



kit  
recolha

## REQUISIÇÃO DE ANÁLISE ÁGUAS

Identificação do Cliente:

Morada:

Código Postal + Localidade: -

Nif:

Telefone:

Email:

Data da colheita:

Localidade:

Ponto de Amostragem:

Hora de colheita:

TIPO DE AMOSTRA:

Águas de consumo (água tratada)

Águas de consumo (água não tratada)

Águas Naturais

Outro \_\_\_\_\_

### IDENTIFICAÇÃO DOS PARÂMETROS REQUISITADOS NA MATRIZ DE ÁGUAS

Pesquisa e quantificação de Escherichia coli

Pesquisa e quantificação de Coliformes totais

Pesquisa e quantificação de Enterococos

Quantificação de número de colónias a 22°C

Quantificação de número de colónias a 36°C

Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens

Ferro

Manganês

Condutividade

pH

Nitratos

Turvação

Outros:

Assinatura do Cliente

O Cliente ao assinar concorda: que seja(m) efetuada(s) a(s) análise(s) do(s) parâmetro(s) indicado(s) de acordo com os métodos referidos no anexo técnico disponível no site do LRTM ([www.lrtm.pt](http://www.lrtm.pt)), e que o LRTM proceda à contratação ou subcontratação sempre que necessário.

O Cliente ao assinar concorda: que seja(m) efetuada(s) a(s) análise(s) do(s) parâmetro(s) indicado(s) mesmo que este(s) seja(m) rececionado(s) fora do prazo analítico e não incluído(s) no âmbito da acreditação. O cliente aceita ser avisado dos resultados por telefone ou por meio electrónico equivalente.

O cliente aceita efectuar o ensaio nas condições referidas, qualquer alteração ou desvio deve ser previamente informada ao cliente, presencialmente, por telefone ou meio informático.

Prazo previsto para a emissão dos boletins de análise: parâmetros microbiológicos: 10 dias úteis; parâmetros químicos: 30 dias úteis.

## Procedimentos de Recolha de Água - KIT

Precauções importantes que devem ser tomadas durante a colheita e manuseamento da amostra, de modo a reduzir o risco de contaminação:

- Lavar muito bem as mãos ou usar luvas esterilizadas;
- Não beber, comer ou fumar durante a colheita;
- Não respirar directamente sobre a amostra;
- Garantir que as mãos estão limpas e desinfetadas;
- Garantir que o frasco para a recolha dos parâmetros microbiológicos (frasco n.º 1) só está aberto pelo período necessário para a recolha das amostras;
- Para conhecer a qualidade da água tal e qual como é consumida, colher a amostra sem retirar os acessórios, sem limpar nem deixar escoar e sem desinfetar.

### Procedimento de colheita de amostras destinadas a consumo humano.

**1.** Preferencialmente, deve-se escolher uma torneira de água fria.



**2.** Retirar os acessórios externos e adaptados à torneira (mangueiras, filtros ou outras aplicações).



**3.** Desinfetar a torneira mergulhando a boca da torneira em álcool a 70% durante 2 a 3 minutos (só é necessária se se pretender recolher amostra para análise dos parâmetros microbiológicos)



**4.** Abrir a torneira e deixar escoar durante 5 a 10 segundos com fluxo máximo. Reduzir o fluxo e recolher a amostra para os parâmetros microbiológicos, ter o cuidado de não encher completamente o frasco - **frasco n.º 1**



**5.** Sem fechar a torneira recolher a amostra para os parâmetros físico-químicos - **frasco n.º 2**



**6.** Acondicionar os frascos com a amostras na caixa térmica com acumuladores de frio, de modo a garantir a correta refrigeração das amostras, até à entrega no laboratório;

**7.** Preencher a requisição de análise no verso.