



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 analíticos obtidos entre Julho e Setembro de 2011 que serão afixados nos locais próprios existentes, para conhecimento dos consumidores e munícipes.

De acordo com os resultados obtidos, verificou-se dois incumprimentos do parâmetro manganês, um na Zona de Abastecimento de Cova da Muda, no qual foi colocado um depósito amovível como fonte alternativa de abastecimento, verificando-se o outro incumprimento na Zona de Abastecimento de Cabeça do Velho, que ao ser efectuada a respectiva análise de verificação, o resultado obtido encontra-se de acordo com o valor legislado. Estes incumprimentos devem-se às características hidro-geológicas onde se inserem as respectivas captações de água.

São Brás de Alportel, 25 de Outubro de 2011

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 e Almagens, Soalheira, Rocha da Gralheira, Corotelo, Funchais, Calçada e Machados

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
				Pastelaria Florinda Sancho Guerreiro 13/07/2011	Pastelaria / Fábrica Samsbrasense 27/07/2011	Café Dois Irmão 17/08/2011	Churrasqueira Paraíso 31/08/2011	Dina Coutinho 14/09/2011	Jardim-de-Infância Corotelo 28/09/2011	
Controlo de Rotina 1										
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	24	75%	0	0	0	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	24	75%	—	0,4	0,7	0,7	0,6	0,4	0,6	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	24	75%	0	0	0	0	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2										
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	13	69%	—	0	—	0	—	2	—	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	13	69%	—	1	—	0	—	0	—	100%
Clostridium Perfringens (UFC/100ml)	13	69%	0	0	—	0	—	0	—	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	13	69%	3	<1	—	<1	—	<1	—	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	13	69%	3	<1	—	<1	—	<1	—	100%
Turvação (NTU)	13	69%	4	<0,4	—	0,5	—	<0,4	—	100%
Cor (mg/L)	13	69%	20	<5	—	<5	—	<5	—	100%
Condutividade (µS/ cm)	13	69%	2500	190	—	210	—	210	—	100%
pH (Adimensional)	13	69%	6,5-9,0	8,1	—	7,7	—	7,7	—	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	13	69%	5	1,9	—	1,2	—	<1,0	—	100%
Manganês (µg/L)	13	69%	50	<5	—	6	—	8	—	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	13	69%	0,5	<0,12	—	<0,12	—	<0,12	—	100%
Alumínio (mg /L)	13	69%	200	<20	—	23	—	<20	—	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. 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 Carlos Serranheira 17/08/2011		
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	67%	0	0		100%
Cloro Livre (mg/L)	6	67%	-	0,5		100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	67%	0	0		100%

Zona de Abastecimento III
Mealhas, Mesquita e Peral

Parâmetros	Nº. análises/ano	% análises realizadas	V.P. (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita		% análises que cumprem a legislação
				Café Zé Reis 13/07/2011	Restaurante Beira Serra 17/08/2011	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	67%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	67%	-	0,5	0,4	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	67%	0	0	0	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento IV
Fonte Touro, Vilarinhos e Gralheira

Parâmetros	N.º análises/ ano	% análises realizadas	V.P. (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita			% análises que cumprem a legislação
				Edgar Móveis (Gralheira) 13/07/2011	Mini Mercado Ilídio 17/08/2011	Café Topázio 14/09/2011	
Controlo de Rotina 1							
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	12	75%	0	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	12	75%	-	0,3	0,4	<0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	12	75%	0	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2							
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	4	75%	-	-	-	2	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	4	75%	-	-	-	0	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	4	75%	3	-	-	<1	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	4	75%	3	-	-	<1	100%
Turvação (NTU)	4	75%	4	-	-	<0,4	100%
Cor (mg/L)	4	75%	20	-	-	<5	100%
Condutividade (µS/ cm)	4	75%	2500	-	-	630	100%
pH (Adimensional)	4	75%	6,5-9,0	-	-	7,2	100%
Oxidabilidade (mg O2/L)	4	75%	5	-	-	<1,0	100%
Manganês (µg/L)	4	75%	50	-	-	<5	100%
Azoto Amoniacal (mg/L)	4	75%	0,5	-	-	<0,12	100%
Nitratos (mg/L)	4	75%	50	-	-	<5	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento V
Arimbo

