

## INSTRUÇÕES PARA COLHEITA DE AMOSTRAS DE AREIA EM ZONAS BALNEARES

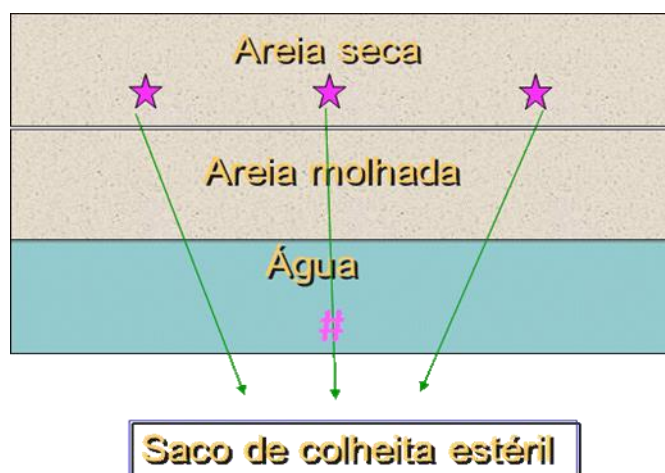
### A monitorização da qualidade das areias das praias deve ser efetuada na areia seca

1. A **amostra composta** deve ser colhida em 3 pontos e colocada no mesmo saco de colheita estéril.

Os pontos de colheita são escolhidos considerando-se um transepto paralelo à linha de costa que se subdivide em 3 pontos equidistantes (Figura 1) de modo a constituir uma amostra representativa da praia.

Quando, na mesma zona balnear também se efetua a colheita de água, esta deve ser efetuada na mesma linha do ponto central de colheitas das areias.

**NOTA:** O número de pontos de colheita pode ser ajustado à dimensão do areal, por exemplo, um ponto no caso de praias de pequena dimensão ou cinco pontos em areais mais extensos.



**Figura 1** – Esquema ilustrativo dos pontos de colheita de amostras em praias  
(★ Ponto de colheita de areia seca; # Ponto de colheita de água do mar).

2. As colheitas são efetuadas manualmente, com luvas estéreis (em alternativa, desinfetar as mãos com álcool e deixar evaporar) a uma **profundidade de 5-15 cm**.
3. Devem ser recolhidos cerca de **200g de areia** para sacos de colheita estéreis. A quantidade de areia recolhida em cada ponto deve ser semelhante.



**Figura 2** – Colheita de amostras de areia em praias

4. Após a colheita, fechar de imediato o saco para garantir a integridade da amostra. Verificar se o saco não fica completamente cheio, deixando algum ar para facilitar a homogeneização da amostra no Laboratório.
5. Os sacos devem ser corretamente identificados com a designação da praia, data e hora da colheita e devem ser registados todos os dados observados no local de colheita que possam ser relevantes e úteis na interpretação dos resultados obtidos.
6. O **acondicionamento** das amostras deve ser efetuado em malas térmicas, ao abrigo da luz e em condições de refrigeração, por exemplo, através da utilização de termoacumuladores.
7. O **transporte** para o laboratório deve ocorrer o mais rapidamente possível, uma vez que a análise bacteriológica tem de ser iniciada até 24h após a colheita.