

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 734/26/W

Zleceniodawca: Gmina Skrwilno

ul. Rypińska 7, 87-510 Skrwilno

Badany obiekt: woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Alicja Pawelek, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 420/26

Miejsce pobierania: *Gmina Skrwilno, SUW Okalewo; Szkoła Podstawowa w Okalewie*

Metoda pobierania: PN-EN ISO 19458:2007 – A, PN-ISO 5667-5:2017-10 – A

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Data i godzina pobrania: 16.02.2026 godzina 9¹⁰

Data i godzina dostarczenia: 16.02.2026 godzina 13⁰⁰

Data rozpoczęcia badań: 16.02.2026

Data zakończenia badań: 19.02.2026

Nr próbki: 1156/26

Opis próbki: *woda z kranu w pomieszczeniu socjalnym*

L.p.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	WYNIK/ REZULTAT ²⁾	Niepewność ¹⁾	Wartość parametryczna ³⁾
1.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-	0
2.	Bakterie z grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-	0
3.	Enterokoki kalowe	PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-	0
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A/Z jtk/ml	1,6×10 ¹	[9;2,8×10 ¹]	Bez nieprawidłowych zmian ⁴⁾
5.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/Z mg/l Pt	10 pH=7,3	2	Akceptowalny ⁵⁾
6.	Mangan	PN-ISO 8288:2002	A/Z µg/l	< 5	(5±1)	50
7.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/Z NTU	0,35	0,03	1,0 ⁵⁾
8.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	A/Z -	7,3 w temp.25,0°C	0,1	6,5-9,5
9.	Przewodność el. wł. w 25°C*	PN-EN 27888:1999	A/Z µS/cm	597 w temp.pom.25,0°C	23	2500
10.	Liczba progowa smaku (TFN) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Data i godzina badania 2026-02-18 13:00 < 1	-	Akceptowalny ⁵⁾
11.	Liczba progowa zapachu (TON) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Data i godzina badania 2026-02-17 11:00 < 1	-	Akceptowalny ⁵⁾
12.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A/Z µg/l	< 50	(50±5)	200

Wyniki badań mikrobiologicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

Kierownik Pracowni: mgr inż. Agnieszka Bartoń

Wyniki badań fizykochemicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

Laborant: inż. Krzysztof Gołębiowski

Data wystawienia sprawozdania: 20.02.2026

Objaśnienia:

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych próbek.

A – metoda akredytowana zgodnie z zakresem akredytacji AB 429;

N – metoda nieakredytowana

Z – metoda zatwierdzona przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Rypinie, Decyzja nr 31/25 z dnia 28.02.2025 r.

W – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia

WI – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny z zastąpieniem

* Korekta za pomocą urzędzenia do kompensacji wpływu temperatury

1) Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia $k=2$, poziom ufności 95%. Jeśli próbki zostały pobrane przez Laboratorium, niepewność wyniku pomiaru uwzględnia składową związaną z etapem pobierania próbek.

W badaniach mikrobiologicznych przedstawiona niepewność rozszerzona została oszacowana zgodnie z PN-ISO 29201:2022-02.

2) Informacja o uzyskanym rezultacie badania, gdy rezultat badania znajduje się poniżej dolnej lub powyżej górnej granicy zakresu pomiarowego metody. Niepewność podano, odpowiednio dla konkretnej wartości, stanowiącej dolny lub górny akredytowany zakres danej metody.

3) Wartość parametryczna – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

4) Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:

-100jtk/1ml w wodzie wprowadzonej do sieci wodociągowej,

-200jtk/1ml w kranie konsumenta

5) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.

6) Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15mg Pt/l

7) Badanie liczby progowej smaku/ zapachu wykonano metodą uproszczoną, parzystą, wyboru niewymuszonego przez 3 osobowy zespół oceniający.

Temperatura w pomieszczeniu badań: $(23 \pm 2^\circ\text{C})$, temperatura próbki $(23 \pm 2^\circ\text{C})$, zgodność oceny min. 66%. Czas przechowywania próbki do badań $< 72\text{h}$.