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
				Fontanário Arimbo 13/07/2011	Fontanário Arimbo 14/09/2011	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	83%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	83%	–	0,5	0,5	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	83%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	100%	0,5	<0,12	–	100%
Cor (mg/L)	2	100%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	100%	2500	1100	–	100%
pH (Adimensional)	2	100%	6,5-9,0	7,9	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	–	100%
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	100%	–	1	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	100%	–	0	–	100%
Turvação (NTU)	2	100%	4	<0,4	–	100%
Manganês (µg/L)	2	100%	50	<5	–	100%
Nitratos (mg/L)	2	100%	50	<5	–	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	2	100%	5	<1,0	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento VI
Cova da Muda

Parâmetros	N.º análises/ano	% análises realizadas	V.P. (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita		% análises que cumprem a legislação
				Fontanário Cova da Muda 13/07/2011	Fontanário Cova da Muda 14/09/2011	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	83%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	83%	-	0,2	0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	83%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	100%	0,5	<0,12	-	100%
Cor (mg/L)	2	100%	20	<5	-	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	100%	2500	710	-	100%
pH (Adimensional)	2	100%	6,5-9,0	7,4	-	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	-	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	-	100%
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	100%	-	1	-	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	100%	-	0	-	100%
Turvação (NTU)	2	100%	4	0,7	-	100%
Manganês (µg/L)	2	100%	50	110	-	50%
Nitratos (mg/L)	2	100%	50	<5	-	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	2	100%	5	<1,0	-	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento de Cabeça do Velho (café junto ao campo 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
				Café Clube de Futebol 14/09/2011	Fontanário Cabeça do Velho 1 11/05/2011	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	83%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	83%	–	0,2	<0,2	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	83%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
Azoto Amoniacal (mg/L)	2	100%	0,5	<0,12	–	100%
Cor (mg/L)	2	100%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	2	100%	2500	460	–	100%
pH (Adimensional)	2	100%	6,5-9,0	7,4	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	2	100%	3	<1	–	100%
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	2	100%	–	6	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	2	100%	–	0	–	100%
Turvação (NTU)	2	100%	4	1,6	–	100%
Manganês (µg/L)	2	100%	50	130	–	50%
Nitratos (mg/L)	2	100%	50	<5	–	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	2	100%	5	<1,0	–	100%



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Zona de Abastecimento Cabeça do Velho

Parâmetros	Nº análises/ano	% análises realizadas	V.P. (D.L. 306/2007 de 27 Agosto)	Ponto de Colheita / Data de Colheita		% análises que cumprem a legislação
				Fontanário Cabeça do Velho 13/07/2011	Fontanário Cabeça do Velho 14/09/2011	
Controlo de Rotina 1						
Bactérias Coliformes (UFC/100 ml)	6	75%	0	0	0	100%
Cloro Livre (mg/L)	6	75%	–	0,5	0,4	100%
E.Coli (UFC/100 ml)	6	75%	0	0	0	100%
Controlo de Rotina 2						
Azoto Amoniacal (mg/L)	13	75%	0,5	<0,12	–	100%
Cor (mg/L)	13	75%	20	<5	–	100%
Condutividade (µS/ cm)	13	75%	2500	690	–	100%
pH (Adimensional)	13	75%	6,5-9,0	7,6	–	100%
Cheiro (Factor Diluição 25°C)	13	75%	3	<1	–	100%
Sabor (Factor Diluição 25°C)	13	75%	3	<1	–	100%
N.º Colónias a 22°C (UFC/ml)	13	75%	–	0	–	100%
N.º Colónias a 37°C (UFC/ml)	13	75%	–	0	–	100%
Turvação (NTU)	13	75%	4	0,4	–	100%
Manganês (µg/L)	13	75%	50	<5	–	100%
Nitratos (mg/L)	2	75%	50	<5	–	100%
Oxidabilidade (mg O ₂ /L)	13	75%	5	<1,0	–	100%