



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 2016

Sistema de Abastecimento  
Arraiolos e Ilhas

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	07-11-2016	12-12-2016				
					Bar "Diana" - Arraiolos	Café "Azinheira" - Ilhas	Arraiolos Clinica - Arraiolos				
<b>Controlo de Rotina R1</b>											
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%	0.6	0.7	0.5	0.6	0.5	0.7	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>											
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%			2	2	2	2	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100.00%	100.00%			329	329	329	329	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%			< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%			7.5	7.5	7.5	7.5	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 2016

Sistema de Abastecimento  
Igrejinha

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	07-11-2016	12-12-2016				
					Snack-bar "Tianica"	Farmácia Vieira	Café "Ideal"				
<b>Controlo de Rotina R1</b>											
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%	0.9	0.6	0.6	0.7	0.6	0.9	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>											
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%			420	420	420	420	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%			< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%			7.3	7.3	7.3	7.3	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 2016

Sistema de Abastecimento  
S. Pedro da Gafanhoeira

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	07-11-2016	12-12-2016				
					Estaleiro da Junta de Freguesia	Posto Médico	José Custódio Rosado				
<b>Controlo de Rotina R1</b>											
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%	0.4	0.1	0.2	0.233	0.1	0.4	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>											
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%			262	262	262	262	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%			< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%			6.9	6.9	6.9	6.9	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	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 2016

Sistema de Abastecimento  
Vimieiro

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem			Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	07-11-2016	12-12-2016				
					Bar "Loukuras Bar"	Café "Café com Brinde"	Mercado Municipal				
<b>Controlo de Rotina R1</b>											
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%	0.7	0.8	0.5	0.667	0.5	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
<b>Controlo de Rotina R2</b>											
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%			55	55	55	55	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100.00%	100.00%			182	182	182	182	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100.00%	100.00%			508	508	508	508	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%			< 2	< 2	< 2	< 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%			1.4	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%			< 1.5	< 1.5	< 1.5	< 1.5	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 2016

Sistema de Abastecimento  
Vale do Pereiro

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	12-12-2016				
					Junta de Freguesia	Escola Primária				
<b>Controlo de Rotina R1</b>										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	2	100.00%	50.00%	39	0	19.5	0	39	0
Desinfetante residual	mg/l	2	100.00%	100.00%	0.5	0.6	0.55	0.5	0.6	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>										
Amónio	mg/l NH <sub>4</sub>	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%		312	312	312	312	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%		< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%		7.3	7.3	7.3	7.3	6.5-9
Manganês	Ug/l Mn	1	100.00%	100.00%		< 15	< 15	< 15	< 15	50
Nitratos	Mg/l NO <sub>3</sub>	1	100.00%	100.00%		11	11	11	11	50
Oxidabilidade	mg/l O <sub>2</sub>	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

### Contra Análise

Parâmetros	Unidades	DATA	VR
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	21-10-2016	0



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 2016

Sistema de Abastecimento  
Santana do Campo

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	12-12-2016				
					Padaria "Soparlim"	Escola Primária				
<b>Controlo de Rotina R1</b>										
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	0.7	0.5	0.3	0.7	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>										
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%		2	2	2	2	< 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%		372	372	372	372	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%		< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%		7.6	7.6	7.6	7.6	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	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 2016

Sistema de Abastecimento  
Aldeia da Serra / Bardeiras

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	12-12-2016				
					Junta de Freguesia - Carrascal	Maria A. F. Casmarrinha Figueireido – Aldeia da				
<b>Controlo de Rotina R1</b>										
Bactérias coliformes	UFC/100 ml	3	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0
Desinfetante residual	mg/l	3	100.00%	100.00%	0.3	0.4	0.333	0.3	0.4	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	3	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>										
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%		19	19	19	19	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100.00%	100.00%		20	20	20	20	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100.00%	100.00%		393	393	393	393	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%		< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%		7.9	7.9	7.9	7.9	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%		29	29	29	29	50
Oxidabilidade	mg/l O2	1	100.00%	100.00%		2.2	2.2	2.2	2.2	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%		0.85	0.85	0.85	0.85	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 2016

Sistema de Abastecimento  
Venda do Duque

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	12-12-2016				
					Monte da Estalagem	Habitação 1				
<b>Controlo de Rotina R1</b>										
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%	0.7	> 1.5	> 1.1	0.7	> 1.5	0.2 - 0.6
Escherichia coli (E. coli)	UFC/100 ml	2	100.00%	100.00%	0	0	0	0	0	0
<b>Controlo de Rotina R2</b>										
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%		183	183	183	183	< 100
Número de colónias a 37 °C	UFC/1 ml	1	100.00%	100.00%		197	197	197	197	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100.00%	100.00%		489	489	489	489	2500
Cor	Mg/l Pt-Co	1	100.00%	100.00%		< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%		7.6	7.6	7.6	7.6	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 2016

Sistema de Abastecimento  
Sabugueiro

Parâmetros	Unidades	N.º de Análises	% Análises Realizadas	% Análises Cumprem	Data da Amostragem		Médio	Mínimo	Máximo	VP
					10-10-2016	12-12-2016				
<b>Controlo de Rotina R1</b>										
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
<b>Controlo de Rotina R2</b>										
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%		0	0	0	0	< 20
Condutividade	uS/cm a 20º	1	100.00%	100.00%		521	521	521	521	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%		< 2	< 2	< 2	< 2	20
pH	--	1	100.00%	100.00%		7.9	7.9	7.9	7.9	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%		42	42	42	42	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