Opis źródła wody odniesienia: źródłana woda butelkowana; próbki wody chlorowanej przed badaniami poddane są odchlorowane wg PN-EN 1622:2006 Aneks A;

Interpretacja wyników przez zespół oceniający:

Wynik badania liczba progowa smaku/zapachu < 1 : brak zapachu/smaku, zapach/smak akceptowalny;

Wynik badania liczba progowa smaku/zapachu ≥ 1 : zapach/smak nieakceptowalny.

Koniec sprawozdania

Objaśnienia:

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych próbek.

A – metoda akredytowana zgodnie z zakresem akredytacji AB 429;

N – metoda nieakredytowana

Z – metoda zatwierdzona przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Rypinie, Decyzja nr 31/25 z dnia 28.02.2025 r.

W – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia

W1 – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny z zastąpieniem

* Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury

- 1) Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia $k=2$, poziom ufności 95%. Jeśli próbki zostały pobrane przez Laboratorium, niepewność wyniku pomiaru uwzględnia składową związaną z etapem pobierania próbek.
W badaniach mikrobiologicznych przedstawiona niepewność rozszerzona została oszacowana zgodnie z PN-ISO 29201:2022-02.
 - 2) Informacja o uzyskanym rezultacie badania, gdy rezultat badania znajduje się poniżej dolnej lub powyżej górnej granicy zakresu pomiarowego metody. Niepewność podano, odpowiednio dla konkretnej wartości, stanowiącej dolny lub górny akredytowany zakres danej metody.
 - 3) Wartość parametryczna – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
 - 4) Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:
-100jtk/1ml w wodzie wprowadzonej do sieci wodociągowej,
-200jtk/1ml w kranie konsumenta
 - 5) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.
 - 6) Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15mg Pt/l
 - 7) Badanie liczby progowej smaku/zapachu wykonano metodą uproszczoną, parzystą, wyboru niewymuszonego przez 3 osobowy zespół oceniający.
Temperatura w pomieszczeniu badań: $(23 \pm 2^\circ\text{C})$, temperatura próbki $(23 \pm 2^\circ\text{C})$, zgodność oceny min. 66%. Czas przechowywania próbki do badań < 72h.
- Opis źródła wody odniesienia: źródłana woda butelkowana; próbki wody chlorowanej przed badaniami poddane są odchlorowane wg PN-EN 1622:2006 Aneks A;
Interpretacja wyników przez zespół oceniający:
- Wynik badania liczba progowa smaku/zapachu <1: brak zapachu/smaku, zapach/smak akceptowalny;
Wynik badania liczba progowa smaku/zapachu ≥ 1 : zapach/smak nieakceptowalny.

Koniec sprawozdania

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 738/26/W

Zleceniodawca: Gmina Skrwilno

ul. Rypińska 7, 87-510 Skrwilno

Badany obiekt: woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Alicja Pawełek, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 423/26

Miejsce pobierania: *Gmina Skrwilno, SUW Okalewo; Szkoła Podstawowa w Skudzwach*

Metoda pobierania: PN-EN ISO 19458:2007 – A, PN-ISO 5667-5:2017-10 – A

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Data i godzina pobrania: 16.02.2026 godzina 11⁰⁵

