

**RELATÓRIO TRIMESTRAL  
 DA QUALIDADE DA ÁGUA  
 3º TRIMESTRE 2016**

No sentido de assegurar o controlo da qualidade da água distribuída aos nossos clientes, a CMG, de acordo com o Decreto-Lei 306/2007, de 27 de Agosto, elaborou um Programa de Controlo de Qualidade da Água, aprovado pela entidade competente - ERSAR (Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos), para avaliar e demonstrar a conformidade dos requisitos de qualidade estabelecidos para a água utilizada para consumo humano na torneira do consumidor.

No 3º trimestre de 2016, foram colhidas 6 amostras, de acordo com o definido no Programa de Controlo de Qualidade da Água de 2016.

Das amostras colhidas, 100% apresentam resultados em conformidade com os valores paramétricos definidos legislação em vigor, para os parâmetros analisados.

**RESULTADOS DO CONTROLO ANALÍTICO DA ÁGUA DISTRIBUÍDA:**
**CONTROLO DE ROTINA (R1)**

| Parâmetro               | Unidades  | N.º de análises previstas | N.º de análises efetuadas | % de análises efetuadas | Resultados |        |     |                  | VP |
|-------------------------|-----------|---------------------------|---------------------------|-------------------------|------------|--------|-----|------------------|----|
|                         |           |                           |                           |                         | Máximo     | Mínimo | >VP | % de cumprimento |    |
| Bactérias coliformes    | ufc/100mL | 6                         | 6                         | 100                     | 0          | 0      | 0   | 100              | 0  |
| Cloro livre             | mg/L      | 6                         | 6                         | 100                     | 0.3        | 0.1    | 0   | 100              | -  |
| <i>Escherichia coli</i> | ufc/100mL | 6                         | 6                         | 100                     | 0          | 0      | 0   | 100              | 0  |

**CONTROLO DE ROTINA (R2)**

| Parâmetro              | Unidades          | N.º de análises previstas | N.º de análises efetuadas | % de análises efetuadas | Resultados |        |     |                  | VP                    |
|------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------|------------|--------|-----|------------------|-----------------------|
|                        |                   |                           |                           |                         | Máximo     | Mínimo | >VP | % de cumprimento |                       |
| Amónio                 | mg/L              | 3                         | 3                         | 100                     | 0.19       | <0.04  | 0   | 100              | 0.5                   |
| Cheiro, a 25º C        | ufc/100mL         | 3                         | 3                         | 100                     | <1         | <1     | 0   | 100              | 3                     |
| Colónias a 22º C       | ufc/100mL         | 3                         | 3                         | 100                     | 0          | 11     | 0   | 100              | Sem alteração anormal |
| Colónias a 37º C       | ufc/100mL         | 3                         | 3                         | 100                     | 0          | 32     | 0   | 100              | Sem alteração anormal |
| Condutividade, a 20º C | µS/cm             | 3                         | 3                         | 100                     | 254        | 238    | 0   | 100              | 2500                  |
| Cor                    | mg/L PtCo         | 3                         | 3                         | 100                     | 2.5        | <2     | 0   | 100              | 20                    |
| Manganês               | µg/L              | 3                         | 3                         | 100                     | <5         | <5     | 0   | 100              | 50                    |
| Nitratos               | mg/L              | 3                         | 3                         | 100                     | <4         | <4     | 0   | 100              | 50                    |
| Oxidabilidade          | mg/L              | 3                         | 3                         | 100                     | 2.3        | 1.2    | 0   | 100              | 5                     |
| pH                     | Unidades de pH    | 3                         | 3                         | 100                     | 7.7        | 7.2    | 0   | 100              | [6.5-9.0]             |
| Sabor, a 25 º C        | Fator de diluição | 3                         | 3                         | 100                     | <1         | <1     | 0   | 100              | 3                     |
| Turvação               | NTU               | 3                         | 3                         | 100                     | 1.3        | <0.4   | 0   | 100              | 4                     |
|                        |                   |                           |                           |                         |            |        |     | 14/11/2016       |                       |