

O Laboratório de Saúde Pública do Alentejo está sob alçada da Administração Regional de Saúde do Alentejo, IP, com sede no Largo Jardim do Paraíso.

Este laboratório está preparado para responder aos desafios atuais da saúde pública, competindo-lhe o apoio analítico às atividades desenvolvidas pelos Serviços de Saúde Pública, tanto de âmbito regional como local, no âmbito da vigilância sanitária, da investigação, e ainda no da cooperação com outras entidades ou sectores. Realiza análises (química e microbiológica) de águas de consumo humano e também de águas minerais naturais, piscinas, piscinas de utilização terapêutica, empreendimentos turísticos e águas balneares., assim como análises clínicas.

Credenciado pelo Entidade Reguladora dos Serviços de Água e Resíduos (ERSAR) como laboratório apto, relativo a águas de consumo humano.

A colheita de amostras pode ser realizado pelo cliente. Para fornecimento do material necessário pode dirigir-se ao Laboratório.

ACREDITAÇÃO:

O Laboratório de Saúde Pública do Alentejo está acreditado pelo IPAC, com o certificado nº L0424 desde 29/12/2006 segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025-“Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio e calibração”

Colheita, preservação e transporte de amostras de água, está fora do âmbito da acreditação.

Consulte pagina IPAC em http://www.ipac.pt/pesquisa/ficha_lae.asp?id=L0424

Para qualquer esclarecimento não hesite em contactar o laboratório:

Contactos:

Laboratório de Saúde Pública do Alentejo
Avenida Infante D. Henrique
Hospital do Espírito Santo, Edifício do Patrocínio - 4º Piso
7000-811 Évora
Tel. 266741045
lsp.evora@arsalentejo.min-saude.pt

Pólo em Beja do Laboratório de Saúde Pública do Alentejo
Rua D. José do Patrocínio Dias
7800-053 Beja
Tel. 284313420
lsp.beja@arsalentejo.min-saude.pt

Referências Bibliográficas

Recomendação ERSAR n.º 01/2024 – Procedimento para a colheita de amostras de água para consumo humano em sistemas de abastecimento



PROCEDIMENTO PARA COLHEITA, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ÁGUAS PARA CONSUMO HUMANO

Administração Regional de Saúde do Alentejo, IP
Departamento de Saúde Pública e Planeamento
Laboratório de Saúde Pública do Alentejo

<http://www.arsalentejo.min-saude.pt/>

Julho 2024

COLHEITA, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ÁGUAS PARA CONSUMO HUMANO—CLIENTES PARTICULARES

Procedimentos:

1. Preencher a Requisição de Ensaio de Água - Particulares (Dados do cliente/Ponto de Amostragem/Data e Hora da Colheita/Tipo de Amostra/Grupo de Ensaio)

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

- Identificação dos frascos com o ponto de colheita

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



2. Para amostras que incluam a análise de **Chumbo, Níquel e Cobre**:

- Recolher, **sem escoamento prévio, obrigatoriamente 1 litro** de água estagnada, para a análise destes parâmetros (**frasco preparado para análise destes metais**).

- Fechar a torneira.

Nota: Caso não pretenda estas análises, proceder de imediato à fase seguinte.



3. Para amostras que incluam a análise de **Parâmetros Bacteriológicos**:

Calçar **luvas estéreis** ou **desinfetar as mãos** com álcool 70%.

Nota:

- O frasco para colheita é estéril (selado em embalagem individual)

- Não deve ficar totalmente cheio.

- Não pode ser enxaguado por conter aditivo.

- Só deve ser aberto o tempo estritamente necessário

- Evitar tocar com os dedos e a torneira no interior do frasco e da tampa

- A tampa deve ser conservada para baixo e sem a pousar.



- **Desinfetar a torneira com álcool 70%**.

Limpar com algodão embebido em álcool, a boca da torneira, o exterior e o máximo do interior possível. Em seguida, mergulhar a boca da torneira, em álcool, durante 2 a 3 minutos.

- **Abriu a torneira** e deixar correr a água com **fluxo máximo**, durante 5 a 10 segundos.

- **Reduzir o fluxo** e deixar correr a água o tempo suficiente para eliminar a influência do desinfetante.

- **Não Fechar a torneira.**

Recolher a amostra em frasco estéril para a análise dos parâmetros microbiológicos, garantido condições de assepsia.



4. Para amostras que incluam a análise de **Parâmetros Químicos**:

Logo após a colheita para os Parâmetros Microbiológicos e mantendo a torneira aberta e a um fluxo fixo.

- Enxaguar os frascos com a própria água.

- Encher completamente os frascos, de modo a que não fique ar acima da amostra.



5. Acondicionar todos os frascos da amostra em mala térmica, devidamente limpa e refrigerar as amostras através de acumuladores de frio, idealmente a $(5\pm 3^{\circ}\text{C})$

O número de acumuladores dependerá da duração do percurso até ao laboratório e da temperatura ambiente.

Efetuar o **transporte** da amostra até ao laboratório no próprio dia e o mais brevemente possível. Para curtos períodos (inferiores a 8 horas) é suficiente garantir que a temperatura da amostra à chegada ao laboratório não exceda a temperatura original da amostra.

