

(Campo reservado à LMV)	Data e hora de entrada: ____/____/____ h ____ m	Registo nº: _____
Identificação do cliente requisitante: _____		
Identificação do cliente a faturar (se diferente do cliente requisitante): _____		
Identificação da entidade de colheita: _____		Localização: _____
Responsável pela colheita: _____		
Data da colheita: ____/____/____		Nº de amostras: _____

AMOSTRA 1	Hora da colheita: ____ h ____ m	(Campo reservado à LMV) Registo nº: _____
Tipo de amostra: Águas de consumo <input type="checkbox"/> Águas de abeberamento animal <input type="checkbox"/> Águas de processo <input type="checkbox"/>		
Águas doces naturais <input type="checkbox"/> Águas residuais <input type="checkbox"/> Águas de piscina <input type="checkbox"/> Outra: _____		
Origem: Rede pública <input type="checkbox"/> Subterrânea - Furo <input type="checkbox"/> Subterrânea - Poço <input type="checkbox"/> Superficial <input type="checkbox"/> Outra: _____		
Água tratada: Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Ponto de colheita: _____		
Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>		
Controlo de Rotina 1 (DL 69/2023)	<input type="checkbox"/>	Contagem de enterococos fecais <input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/>
Controlo de Rotina 2 (DL 69/2023)	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Contagem de bactérias coliformes <input type="checkbox"/>
Controlo de Inspeção (DL 69/2023)	<input type="checkbox"/>	Contagem de microrganismos a 22 °C <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/>
Cloro livre	<input type="checkbox"/>	Resultado <input type="checkbox"/> Código fotómetro <input type="checkbox"/> Lote Reagente A <input type="checkbox"/> Lote Reagente B <input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	Resultado <input type="checkbox"/> Código sonda <input type="checkbox"/>
Quantificação de <i>Legionella spp.</i>	<input type="checkbox"/>	Torneira de: água quente <input type="checkbox"/> água fria <input type="checkbox"/> Chuveiro <input type="checkbox"/>
Quantificação de <i>Legionella pneumophilla</i>	<input type="checkbox"/>	Zaragatoa: Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>
Outros: _____		

AMOSTRA 2	Hora da colheita: ____ h ____ m	(Campo reservado à LMV) Registo nº: _____
Tipo de amostra: Águas de consumo <input type="checkbox"/> Águas de abeberamento animal <input type="checkbox"/> Águas de processo <input type="checkbox"/>		
Águas doces naturais <input type="checkbox"/> Águas residuais <input type="checkbox"/> Águas de piscina <input type="checkbox"/> Outra: _____		
Origem: Rede pública <input type="checkbox"/> Subterrânea - Furo <input type="checkbox"/> Subterrânea - Poço <input type="checkbox"/> Superficial <input type="checkbox"/> Outra: _____		
Água tratada: Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Ponto de colheita: _____		
Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>		
Controlo de Rotina 1 (DL 69/2023)	<input type="checkbox"/>	Contagem de enterococos fecais <input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/>
Controlo de Rotina 2 (DL 69/2023)	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Contagem de bactérias coliformes <input type="checkbox"/>
Controlo de Inspeção (DL 69/2023)	<input type="checkbox"/>	Contagem de microrganismos a 22 °C <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/>
Cloro livre	<input type="checkbox"/>	Resultado <input type="checkbox"/> Código fotómetro <input type="checkbox"/> Lote Reagente A <input type="checkbox"/> Lote Reagente B <input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	Resultado <input type="checkbox"/> Código sonda <input type="checkbox"/>
Quantificação de <i>Legionella spp.</i>	<input type="checkbox"/>	Torneira de: água quente <input type="checkbox"/> água fria <input type="checkbox"/> Chuveiro <input type="checkbox"/>
Quantificação de <i>Legionella pneumophilla</i>	<input type="checkbox"/>	Zaragatoa: Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>
Outros: _____		

AMOSTRA 3		Hora da colheita: ____ h ____ m		(Campo reservado à LMV) Registo nº:			
Tipo de amostra:		Águas de consumo		Águas de abeberamento animal		Águas de processo	
Águas doces naturais			Águas residuais		Águas de piscina		Outra: _____
Origem:		Rede pública		Subterrânea - Furo		Subterrânea - Poço	
Superficial			Outra: _____				
Água tratada:		Sim		Não		Ponto de colheita: _____	
Parâmetros:		A efetuar de acordo com o plano analítico		Sim		Não	
Controlo de Rotina 1 (DL 69/2023)			Contagem de enterococos fecais			Contagem de <i>Escherichia coli</i>	
Controlo de Rotina 2 (DL 69/2023)			Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>			Contagem de bactérias coliformes	
Controlo de Inspeção (DL 69/2023)			Contagem de microrganismos a 22 °C			pH	
Cloro livre		Resultado		Código fotómetro		Lote Reagente A	
						Lote Reagente B	
Temperatura		Resultado		Código sonda			
Quantificação de <i>Legionella spp.</i>			Torneira de: água quente			água fria	
Quantificação de <i>Legionella pneumophilla</i>			Zaragatoa: Sim			Não	
Chuveiro							
Outros: _____							

AMOSTRA 4		Hora da colheita: ____ h ____ m		(Campo reservado à LMV) Registo nº:			
Tipo de amostra:		Águas de consumo		Águas de abeberamento animal		Águas de processo	
Águas doces naturais			Águas residuais		Águas de piscina		Outra: _____
Origem:		Rede pública		Subterrânea - Furo		Subterrânea - Poço	
Superficial			Outra: _____				
Água tratada:		Sim		Não		Ponto de colheita: _____	
Parâmetros:		A efetuar de acordo com o plano analítico		Sim		Não	
Controlo de Rotina 1 (DL 69/2023)			Contagem de enterococos fecais			Contagem de <i>Escherichia coli</i>	
Controlo de Rotina 2 (DL 69/2023)			Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>			Contagem de bactérias coliformes	
Controlo de Inspeção (DL 69/2023)			Contagem de microrganismos a 22 °C			pH	
Cloro livre		Resultado		Código fotómetro		Lote Reagente A	
						Lote Reagente B	
Temperatura		Resultado		Código sonda			
Quantificação de <i>Legionella spp.</i>			Torneira de: água quente			água fria	
Quantificação de <i>Legionella pneumophilla</i>			Zaragatoa: Sim			Não	
Chuveiro							
Outros: _____							

Quantidade de amostra: *Legionella spp.* / *Legionella pneumophilla* - 1L em recipiente estéril; **Restantes ensaios microbiológicos acima apresentados** - 500ml em recipiente estéril; **Ensaios químicos** - quantidades e vasilhame a utilizar em função dos parâmetros a efetuar.

Se o cliente pretender a conservação das amostras e/ou devolução do remanescente das mesmas assinalar, por favor, com X o(s) respetivo(s) campo(s):

Conservação das amostras (24 horas) Devolução do remanescente das amostras (se aplicável)

Nota: Para conservação das amostras em condições distintas do acima descrito o cliente deverá efetuar o pedido prévio à LMV para análise das condições.

Assinatura do Técnico da LMV: _____

Assinatura do Cliente: _____

Data: ____/____/____