Data i godzina dostarczenia: 16.02.2026 godzina 13⁰⁰

Data rozpoczęcia badań: 16.02.2026

Data zakończenia badań: 06.03.2026

Nr próbki: 1160/26

Opis próbki: woda z kranu w kuchni

L.p.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	WYNIK/ REZULTAT ²⁾	Niepewność ¹⁾	Wartość parametryczna ³⁾
1.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-	0
2.	Bakterie z grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-	0
3.	Enterokoki kałowe	PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-	0
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A/Z jtk/ml	obecne w liczbie < 4	-	Bez nieprawidłowych zmian ⁴⁾
5.	Antymon	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z µg/l	< 3,0	(3,0±0,7)	5,0
6.	Arsen	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z µg/l	< 5,0	(5,0±1,3)	10
7.	Azotany	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A/Z mg/l	1,8	0,1	50
8.	Azotyny	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A/Z mg/l	< 0,040	(0,040±0,004)	0,50
9.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/Z mg/l Pt	11 pH=7,4	2	Akceptowalny ⁵⁾⁶⁾
10.	Benzen	PN-EN ISO 10301:2002	N/Z µg/l	< 0,10	(0,10±0,03)	1,0
11.	Benzo(a)piren	PB-72 wyd. 2 10.02.2021	N/Z µg/l	< 0,0020	(0,0020±0,0009)	0,010
12.	Chlorek winylu (CV)	PN-EN ISO 10301:2002	A/Z µg/l	< 0,10	(0,10±0,03)	0,50
13.	Chlorki	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A/Z mg/l	4,8	0,3	250
14.	Chrom ogólny	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z µg/l	< 5,0	(5,0±1,1)	50
15.	Cyjanki ogólne	PB-30 wyd.2 29.10.2019 w oparciu o instrukcję testu Merck nr 1.09701.0001	A/Z µg/l	< 2	(2±1)	50
16.	1,2-dichloroetan (EDC)	PN-EN ISO 10301:2002	N/Z µg/l	< 1,0	(1,0±0,2)	3,0
17.	Fluorki	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	A/Z mg/l	0,24	0,02	1,5
18.	Glin	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z µg/l	< 20	(20±5)	200
19.	Indeks nadmanganianowy	PN-EN ISO 8467:2001	A/Z mg/l O ₂	1,40	0,14	5,0
20.	Jon amonowy	PN-ISO 7150-1:2002	A/Z mg/l	< 0,039	(0,039±0,004)	0,50

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 738/26/W

21.	Kadm	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z	µg/l	< 0,50	(0,50±0,10)	5,0
22.	Magnez	PN-C-04554-4:1999	A/Z	mg/l	19,4	1,5	7-125
23.	Mangan	PN-ISO 8288:2002	A/Z	µg/l	< 5	(5±1)	50
24.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/Z	NTU	0,36	0,04	1,0 ⁵⁾
25.	Miedź	PN-ISO 8288:2002	N/Z	mg/l	< 0,10	(0,10±0,02)	2,0
26.	Nikiel	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z	µg/l	< 5,0	(5,0±1,2)	20
27.	Ołów	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z	µg/l	< 5,0	(5,0±1,2)	10
28.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	A/Z	-	7,4 w temp.25,0°C	0,1	6,5-9,5
29.	alfa-HCH	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,003)	0,10
30.	beta-HCH	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,003)	0,10
31.	delta-HCH	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
32.	gamma-HCH	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
33.	HCB	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
34.	Aldryna	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,003)	0,030
35.	Dieldryna	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,005)	0,030
36.	Endryna	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
37.	Izodryna	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
38.	Heptachlor	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,003)	0,030
39.	Epoksyd heptachloru	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,030
40.	op'-DDD	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,006)	0,10
41.	op'-DDE	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
42.	op'-DDT	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,007)	0,10
43.	pp'-DDD	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,005)	0,10
44.	pp'-DDE	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,005)	0,10
45.	pp'-DDT	PN-EN ISO 6468:2002	N/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,006)	0,10
46.	cis-chlordan	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,005)	0,10
47.	trans-chlordan	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,004)	0,10
48.	Σ Pestycydów	PN-EN ISO 6468:2002	A/Z	µg/l	< 0,010	(0,010±0,007)	0,50
49.	Przewodność el. wł. w 25°C*	PN-EN 27888:1999	A/Z	µS/cm	604 w temp.pom.25,0°C	24	2500
50.	Rtęć	PN-EN ISO 12846:2012 p.7 +Ap1:2016-07	N/Z	µg/l	< 0,50	(0,50±0,12)	1,0
51.	Selen	PN-EN ISO 15586:2005	N/Z	µg/l	< 2,5	(2,5±0,7)	10
52.	Siarczany	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC:2012	N/Z	mg/l	< 2,5	(2,5±0,2)	250
53.	Liczba progowa smaku (TFN) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/Z	-	Data i godzina badania 2026-02-18 13:00 <1	-	Akceptowalny ⁵⁾
54.	Sód	PN-ISO 9964-1:1994+Ap1:2009	A/Z	mg/l	9,3	1,5	200
55.	Σ Trichloroetenu i Tetrachloroetenu (Σ TRI i PER)	PN-EN ISO 10301:2002	N/Z	µg/l	< 1,0	(1,0±0,3)	10
56.	Twardość ogólna	PN-ISO 6059:1999	A/Z	mg/l CaCO ₃	330	26	60-500

