



Resultados do Programa de Controlo da Qualidade da Água Fornecida aos "Pontos de Entrega em alta" do Sistema Multimunicipal de Abastecimento de Água ao Algarve

Edital do  
3º Trimestre 2016

Ponto de Entrega de Tavira

Cruz do Areal, Cumeada, Fonte do Bispo, Malhão, Perogil, Santo Estevão e Zona Industrial de Tavira

A qualidade da água fornecida pelas Águas do Algarve, S.A. ao Ponto de Entrega de **Tavira** é verificada através de análises periódicas previstas no Programa de Controlo da Qualidade da Água, de acordo com o **Dec. Lei 306/2007 de 27 de Agosto**.

| Parâmetros                              | Valores Determinados |        | Valor Paramétrico (VP) | N.º Total de Análises |            | % Análises Realizadas | N.º Análises > VP | % Análises > VP |
|---|----------------------|--------|------------------------|-----------------------|------------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|   | Minímo               | Máximo |                        | Previstas             | Realizadas |                       |                   |                 |
| <b>Controlo de Rotina 1</b>             |                      |        |                        |                       |            |                       |                   |                 |
| Bactérias coliformes (N/100ml)          | 0                    | 0      | 0                      | 6                     | 6          | 100                   | 0                 | 0               |
| Escherichia coli (E.coli) (N/100ml)     | 0                    | 0      | 0                      | 6                     | 6          | 100                   | 0                 | 0               |
| Cloro residual livre (mg/l Cl2)         | 0.3                  | 0.9    | -                      | 6                     | 6          | 100                   | -                 | -               |
| <b>Controlo de Rotina 2</b>             |                      |        |                        |                       |            |                       |                   |                 |
| Clostridium perfringens (N/100ml)       | 0                    | 0      | 0                      | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Número de colónias a 22°C (N/ml)        | 0                    | 0      | -                      | 1                     | 1          | 100                   | -                 | -               |
| Número de colónias a 36°C (N/ml)        | 3                    | 3      | -                      | 1                     | 1          | 100                   | -                 | -               |
| Turvação (NTU)                          | <0.10                | <0.10  | 4                      | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| pH (unidades de pH)                     | 7.5                  | 7.5    | 6.5–9                  | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Condutividade (µS/cm a 20°C)            | 245                  | 245    | 2500                   | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/l NO3)                     | <0.8                 | <0.8   | 50                     | 2                     | 2          | 100                   | 0                 | 0               |
| Azoto Amoniacal (Amónio) (mg/l NH4)     | <0.05                | <0.05  | 0,5                    | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Cor (mg/l PtCo)                         | <5                   | <5     | 20                     | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg/l O2)                 | <0.6                 | <0.6   | 5                      | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Cheiro, a 25°C (Factor diluição a 25°C) | <1                   | <1     | 3                      | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Sabor, a 25°C (Factor diluição a 25°C)  | <1                   | <1     | 3                      | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Alumínio total (µg/l Al)                | 27                   | 27     | 200                    | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Manganês total (µg/l Mn)                | <10                  | <10    | 50                     | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| <b>Controlo de Inspecção</b>            |                      |        |                        |                       |            |                       |                   |                 |
| Bromatos (µg/l BrO3)                    | 7                    | 7      | 10                     | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |
| Dose indicativa total (mSv/ano)         | <0.10                | <0.10  | 0.10                   | 1                     | 1          | 100                   | 0                 | 0               |

COT = Carbono orgânico Total; HAP's = Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos; THM's = Trihalometanos

Com base nas análises efectuadas e nos resultados expostos, conclui-se que a qualidade da água fornecida nos "Pontos de Entrega em Alta", nomeadamente Cruz do Areal, Cumeada, Fonte do Bispo, Malhão, Perogil, Santo Estevão e Zona Industrial de Tavira, cumpre os valores paramétricos fixados de acordo com a legislação em vigor aplicável à "Água destinada ao Consumo Humano"

16 de Novembro de 2016

O Administrador  
Dr.ª Maria Isabel Fernandes da Silva Soares