



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Arraiolos e Ilhas

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	07-05-2018	04-06-2018				
					Mercado Arraiolos	Municipal - Metalonico Industrial	Zona Parque de Jogos - Ilhas				
Controlo de Rotina R1											
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	3	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	3	100,00%	100,00%	0,8	< 0,1	0,6	< 0,5	< 0,1	0,8	0,2 - 0,6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2											
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02			< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0			0	0	0	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0			0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	670			670	670	670	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	7,9			7,9	7,9	7,9	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,7			7,7	7,7	7,7	6,5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15			< 15	< 15	< 15	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,8			0,8	0,8	0,8	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Igrejinha

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018 Centro de Dia e SAD	07-05-2018 Mini-Mercado "Os Netinhos"	04-06-2018 Quiosque "O Poço"				
Controlo de Rotina R1											
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	3	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	3	100,00%	100,00%	1,3	0,5	1	0,933	0,5	1,3	0,2 - 0,6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2											
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02			< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0			0	0	0	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0			0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	580			580	580	580	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	5,2			5,2	5,2	5,2	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,7			7,7	7,7	7,7	6,5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15			< 15	< 15	< 15	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,5			0,5	0,5	0,5	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
S. Pedro da Gafanhoeira

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	04-06-2018				
					Igreja	Estaleiro da Junta de Freguesia				
Controlo de Rotina R1										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100,00%	100,00%	0,3	0,2	0,25	0,2	0,3	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2										
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02		< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	370		370	370	370	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	6,9		6,9	6,9	6,9	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,1		7,1	7,1	7,1	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15		< 15	< 15	< 15	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,6		0,6	0,6	0,6	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Vimieiro

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	07-05-2018	04-06-2018				
					Mercado Municipal	Escola Primária	Restaurante "Antiga Moagem"				
Controlo de Rotina R1											
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	3	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	3	100,00%	100,00%	1,2	0,5	0,9	0,867	0,5	1,2	0,2 - 0,6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2											
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02			< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0			0	0	0	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	1			1	1	1	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	690			690	690	690	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	5,6			5,6	5,6	5,6	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,7			7,7	7,7	7,7	6,5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15			< 15	< 15	< 15	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1			< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,5			0,5	0,5	0,5	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Vale do Pereiro

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	04-06-2018				
					Sociedade Recreativa	Estaleiro da Junta de Freguesia				
Controlo de Rotina R1										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100,00%	100,00%	0,4	0,5	0,45	0,4	0,5	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2										
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02		< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	1		1	1	1	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	3		3	3	3	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	500		500	500	500	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	6		6	6	6	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,4		7,4	7,4	7,4	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15		< 15	< 15	< 15	50
Nitratos	Mg/l NO3	1	100,00%	100,00%	10		10	10	10	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,5		0,5	0,5	0,5	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Santana do Campo

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	04-06-2018				
					Escola Primária	Padaria "Soparlim"				
Controlo de Rotina R1										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100,00%	100,00%	0,2	0,3	0,25	0,2	0,3	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2										
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02		< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	3		3	3	3	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	500		500	500	500	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	8,3		8,3	8,3	8,3	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,8		7,8	7,8	7,8	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15		< 15	< 15	< 15	50
Nitratos	Mg/l NO3	1	100,00%	100,00%	< 10		< 10	< 10	< 10	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	1,4		1,4	1,4	1,4	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,7		0,7	0,7	0,7	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Aldeia da Serra / Bardeiras

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	04-06-2018				
					Restaurante "O Telheiro" - Carrascal	Sociedade Recreativa - Aldeia da Serra				
Controlo de Rotina R1										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100,00%	100,00%	0,4	0,5	0,45	0,4	0,5	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2										
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02		< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	11		11	11	11	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	12		12	12	12	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	640		640	640	640	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	5,8		5,8	5,8	5,8	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,7		7,7	7,7	7,7	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15		< 15	< 15	< 15	50
Nitratos	Mg/l NO3	1	100,00%	100,00%	38		38	38	38	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,5		0,5	0,5	0,5	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Venda do Duque

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	04-06-2018				
					Habituação 01	Habituação 02				
Controlo de Rotina R1										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100,00%	100,00%	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2										
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02		< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	690		690	690	690	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	6,8		6,8	6,8	6,8	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,8		7,8	7,8	7,8	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15		< 15	< 15	< 15	50
Nitratos	Mg/l NO3	1	100,00%	100,00%	24		24	24	24	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,5		0,5	0,5	0,5	4



Município de Arraiolos

EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2018

Sistema de Abastecimento
Sabugueiro

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					09-04-2018	04-06-2018				
					Escola Primária	Sociedade Recreativa				
Controlo de Rotina R1										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100,00%	100,00%	0,1	0,3	0,2	0,1	0,3	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100,00%	100,00%	0	0	0	0	0	0
Controlo de Rotina R2										
Amónio	mg/l NH4	1	100,00%	100,00%	< 0,02		< 0,02	< 0,02	< 0,02	0,5
Número de colónias a 22 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100,00%	100,00%	780		780	780	780	2500
Clostridium perfringens	UFC/100 ml	1	100,00%	100,00%	0		0	0	0	0
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100,00%	100,00%	6,7		6,7	6,7	6,7	20
pH	--	1	100,00%	100,00%	7,7		7,7	7,7	7,7	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100,00%	100,00%	< 15		< 15	< 15	< 15	50
Nitratos	Mg/l NO3	1	100,00%	100,00%	45		45	45	45	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	5
Cheiro a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Sabor a 25°C	--	1	100,00%	100,00%	< 1		< 1	< 1	< 1	3
Turvação	NTU	1	100,00%	100,00%	0,5		0,5	0,5	0,5	4
Controlo de Inspeção										
Cloropirifos	ug/L	1	100,00%	100,00%		< 0,05	< 0,05	< 0,05	< 0,05	0,1
Pesticidas Totais	0.05 a 0.1 ug/l	1	100,00%	100,00%		< 0,05	< 0,05	< 0,05	< 0,05	0,5