

Conclusão

A análise bacteriológica de baixo custo e os procedimentos simples foram adequados para uma avaliação inicial da água para consumo humano, porém são recomendadas também análises físico-químicas, aumentando os custos. Recomenda-se repetir as avaliações de qualidade de água semestral ou anualmente. Recomenda-se também realizar estudos sobre a produção de resíduos sólidos e a destinação do lixo, pois os locais de acumulação e queima de lixo são importantes fontes de contaminação da água.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério de Estado da Saúde. Portaria N.º 518, de 25 de março de 2004. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/dab/saudebucal/legislacao>. Acesso em 29/01/2007.

FILIZOLA, H. F.; GOMES, M.A.F.; SOUZA, M.D. Manual de Procedimentos de Coleta de Amostras em Áreas Agrícolas para Análise da Qualidade Ambiental. Ed. Embrapa. Campinas-SP. 2006. P.25-27.

Autores:

Anderson N. Vasco
André H. Rosa
Daniel O. Ribeiro
Evandro A. Tupinambá
Luis C. Nogueira
Mariana H. S. Matos
Paula M. S. Passos

Editoração Eletrônica:

João Henrique Bomfim Gomes

Outubro / 2007

1.000 exemplares

Campo Experimental de Itaporanga
Reserva Ambiental do Caju
Projeto Gestão Ambiental na Reserva do Caju

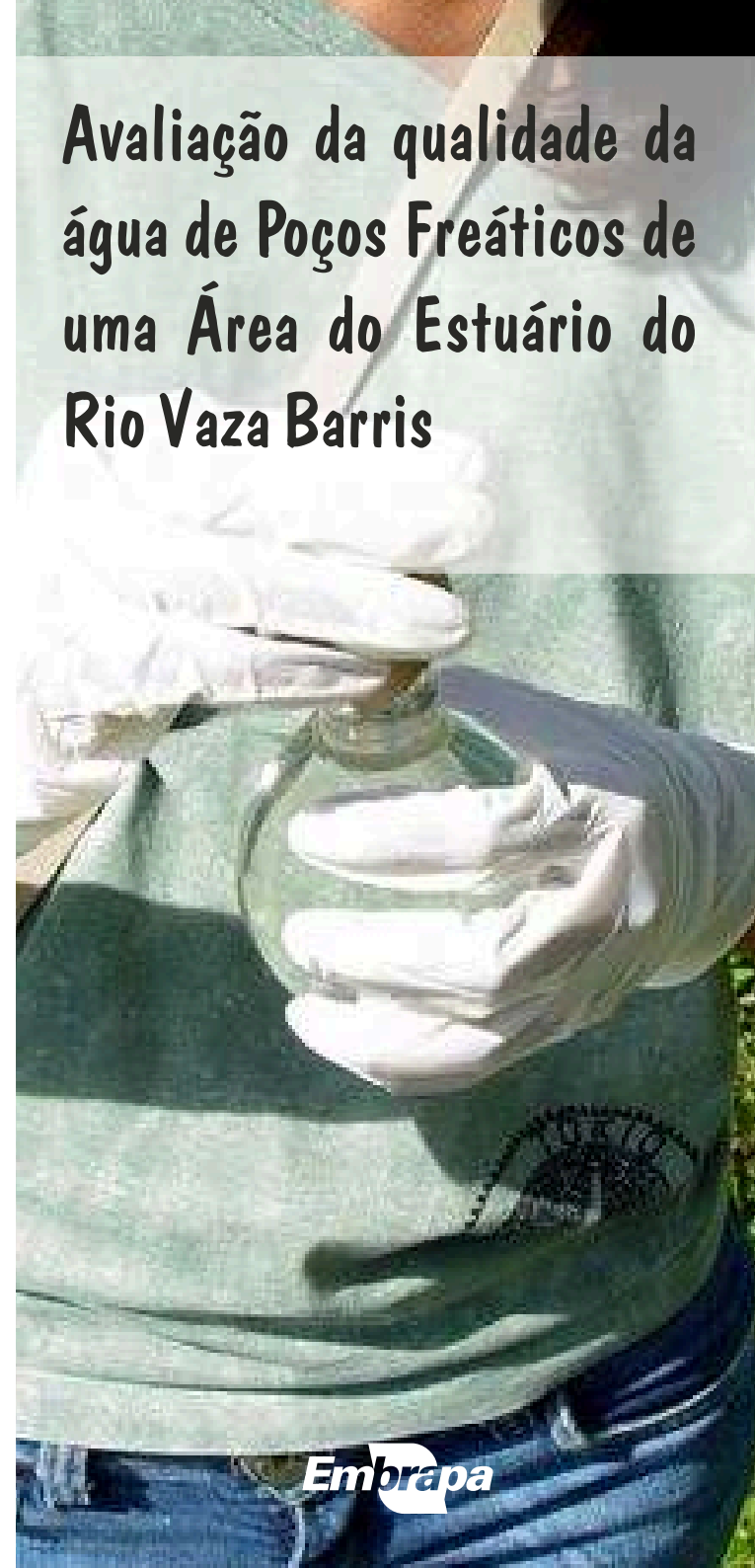
Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Tabuleiros Costeiros
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Av. Beira-Mar, 3250, Caixa Postal 44
CEP 49001-970, Aracaju, SE
Fone (79) 4009 1300 Fax (79) 4009 1369
E-mail: sac@cpac.embrapa.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Avaliação da qualidade da água de Poços Freáticos de uma Área do Estuário do Rio Vaza Barris



