

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 2891/26/W

Zleceniodawca: Gmina Skrwilno

ul. Rypińska 7, 87- 510 Skrwilno

Badany obiekt: woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Kamil Talkiewicz, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 1676/26

Miejsce pobierania: *Gmina Skrwilno, SUW Okalewo, Szkoła Podstawowa Skudzawy.*

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: 09.06.2026 godzina 10⁵⁰

Data i godzina dostarczenia: 09.06.2026 godzina 16³⁰

Data rozpoczęcia badań: 09.06.2026

Data zakończenia badań: 12.06.2026

Nr próbki: 4414/26

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	9	[4; 2,0×10 ¹]	Bez nieprawidłowych zmian ⁴⁾
5.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/Z mg/l Pt	9 pH=7,3	1	Akceptowalny ⁵⁾
6.	Mangan	PN-EN ISO 15586:2005	A/Z µg/l	< 5	(5±1)	50
7.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/Z NTU	0,15	0,01	1,0 ⁵⁾
8.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	A/Z -	7,3 w temp.24,9°C	0,1	6,5-9,5
9.	Przewodność el. wł. w 25°C*	PN-EN 27888:1999	A/Z µS/cm	597 temp.pom.24,9°C	23	2500
10.	Liczba progowa smaku (TFN) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Data i godzina badania 2026-06-11 13:00 <1	-	Akceptowalny ⁵⁾
11.	Liczba progowa zapachu (TON) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Data i godzina badania 2026-06-10 12:00 <1	-	Akceptowalny ⁵⁾
12.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A/Z µg/l	71	7	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:

Starszy laborant: inż. Krzysztof Gołębiewski

Data wystawienia sprawozdania: 15.06.2026

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.

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 padeń $< 72\text{h}$.
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