



## SPRAWOZDANIE Z WYNIKÓW BADAŃ

Nr 1069s2019

Laboratorium SALUBRIS, ul. Poznańska 2, 63-004 Tulce  
tel 61 2506 430, 61 8727 208, fax 61 2506 432, email: lab@salubris.pl

AB 1127

| Zleceniodawca                                                     | Nr zlecenia / umowy          |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ZAKŁAD OBSŁUGI MIENIA SAMORZĄDOWEGO<br>64-420 Kwilcz ul. Gumna 16 | 43/2019 z dnia 13-02-2019 r. |

## Informacje ogólne:

Badanie wody przeznaczonej do spożycia w zakresie parametrów grupy A objętych monitoringiem wg Rozp. Min. Zdr. z dn. 7.12.2017 r. (Dz.U. 2017 poz. 2294), wykonano metodami zatwierdzonymi przez PPIS decyzją nr HK-420/0-3(10)/19 z dnia 01.02.2019 r.

| Nr próbki | Identyfikacja punktu poboru                   | Rodzaj próbki    | Stan próbki | Data pobrania | Data dostarczenia do Laboratorium | Data przeprowadzenia badań |
|-----------|-----------------------------------------------|------------------|-------------|---------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 1934/19   | Kwilcz – sieć, ZOMS ul. Gumna kran w łazience | woda do spożycia | dobry       | 26.08.2019    | 26.08.2019                        | 26–29.08.2019              |

## Identyfikacja metod pobierania próbek:

pobrane przez personel Laboratorium: Wiesław Nowicki wg PN-ISO 5667-5:2017-10, PN-EN ISO 19458:2007

## Wyniki badań:

| Parametr                                                            | Metoda badawcza                                      | Jednostka   | Nr próbki                                       |  |  | * Wartość dopuszczalna                              |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------|
|                                                                     |                                                      |             | 1934/19                                         |  |  |                                                     |
| Barwa                                                               | PN-EN ISO 7887:2012 metoda D                         | mg/l Pt     | 5<br>akceptowalna                               |  |  | akceptowalna i bez<br>nieprawidłowych<br>zmian      |
| Mętność                                                             | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                             | NTU         | 0,19<br>akceptowalna                            |  |  | 1<br>akceptowalna i bez<br>nieprawidłowych<br>zmian |
| Odczyn <sup>6</sup>                                                 | PN-EN ISO 10523:2012                                 | pH          | 7,3                                             |  |  | 6,5 – 9,5                                           |
| Przewodność elektr. właściwa <sup>6</sup>                           | PN-EN 27888:1999<br>automatyczna kompensacja do 25°C | μS/cm       | 787                                             |  |  | 2500                                                |
| Smak <sup>7</sup>                                                   | PN- EN 1622:2006, załącznik C                        | -           | brak obcego smaku<br>(smak<br>akceptowalny)     |  |  | akceptowalny i bez<br>nieprawidłowych<br>zmian      |
| Zapach <sup>7</sup>                                                 | PN- EN 1622:2006, załącznik C                        | -           | brak obcego<br>zapachu (zapach<br>akceptowalny) |  |  | akceptowalny i bez<br>nieprawidłowych<br>zmian      |
| Bakterie grupy coli                                                 | PN-EN ISO 9308-2:2014-06                             | NPL / 100ml | 0                                               |  |  | 0                                                   |
| Escherichia coli                                                    | PN-EN ISO 9308-2:2014-06                             | NPL / 100ml | 0                                               |  |  | 0                                                   |
| Ogólna liczba <sup>8</sup><br>mikroorganizmów w<br>temp. 22°C / 72h | ** PN-EN ISO 6222:2004                               | jtk / 1ml   | 5<br>bez<br>nieprawidłowych<br>zmian            |  |  | bez<br>nieprawidłowych<br>zmian                     |

\* Wartość dopuszczalna w wodzie do picia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 7.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294)

\*\* Wykonano w WESSLING Polska sp. z o.o., nr akredytacji AB 918, sprawozdanie nr CPO19-017610-1 z 29.08.2019.  
Metody badawcze zatwierdzone przez PPIS decyzją nr HK-420/0-33(7)/19 z dnia 13.06.2019 r.

## Sporządził:

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| DATA: 30.08.2019                                 |
| <i>Wiesław Nowicki</i><br>Kierownik Laboratorium |
| <i>dr Agnieszka Wichlańska</i>                   |

## Autoryzował:

|                                        |
|----------------------------------------|
| DATA: 30.08.2019                       |
| <i>Z-ca Kierownika Laboratorium</i>    |
| <i>dr Danuta Mickiewicz-Wichlańska</i> |

## Uwagi:

1. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanej próbki.
2. Klient ma prawo zgłoszenia reklamacji w ciągu 14 dni od momentu otrzymania sprawozdania z wyników badań.
3. Bez pisemnej zgody Laboratorium sprawozdanie nie może być powielane inaczej jak tylko w całości.
4. Wartość ze znakiem mniejszości „<” oznacza, że stężenie badanej substancji jest niższe niż granica oznaczalności w zastosowanej metodzie badawczej.
5. Niepewność wyniku badania ( $\pm$ ) lub [ ; ] wyrażona jest niepewnością rozszerzoną dla przedziału ufności 95% i k=2. W przypadku gdy wartość niepewności ma znaczenie dla oceny zgodności z wyspecyfikowanymi wartościami granicznymi jest zawsze umieszczana na sprawozdaniach z badań.
6. W trakcie oznaczania pH i przewodności elektrycznej właściwej temperatura pomiaru próbki wynosiła: 21°C  $\pm$  0,5°C.
7. Oznaczanie smaku i zapachu przez personel Laboratorium wykonano w miejscu pobierania próbki. Warunki środowiskowe nie miały negatywnego wpływu na pomiar. Brak obcego smaku i zapachu wody oznacza, że woda jest akceptowalna pod względem smaku i zapachu.
8. Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała 100 jtk/ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej, 200 jtk/ml w kranie konsumenta (Dz.U. 2017 poz. 2294, Zał. nr 1, C, tabela 2).

- koniec sprawozdania -