Embrapa

Introdução

Os problemas ambientais relacionados ao uso dos recursos naturais vêm recebendo melhor atenção de diversos setores da sociedade em todo o planeta. Entre os problemas mais visíveis, está a degradação dos recursos de vegetação, solo e água. A água é o recurso que causa impactos mais perceptíveis, mais imediatos e mais graves à população. Limitações de disponibilidade de água em quantidade e qualidade interferem grandemente na qualidade de vida das comunidades. Este trabalho objetivou avaliar a qualidade da água oriunda de lençol freático de uma estuário do Rio Vaza Barris, representativa de baixada litorânea de Sergipe.

Materiais e Métodos

A avaliação foi realizada, dentro do Campo Experimental de Itaporanga (CEI), onde está sendo estruturada a Reserva Ambiental do Caju. Os procedimentos de coleta de água foram feitos seguindo os padrões de higiene e controle de amostragem, conforme as orientações vigentes. Foram coletadas amostras de água para análise bacteriológica de seis poços freáticos, uma caixa d'água, e um bebedouro para animais, registrando as coordenadas geográficas de cada ponto de coleta. As amostras foram entregues na manhã do mesmo dia em laboratório para análise bacteriológica.



(a)



(b)

Figura 1 – Procedimento de coleta (a) e materiais utilizados para a amostragem (b). (Fotos: Luis Carlos Nogueira).

Resultados e Discussão

Os resultados das análises permitiram detectar 3 fontes (poços) contaminados (Figura 2a), com água imprópria para o consumo humano, de acordo com a portaria do Ministério da Saúde (Figura 2b), indicando a necessidade de medidas de controle e de estudos para o rastreamento das possíveis fontes de contaminação.

Poço	CT (NMP/ml)	CF (NMP/ml)	Resultado
01	9,1	0,0	Contaminado
02	430,0	9,1	Contaminado
03	0,0	0,0	Sem Contaminação
04	0,0	0,0	Sem Contaminação
05	9,1	0,0	Contaminado
06	0,0	0,0	Sem Contaminação

(a)

Parâmetros	VMP ⁽¹⁾
Água para consumo humano ⁽²⁾ :	
Escherichia coli ou coliformes termotolerantes ⁽³⁾	Ausência em 100 ml
Água na saída do tratamento	
Coliformes totais	Ausência em 100 ml
Água tratada no sistema de distribuição (reservatórios e rede)	
Escherichia coli ou coliformes termotolerantes ⁽³⁾	Ausência em 100 ml

Nota:

- (1) VMP = Valor Máximo Permitido, (2) Água para consumo humano, (3) A detecção de *Escherichia coli* deve ser preferencialmente adotada.

(b)

Figura 2 – Resultados na análise de água (a) e parâmetros aceitáveis segundo a Portaria MS n.º 518/2004 (b).