



SALUBRIS SP. Z O.O. ul. Poznańska 2, 63-004 Tulce

## SPRAWOZDANIE Z WYNIKÓW BADAŃ

Nr 1549s2024

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 Sp. z o.o.<br>64-420 Kwilcz ul. Gumna 161 | 9/2024 z dnia 2-01-2024 r. |

## Informacje ogólne:

Badanie wody przeznaczonej do spożycia w zakresie parametrów grupy A objętych monitoringiem wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 7.12.2017 r. (Dz.U. 2017 poz. 2294), wykonano metodami zatwierdzonymi przez PPIS decyzją nr HK-JW.9011.130.2024.MM z dn.12.04.2024 r.

| Nr próbki | Identyfikacja punktu pobierania                       | Rodzaj próbki    | Stan próbki | Data pobierania | Data dostarczenia do Laboratorium | Data przeprowadzenia badań |
|-----------|-------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 2198/24   | Kurnatowice Hotel Olandia<br>Prusim 5 – kran w kuchni | woda do spożycia | odpowiedni  | 27.08.2024      | 27.08.2024                        | 27–30.08.2024              |

## 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            | Niepewność rozszerzona wyniku pomiaru $\pm U$ ( $k=2$ , 95%) | * Wartość dopuszczalna                                     |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------|----------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                      |             | 2198/24              |                                                              |                                                            |
| Barwa                                               | PN-EN ISO 7887:2012 metoda D                         | mg/l Pt     | 5<br>akceptowalna    | 2,5                                                          | 15 <sup>4</sup> , akceptowalna i bez nieprawidłowych zmian |
| Mętność                                             | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                             | NTU         | 0,16<br>akceptowalna | 0,02                                                         | 1, akceptowalna i bez nieprawidłowych zmian                |
| Odczyn (pH) <sup>6</sup>                            | PN-EN ISO 10523:2012                                 | -           | 8,0                  | 0,2                                                          | 6,5 – 9,5                                                  |
| Przewodność elektryczna właściwa <sup>6</sup>       | PN-EN 27888:1999<br>automatyczna kompensacja do 25°C | µS/cm       | 552                  | 36                                                           | 2500                                                       |
| Smak <sup>7</sup>                                   | PN- EN 1622:2006, załącznik C                        | -           | brak obcego smaku    | -                                                            | akceptowalny i bez nieprawidłowych zmian                   |
| Zapach <sup>7</sup>                                 | PN- EN 1622:2006, załącznik C                        | -           | brak obcego zapachu  | -                                                            | akceptowalny i bez nieprawidłowych 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 mikroorganizmów w (22±2)°C po (68±4)h | PN-EN ISO 6222:2004                                  | jt / 1ml    | 38                   | [26 : 55]                                                    | <sup>8</sup> bez nieprawidłowych zmian                     |

\* Wartość dopuszczalna 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).

## Uwagi:

- Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanej próbki.
- Klient ma prawo zgłoszenia reklamacji w ciągu 14 dni od momentu otrzymania sprawozdania z wyników badań.
- Bez pisemnej zgody Laboratorium sprawozdanie nie może być powielane inaczej jak tylko w całości.
- Wartość ze znakiem minus „-” oznacza, że stężenie badanej substancji jest niższe niż granica oznaczalności w zastosowanej metodzie badawczej.
- Niepewność rozszerzona wyników badań fizyczno-chemicznych ( $\pm U$ ) dla próbek pobranych przez personel Laboratorium uwzględnia niepewność metody badawczej oraz pobierania próbek i oszacowana jest dla przedziału ufności 95% i  $k=2$ . Przedstawiona niepewność rozszerzona pomiaru dla badań mikrobiologicznych została oszacowana zgodnie z ISO 19036 i opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia  $k=2$ , zapewniając poziom ufności około 95%. Złożona niepewność standardowa stanowi odchylenie standardowe odwarzalności wewnątrzlaboratoryjnej.
- W trakcie oznaczania pH i przewodności elektrycznej właściwej temperatura pomiaru próbki wynosiła: 24,0 °C  $\pm$  0,5°C.
- 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.
- Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała 100 jt/ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej, 200 jt/ml w kranie konsumenta (Dz.U. 2017 poz. 2294, Zał. nr 1, C, tab. 2). Pożądana wartość barwy w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg Pt/l.

## Stwierdzenie zgodności z wymaganiem

Wyniki przedstawione w niniejszym sprawozdaniu w zakresie parametrów fizyczno-chemicznych, są zgodne z wyspecyfikowanymi wartościami granicznymi określonymi Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7.12.2017 r. (Dz.U. 2017 poz. 2294). Zasada podejmowania decyzji została uzgodniona na etapie przyjęcia zlecenia – wybrana opcja wg ILAC-G8:09/2019: p. 4.2.2. „chroniona akceptacja”.

## Opinia i interpretacja

Wyniki przedstawione w niniejszym sprawozdaniu w zakresie smaku i zapachu, NPL grupy coli i E. coli spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7.12.2017 r. (Dz.U. 2017 poz. 2294). W przypadku oznaczania ogólnej liczby mikroorganizmów w/w Rozporządzenie podaje wartość zalecaną (200 jt/1ml), a nie parametryczną wartość dopuszczalną. Wyniki przedstawione w niniejszym sprawozdaniu w zakresie ogólnej liczby organizmów nie przekraczają wartości zalecanej.

Data utworzenia sprawozdania: 03.09.2024

Autoryzował:

Kierownik Laboratorium  
*[Podpis]*  
dr Agnieszka Wichaj-Bellucci

- koniec sprawozdania -