

MONITORIZAREA OPERAȚIONALĂ A CALITĂȚII APEI POTABILE LA CONSUMATOR ÎN LUNA NOIEMBRIE 2022 - FOIENI

PARAMETRII CHIMICI ȘI PARAMETRII INDICATORI

Cod: F.L. 22-15, ed. 01, rev. 0

Locul prelevării	Data prelevării	pH (unit. pH)	Turbiditate (NTU)	Conductivitate (μS/cm)	Oxidabilitate (mgO ₂ /l)	Fier total (mg/l)	Mangan (mg/l)	Cloruri (mg/l)	Amoniu (mg/l)	Duritate totală (grd germ)	Clor rez. liber (mg/l)	Nitrați (mg/l)	Nitriți (mg/l)	Culoare	Gust	Miros
FOIENI - Primărie	21.11.2022	8,11	0,34	444	<0,5	0,017	<0,03	<5	<0,025	5,21	0	0,827	<0,0025	AC	AC	AC
VALORI ADMISE Lg.458/2002 republicata și Lg.311/2004		6.5-9.5	5	2500	5	0.2	0.05	250	0.5	min 5	≥0.1- ≤0.5	50	0.5	n.m.a	n.m.a	n.m.a

Rezultatele raportate ca: “<” sunt sub limita de cuantificare a metodei

n.m.a.- nici o modificare anormală
AC - acceptabil

PARAMETRII MICROBIOLOGICI

Cod: F.L. 22-16, ed. 01, rev. 0

Locul prelevării	Data prelevării	număr de colonii la 37 °C/ml	număr de colonii la 22 °C/ml	Bacterii coliforme (nr./100 ml)	Escherichia coli (nr./100 ml)	Enterococi intestinali (nr./100 ml)
FOIENI – Primărie	21.11.2022	5	29	0	0	0
VALORI ADMISE Lg.458/2002 republicata și Lg.311/2004		n.m.a	n.m.a	0	0	0

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele supuse încercării.

Data: 05.12.2022

Întocmit:
Șef laborator: ing. chim. Nistor Sanda