	Café 1.º de Maio 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1							
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	25%	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	25%	–	0,6	0,7	0,8	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	25%	0	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2							
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	4	25%	–	–	–	0	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	4	25%	–	–	–	0	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	4	25%	3	–	–	Não detectado	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	4	25%	3	–	–	Não detectado	100%
Turvação (NTU)	4	25%	4	–	–	<0,4	100%
Cor (mg/L)	4	25%	20	–	–	<5	100%
Condutividade (µS/cm)	4	25%	2500	–	–	610	100%
pH (Adimensional)	4	25%	6,5-9,0	–	–	7,3	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	4	25%	5	–	–	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	4	25%	50	–	–	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	4	25%	0,5	–	–	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	4	25%	50	–	–	<5	100%

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 10/02/2010	
Controlo de Rotina 1					
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	17%	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	17%	–	0,4	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	17%	0	0	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

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 13/01/2010	Fontanário Cova da Muda 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	33%	–	0,1	0,8	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	50%	–	51	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	50%	–	67	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Turvação (NTU)	2	50%	4	1,8	–	100%
Cor (mg/L)	2	50%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	50%	2500	1000	–	100%
pH (Adimensional)	2	50%	6,5-9,0	7,3	–	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	2	50%	5	<1,0	–	100%
Manganês (µg/L)	2	50%	50	10	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	50%	0,5	<0,12	–	100%
Nitratos (mg/L)	2	50%	50	<5	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento VII- Javali

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
				Depósito Javali 13/01/2010	Depósito Javali 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	33%	–	0,6	0,7	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	50%	–	0	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	50%	–	1	–	100%
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	2	50%	0	0	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Turvação (NTU)	2	50%	4	<0,4	–	100%
Cor (mg/L)	2	50%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	50%	2500	270	–	100%
pH (Adimensional)	2	50%	6,5-9,0	8	–	100%
Oxidabilidade (mg O2/L)	2	50%	5	<1,0	–	100%
Manganês (µg/L)	2	50%	50	<5	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	50%	0,5	<0,12	–	100%
Alumínio (mg/L)	2	50%	200	41	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento VIII- Cabeça do Velho (Café junto ao campo de futebol e exploração suinícola)

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 13/01/2010	Fontanário Cabeça do Velho 1 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	33%	–	0,1	<0,1	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	50%	–	1	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	50%	–	1	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Turvação (NTU)	2	50%	4	2,6	–	100%
Cor (mg/L)	2	50%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	50%	2500	510	–	100%
pH (Adimensional)	2	50%	6,5-9,0	7,2	–	100%
Oxidabilidade (mg O2/L)	2	50%	5	<1,0	–	100%
Manganês (µg/L)	2	50%	50	46	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	50%	0,5	<0,12	–	100%
Nitratos (mg/L)	2	50%	50	<5	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento IX- Cabeça do Velho (toda a Cabeça do Velho e Barranco da Figueira)

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 13/01/2010	Fontanário Cabeça do Velho 2 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	33%	–	0,2	0,3	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	50%	–	1	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	50%	–	2	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Turvação (NTU)	2	50%	4	2	–	100%
Cor (mg/L)	2	50%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	50%	2500	660	–	100%
pH (Adimensional)	2	50%	6,5-9,0	7,4	–	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	2	50%	5	<1,0	–	100%
Manganês (µg/L)	2	50%	50	10	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	50%	0,5	<0,12	–	100%
Nitratos (mg/L)	2	50%	50	<5	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento X- Cerro da Ursa

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
				Depósito Amovível Cerro da Ursa 13/01/2010	Depósito Amovível Cerro da Ursa 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	33%	–	0,4	0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	50%	–	0	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	50%	–	0	–	100%
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	2	50%	0	0	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Turvação (NTU)	2	50%	4	0,6	–	100%
Cor (mg/L)	2	50%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	50%	2500	250	–	100%
pH (Adimensional)	2	50%	6,5-9,0	8	–	100%
Oxidabilidade (mg O2/L)	2	50%	5	1,1	–	100%
Manganês (µg/L)	2	50%	50	<5	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	50%	0,5	<0,12	–	100%
Alumínio (mg/L)	2	50%	200	32	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento XI- Parises

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
				Depósito Amovível Parises 13/01/2010	Depósito Amovível Parises 10/03/2010	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	33%	–	0,5	0,8	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	33%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	50%	–	0	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	50%	–	0	–	100%
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	2	50%	0	0	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	50%	3	<3	–	100%
Turvação (NTU)	2	50%	4	<0,4	–	100%
Cor (mg/L)	2	50%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	50%	2500	250	–	100%
pH (Adimensional)	2	50%	6,5-9,0	7,9	–	100%
Oxidabilidade (mg O2/L)	2	50%	5	<1,0	–	100%
Manganês (µg/L)	2	50%	50	<5	–	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	50%	0,5	<0,12	–	100%
Alumínio (mg/L)	2	50%	200	36	–	100%