



AB 616



POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W PILE

2023-03-31

tel. 67 349-71-25

e-mail: laboratorium.lbwig.psse.pila@sanepid.gov.pl

Zal. ....

Nr. ....

64 – 920 Piła

al. Wojska Polskiego 43

www.gov.pl/web/psse-pila

Oddział Laboratoryjny, Laboratorium Badania Wody i Gleby, 64-920 Piła, al. Wojska Polskiego 43

miejsce wykonania działalności laboratoryjnej

**SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 256/W/23**

Zleceniodawca\*: PSSE - Piła

Numer protokołu pobrania próbki\*: ON-HK.903.1.141[207].2023

Próbka pobrana i dostarczona przez\*: PSSE – Piła

J.Polak, H.Urbańska

Identyfikacja metody pobierania próbek\*: PTW-HK-01 wyd. 3 z dnia 22.03.2013r.

Rodzaj próbki\*: Woda do spożycia

Stan próbki: zgodny z wymaganiami

Cel badania: do wykorzystania w obszarze regulowanym prawnie

Miejsce pobrania\*: Wodociąg publiczny – Miasteczko - Brzostowo

Sieć: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego,  
Brzostowo 69

Nr rejestru próbek: 256/W/23

Data pobrania próbki\*: 07.03.2023r.

Data dostarczenia próbki/rozpoczęcia  
badania: 07.03.2023r./ 07.03.2023r.

Godzina dostarczenia: 14<sup>00</sup>

Data zakończenia badania: 10.03.2023r.

Niniejsze sprawozdanie z badań zawiera wyniki badań objęte zakresem akredytacji oraz badań nieakredytowanych.

Wyniki badań akredytowanych zostały oznaczone indeksem górnym „Q”

| L.p. | Parametr                                                             | Wynik<br>/rezultat <sup>(2)</sup>                 | Niepewność <sup>(1)</sup> | Jednostka | Dopuszczalne<br>wartości<br>wskaźników <sup>(3)</sup> | Identyfikator<br>metody badawczej <sup>(4)</sup>                 |
|------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1    | Mętność                                                              | <0,20                                             | 0,20±0,04                 | NTU       | 1 <sup>5)</sup>                                       | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                                         |
| 2    | Barwa <sup>Q</sup>                                                   | 7,5                                               |                           | mg/lPt    | <sup>5)</sup>                                         | PN-EN ISO 7887: 2012, metoda D<br>PN-EN ISO 7887:2012/A1:2015-06 |
| 3    | Zapach <sup>Q</sup> (23±2°C)                                         | <1<br>(akceptowalny)                              | -                         | TON       | <sup>5)</sup>                                         | PN-EN 1622:2006                                                  |
| 4    | Smak <sup>Q</sup> (23±2°C)                                           | <1<br>(akceptowalny)                              | -                         | TFN       | <sup>5)</sup>                                         | PN-EN 1622:2006                                                  |
| 5    | pH <sup>Q</sup>                                                      | 7,4<br>t <sub>pos.</sub> = 19,2°C                 | -                         | pH        | 6,5-9,5                                               | PN-EN ISO 10523 : 2012                                           |
| 6    | Przewodność elektryczna<br>właściwa w 25°C <sup>Q</sup>              | 558 <sup>(7)</sup><br>t <sub>pos.</sub> = 19,8 °C | -                         | µS/cm     | 2500                                                  | PN-EN 27888: 1999                                                |
| 7    | Ogólna liczba<br>mikroorganizmów<br>w 22°C ± 2°C po 72h <sup>Q</sup> | 24                                                | -                         | jtk/1 ml  | bez<br>nieprawidłowych<br>zmian                       | PN-EN ISO 6222:2004                                              |
| 8    | Liczba bakterii grupy coli <sup>Q</sup>                              | 0                                                 | -                         | jtk/100ml | 0 <sup>6)</sup>                                       | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04                          |
| 9    | Escherichia coli <sup>Q</sup>                                        | 0                                                 | -                         | jtk/100ml | 0                                                     | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04                          |

\* dane dostarczone przez klienta (zaznaczyć w odpowiednim miejscu)

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 256/W/23

- 1) Niepewności wyników pomiarów są podawane zawsze wtedy, gdy ma to znaczenie dla ważności lub zastosowania wyniku badań oraz gdy ma ona wpływ na zgodność z wyspecyfikowanymi granicami tolerancji lub na życzenie klienta. Niepewność dla badań fizykochemicznych jest niepewnością rozszerzoną obliczoną dla metody badawczej dla poziomu ufności 95% i współczynnika rozszerzenia  $k=2$ . Dla badań mikrobiologicznych niepewność rozszerzona jest oszacowana zgodnie z normą ISO 19036 i opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik  $k=2$ , zapewniając poziom ufności około 95%. W przypadku podania rezultatu badania, laboratorium podaje informację o wartości dolnej / górnej granicy zakresu pomiarowego i odpowiadającej jej niepewności. Podawane na sprawozdaniu z badań niepewności nie uwzględniają niepewności pobierania próbek.
- Q - „badanie akredytowane przez PCA” - jest zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 616.
- 2) Rezultat badania – podawany jest w formie „< lub >” dolnej/górnej granicy zakresu pomiarowego metody, gdy wartość wielkości mierzonej nie zawiera się w akredytowanym zakresie pomiarowym.
- 3) Zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z2017r. poz. 2294)
- 4) Metody badawcze stosowane w badaniach spełniają wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z2017r. poz. 2294)
- Normy wycofane przez PKN bez zastąpienia zostały oznaczone indeksem górnym „W”.
- 5) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.
- 6) Dopuszcza się pojedyncze bakterie <10 jtk (NPL).
- 7) Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury.

Pila, dnia 10.03.2023r.

Data sporządzenia sprawozdania

**Autoryzował:**

poz. 1-2, 5-6 – mgr inż. Małgorzata Kułakowska

poz. 3-4 – dr inż. Maria Chojnacka

poz. 7-9 – mgr inż. Marta Strzelecka

asystent

Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej

w Pile

*Kułakowska*

mgr inż. Małgorzata Kułakowska

starszy asystent

Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej

w Pile

*Chojnacka*

dr inż. Maria Chojnacka

asystent

Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej

w Pile

*Strzelecka*

mgr inż. Marta Strzelecka

**Koniec sprawozdania**