

## QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Entidade Gestora Abastecida: CM Celorico da Beira

Ponto de Entrega (PE): Celorico Beira-Salgueirais/Desterro

Pontos de Amostragem (representativos do PE): Espinheiro  
Celorico Gare

DA DATA: 01/04/2022

À DATA: 30/06/2022

PERÍODO DE COLHEITA:

TRIMESTRE 2

Parâmetros	N.º DE AMOSTRAS PCQA			Valor Determinado		Valor Paramétrico (Decreto-lei n.º 152/2017)	N.º Amostras > Valor Paramétrico	% Cumprimento Valor Paramétrico
	Previstas	Realizadas	% Cumprimento	Máximo	Mínimo			
<b><u>Parâmetros Controlo de Rotina R1</u></b>	<b><u>6</u></b>	<b><u>6</u></b>	<b><u>100%</u></b>				<b><u>0</u></b>	
Bactérias coliformes ( ufc/100 mL )	2	2	100%	0	0	0	0	100%
Cloro residual disponível ( mg/L Cl2)	2	2	100%	0,6	0,6	-	-	-
Escherichia coli ( ufc/100 mL )	2	2	100%	0	0	0	0	100%
<b><u>Parâmetros Controlo de Rotina R2</u></b>	<b><u>9</u></b>	<b><u>9</u></b>	<b><u>100%</u></b>				<b><u>0</u></b>	
Cheiro ( Taxa de diluição a 25° C )	1	1	100%	<1	<1	3	0	100%
Condutividade ( µS/cm a 20°C )	1	1	100%	103	103	2500	0	100%
Cor (mg/L escala Pt-Co )	1	1	100%	<5	<5	20	0	100%
Enterococos ( ufc/100 mL )	1	1	100%	0	0	0	0	100%
Número de colónias a 22°C ( ufc/mL )	1	1	100%	Não detectado	Não detectado	sem alteração anormal	-	-
Número de colónias a 37°C ( ufc/mL )	1	1	100%	Não detectado	Não detectado	sem alteração anormal	-	-
pH de Campo	1	1	100%	7,4 (21 °C)	7,4 (21 °C)	6,5-9	0	100%
Sabor ( Taxa de diluição a 25° C )	1	1	100%	<1	<1	3	0	100%
Turvação (UNT)	1	1	100%	<0,50	<0,50	4	0	100%
<b><u>Parâmetros de Controlo de Inspeção</u></b>	<b><u>3</u></b>	<b><u>3</u></b>	<b><u>100%</u></b>				<b><u>0</u></b>	
Alumínio ( µg/L Al )	1	1	100%	66	66	200	0	100%
<i>Clostridium perfringens</i> ( ufc/100 mL )	1	1	100%	0	0	0	0	100%
Ferro ( µg/L Fe )	1	1	100%	<40	<40	200	0	100%

**Avaliação:** Os resultados analíticos apresentados evidenciam que a água distribuída a essa Entidade está em conformidade com as normas de qualidade estabelecidas no Decreto-Lei n.º 152/2017, de 7 de dezembro.