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 738/26/W

57.	Σ THM - chloroform; -bromoform - bromodichlorometan - dibromochlorometan	PN-EN ISO 10301:2002	N Z	μg/l	< 1,0	(1,0±0,3)	100
58.	ΣWWA (B(b)F, (B(k)F, (B(ghi)Per, I(1,2,3-cd)P)	PB- 72 wyd. 2 10.02.2021	N Z	μg/l	< 0,0020	(0,020±0,010)	0,10
59.	Liczba progowa zapachu (TON) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N Z	-	Data i godzina badania 2026-02-17 11:00 <1	-	Akceptowalny ⁵⁾
60.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A Z	μg/l	< 50	(50±5)	200
61.	Akryloamid ⁸⁾	EFO/PB/29/A:24.05.2024	A(P) Z ₁	μg/l	< 0,040	(0,040±0,015)	0,10
62.	Bor ⁸⁾	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	A(P) Z ₁	mg/l	0,035	0,006	1,0
63.	Bromiany ⁸⁾	PN-EN ISO 11206:2013-07	A(P) Z ₁	μg/l	< 2,0	(2,0±0,6)	10
64.	Epichlorohydryna ⁸⁾	EFO/PB/31/A:24.05.2024	A(P) Z ₁	μg/l	< 0,030	(0,030±0,012)	0,10

Wyniki badań mikrobiologicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

Kierownik Pracowni: mgr inż. Agnieszka Bartoń

Wyniki badań fizykochemicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

Starszy laborant: inż. Krzysztof Gołębiowski

Data wystawienia sprawozdania: 09.03.2026

Objaśnienia:

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych próbek.

A – metoda akredytowana zgodnie z zakresem akredytacji AB 429;

N – metoda nieakredytowana

Z – metoda zatwierdzona przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Rypinie, Decyzja nr 33/26 ważna do dnia 04.03.2027 r.

Z₁ – metody zatwierdzone przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Katowicach, Decyzja nr NS.HKIŚ.9027.3.38.2024 do dnia 22.03.2025 r.

W – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia

WI – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny z zastąpieniem

A(P) – badanie akredytowane zamieszczone w zakresie akredytacji zewnętrznego dostawcy usług laboratoryjnych AB 213

N(P) – badanie nieakredytowane wykonane przez zewnętrznego dostawcę usług laboratoryjnych

** Korekta za pomocą urzędnika do kompensacji wpływu temperatury*

1) Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia $k=2$, poziom ufności 95%. Jeśli próbki zostały pobrane przez Laboratorium, niepewność wyniku pomiaru uwzględnia składową związaną z etapem pobierania próbek.

W badaniach mikrobiologicznych przedstawiona niepewność rozszerzona została oszacowana zgodnie z PN-ISO 29201:2022-02.

2) Informacja o uzyskanym rezultacie badania, gdy rezultat badania znajduje się poniżej dolnej lub powyżej górnej granicy zakresu pomiarowego metody. Niepewność podano, odpowiednio dla konkretnej wartości, stanowiącej dolny lub górny akredytowany zakres danej metody.

3) Wartość parametryczna – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

4) Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:

-100jtk/1ml w wodzie wprowadzonej do sieci wodociągowej,

-200jtk/1ml w kranie konsumenta

5) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.

6) Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15mg Pt/l

7) Badanie liczby progowej smaku/ zapachu wykonano metodą uproszczoną, parzystą, wyboru niewymuszonego przez 3 osobowy zespół oceniający.

Temperatura w pomieszczeniu badań: (23 ±2°C), temperatura próbek (23 ±2°C), zgodność oceny min. 66%. Czas przechowywania próbki do badań < 72h.

Opis źródła wody odniesienia: źródłana woda butelkowana; próbki wody chlorowanej przed badaniami poddane są odchlorowane wg PN-EN 1622:2006 Aneks A;

Interpretacja wyników przez zespół oceniający:

Wynik badania liczba progowa smaku/zapachu <1: brak zapachu/smaku, zapach/smak akceptowalny;

Wynik badania liczba progowa smaku/zapachu ≥1: zapach/smak nieakceptowalny.

8) Wynik przeniesiony z raportu z badań nr 24342/LB/2026 zewnętrznego dostawcy: Eurofins OBiKŚ Polska Sp. z o.o., ul. Owocowa 8, 40-158 Katowice, AB 213.

Koniec sprawozdania

