



## QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Zona de Abastecimento do Furo de São João + Furo de João Gomes + SAMF + SES

Período da colheita: 3º Trimestre / 2022

Parâmetros	N.º Amostra PCQA			Valor Determinado			Valor Paramétrico (Decreto-lei n.º 152/2017)	Nº Amostras > Valor Paramétrico	% Cumprimento Valor Paramétrico
	Previstas	Realizadas	% Amostras Realizadas	Máximo	Médio	Mínimo			
<b><u>Parâmetros Controlo de Rotina R1</u></b>	<b><u>27</u></b>	<b><u>27</u></b>	<b><u>100%</u></b>	—	—	—	—	<b><u>0</u></b>	100%
Cloro residual Livre (mg/L Cl <sub>2</sub> )	9	9	100%	0,6	0,48	0,3	—	—	—
Bactérias Coliformes (N/100 mL)	9	9	100%	0	0	0	0	0	100%
Escherichia Coli (E. coli) (N/100 mL)	9	9	100%	0	0	0	0	0	100%
<b><u>Parâmetros Controlo de Rotina R2</u></b>	<b><u>77</u></b>	<b><u>77</u></b>	<b><u>100%</u></b>	—	—	—	—	<b><u>0</u></b>	100%
Alumínio (µg/L Al)	7	7	100%	14	11	<10	200	0	100%
Cheiro, a 25 °C (Fator de diluição)	7	7	100%	<1	<1	<1	3	0	100%
Clostridium Perfringens (ufc/100 mL)	7	7	100%	0	0	0	0	0	100%
Condutividade (µS/cm a 20 °C)	7	7	100%	399	350,86	219	2500	0	100%
Cor (mg/L Pt-Co)	7	7	100%	8,5	5,5	<5	20	0	100%
Enterococos (N/100mL)	7	7	100%	0	0	0	0	0	100%
Nº de colónias a 22 °C (N/mL)	7	7	100%	60	9	0	—	—	—
Nº de colónias a 36 °C (N/mL)	7	7	100%	103	16,00	0	—	—	—
pH (Escala de Sorensen)	7	7	100%	7,9	7,5	7	≥6,5 e ≤9,5	0	100%
Sabor a 25 °C (Fator de Diluição)	7	7	100%	<1	<1	<1	3	0	100%
Turvação (NTU)	7	7	100%	0,51	0,24	<0,2	4	0	100%

**Avaliação:** O valor paramétrico refere-se ao Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto alterado pelo Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho, e pelo Decreto-Lei n.º 152/2017, de 7 de dezembro.  
Os resultados analíticos apresentados evidenciam que a água distribuída está em conformidade com as normas de qualidade estabelecidas no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto.