

Punct de prelevare **26**

Săcele - Cartier Electroprecizia (Piața Agroalimentară)

Data primirii probei și introducerii în lucru: 15.10.2019

Perioada efectuării analizelor: 15.10.2019-18.10.2019

REZULTATUL ANALIZEI APEI POTABILE

Valori conform RI nr. B 303 / 18.10.2019

Parametri fizico-chimici

| Nr. crt. | Parametru | U.M. | Valoare determinată | Valoare admisă / Interval de referință | Metoda de analiză |
|----------|---|------------------------------------|---------------------|--|---------------------------|
| 1 | Turbiditate | NTU/FNU | 0,70 | ≤ 5,00 | SR EN ISO 7027-1:2016 |
| 2 | pH | unit. | 7,91 / 24,9 °C | 6,50 ÷ 9,50 | SR EN ISO 10523:2012 |
| 3 | Conductivitate | μS/cm | 340 / 24,8 °C | ≤ 2500 | SR EN 27888:1997 |
| 4 | Clor liber* | mg Cl ₂ /L | 0,185 | 0,100 ÷ 0,500 | SR EN ISO 7393-2:2018 |
| 5 | Amoniu | mg NH ₄ ⁺ /L | < 0,021 | ≤ 0,500 | SR ISO 7150-1:2001 |
| 6 | Nitrați* | mg NO ₃ /L | 0,94 | ≤ 50,00 | SR ISO 7890-3:2000 |
| 7 | Nitriți | mg NO ₂ /L | < 0,014 | ≤ 0,500 | SR EN 26777:2002/C91:2006 |
| 8 | Indice KMnO ₄ | mg O ₂ /L | 1,26 | ≤ 5,00 | SR EN ISO 8467:2001 |
| 9 | Suma Ca ²⁺ + Mg ²⁺ (duritate) | °d | 8,98 | ≥ 5,00 | SR ISO 6059:2008 |
| 10 | Cloruri | mg Cl ⁻ /L | 9,83 | ≤ 250,00 | SR ISO 9297:2001 |

Parametri microbiologici

| Nr. crt. | Parametru | U.M. | Valoare determinată | Valoare maxim admisă | Metoda de analiză |
|----------|--------------------------------|------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 1 | Bacterii coliforme | UFC/100 ml | 0 | 0 | SR EN ISO 9308-1: 2015;A1:2017 |
| 2 | <i>Escherichia coli</i> | UFC/100 ml | 0 | 0 | SR EN ISO 9308-1: 2015;A1:2017 |
| 3 | Enterococi intestinali | UFC/100 ml | 0 | 0 | SR EN ISO 7899-2:2002 |
| 4 | <i>Clostridium perfringens</i> | UFC/100 ml | 0 | 0 | SR EN ISO 14189 : 2017 |
| 5 | NTG la 37°C | UFC/1 ml | nicio modificare anormală | nicio modificare anormală | SR EN ISO 6222:2004 |
| 6 | NTG la 22°C | UFC/1 ml | nicio modificare anormală | nicio modificare anormală | SR EN ISO 6222:2004 |

*Încercare neacreditată

UFC = unități formatoare de colonii

Proba de apă a fost analizată în conformitate cu Programul de Monitorizare de Control a Calității Apei Potabile pentru anul 2019, avizat de către Direcția de Sănătate Publică Braşov.

Concluzie:

Proba de apă analizată este conformă cu Legea nr. 458/2002 (actualizată 2011) pentru indicatorii prevăzuți de lege la secțiunea „Monitorizare de control”.

EXPLICITAREA INDICATORILOR DIN RAPORTUL DE ANALIZĂ A APEI POTABILE

Turbiditatea

Caracterizează transparența / limpezimea apei și se datorează prezenței în suspensie a unor particule foarte fine, care nu sedimentează în timp.

PH-ul

Definește caracterul neutru, alcalin sau acid al apei.

Conductivitatea electrică

Reprezintă o măsură a concentrației substanțelor ionizabile din apă.

Clorul liber

Reprezintă cantitatea de clor rămasă în apă după dezinfectia ei. Prezența clorului rezidual în limitele admise indică atât faptul că dezinfectia s-a efectuat (cantitatea introdusă a fost suficientă), cât și faptul că se asigură integritatea rețelei de distribuție.

Aluminiul

Poate fi prezent în apă atât în mod natural, dar și ca urmare a procesului de tratare a apei brute.

Amoniul, nitriții și nitrații

Sunt derivați ai azotului care pot proveni din compoziția solului sau dintr-un proces de descompunere a unor substanțe organice care conțin azot.

Oxidabilitatea

Reprezintă cantitatea de oxigen necesară oxidării unor substanțe organice care fie au proveniență telurică, fie s-au acumulat accidental, la un moment dat; ea se măsoară prin indicele de permanganat.

Duritatea totală a apei

Suma ionilor de calciu și magneziu - reprezintă concentrația totală de calciu și magneziu; aceasta este o caracteristică naturală a apei.

Escherichia coli, bacteriile coliforme și enterococii

Sunt microorganisme prezente în mediul înconjurător a căror prezență în apă poate provoca boli.

NTG-ul (numărul total de germeni)

Reprezintă numărul total de colonii care se dezvoltă la temperaturi de 37 °C și 22 °C. Sunt microorganisme provenite de la surse diverse, cum sunt solul sau vegetația. Orice creștere bruscă a numărului rezultat poate constitui un prim avertisment referitor la o poluare serioasă.