

Punct de prelevare **46**

**Apața - Str. Principală (Primărie)**

Data primirii probei și introducerii în lucru: 21.09.2022

Perioada efectuării analizelor: 21.09.2022-24.09.2022

## REZULTATUL ANALIZEI APEI POTABILE

Valori conform RI nr. D 125 / 26.09.2022

### Parametri fizico-chimici

Nr. crt.	Parametru	U.M.	Valoare determinată	Valoare admisă / Interval de referință	Metoda de analiză
1	Turbiditate	NTU / FNU	0,16	≤ 5,00	SR EN ISO 7027-1:2016
2	pH	unit.	7,32 / 24,2 °C	6,50 ÷ 9,50	SR EN ISO 10523 :2012
3	Conductivitate la 20°C	μS / cm	471	≤ 2500	SR EN 27888 : 1997
4	Clor liber	mg / L Cl <sub>2</sub>	0,100	0,100 ÷ 0,500	SR EN ISO 7393-2 :2018
5	Amoniu	mg / L NH <sub>4</sub> <sup>+</sup>	< 0,040	≤ 0,500	SR ISO 7150-1: 2001
6	Nitrați	mg / L NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	2,63	≤ 50,00	SR ISO 7890-3 : 2000
7	Nitriți	mg / L NO <sub>2</sub> <sup>-</sup>	< 0,015	≤ 0,500	SR EN 26777:02 : C91:2006
8	Indice KMnO <sub>4</sub>	mg / L O <sub>2</sub>	0,58	≤ 5,00	SR EN ISO 8467: 2001
9	Suma Ca <sup>2+</sup> +Mg <sup>2+</sup> (durtate)	grade germane	15,82	≥ 5,00	SR ISO 6059 : 2008
10	Cloruri	mg / L Cl <sup>-</sup>	< 5,00	≤ 250,00	SR ISO 9297 : 2001
11	Culoare *	mg / L Pt unit. pH/temp.(°C)	< 2,00 7,60 / 24,4 °C	Acceptabilă consumatorilor și nicio modificare anormală	SR EN ISO 7887 : 2012 Metoda C

### 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	Număr de colonii la 37°C	UFC / 1 mL	nicio modificare anormală	nicio modificare anormală	SR EN ISO 6222 : 2004
5	Număr de colonii 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 2021, 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 masoară 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.

### Numărul de colonii

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.