



# WODOCIĄGI KĘPIŃSKIE

Spółka z o.o.

63-600 Kępno, ul. Wrocławska 28

Laboratorium

63-604 Baranów, ul. Ekologiczna 8

Tel. 62 7822450 Fax. 627829974 [www.wodociagi.kepno.pl](http://www.wodociagi.kepno.pl) e-mail: [laboratorium@wodociagi.kepno.pl](mailto:laboratorium@wodociagi.kepno.pl)



AB 996

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 153/W/Z

Nr próbki 153/W/Z Zlecenie nr 91/2022 z dnia 14.03.2022

Nazwa i adres zlecniodawcy: Gmina Łęka Opatowska ul. Akacjowa 4, 63-645 Łęka Opatowska.

Miejsce pobierania próbki: Wodociąg Opatów – Trzebień 73 – Dwór Myśliwski Ustronie - kran w piwnicy – punkt na sieci.

Rodzaj próbki: woda przeznaczona do spożycia.

Metoda pobierania: pobieranie wg normy PN-EN ISO 19458:2007 z wył. pkt. 4.4.3, 4.4.4, 4.4.5 i 4.4.6. oraz PN-ISO 5667-5:2017-10 Pobieranie próbki zgodnie z planem pobierania zlecniodawcy.

Próbki pobrano i dostarczono przez: Laboratorium – Ewa Nawrot, szkolenie z dn. 26.03.2021.

Data pobierania: 14.03.2022 godz.: 08.50-09.00 Data przyjęcia do laboratorium: 14.03.2022

Oznaczenie próbki w terenie: 3

Stan próbki: zgodny z wymaganiami / niezgodny z wymaganiami\*

Data rozpoczęcia badania: 14.03.2022

Data zakończenia badania: 17.03.2022

### Badania mikrobiologiczne dla próbki nr 153/W/Z

| Lp. | Parametr                                                         | Wynik z niepewnością wyniku pomiaru <sup>1</sup> | Jednostka  | Identyfikator metody badawczej              | Dopuszczalna wartość <sup>4</sup> |
|-----|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.  | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej       | 0                                                | jtk/100 ml | PN-EN ISO 9308-1:2014 - 12 R<br>+A1:2017-04 | 0                                 |
| 2.  | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej          | 0                                                | jtk/100 ml | PN-EN ISO 9308-1:2014 - 12 R<br>+A1:2017-04 | 0                                 |
| 3.  | Ogólna liczba mikroorganizmów<br>w temp. 22°C<br>Metoda płytkowa | 2<br>(1 ; 5)                                     | jtk / 1 ml | PN-EN ISO 6222:2004 R                       | 200                               |

-verte-

Strona 1/2

## Badania fizykochemiczne dla próbki nr 153/W/Z

| Lp. | Parametr                                                                  | Wynik z niepewnością wyniku pomiaru <sup>1</sup> | Jednostka  | Identyfikator metody badawczej               | Dopuszczalna wartość <sup>4</sup> |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.  | Przewodność elektryczna właściwa <sup>3</sup><br>Metoda konduktometryczna | 593 ± 52<br>19,4°C /temp. pomiaru                | μS/cm25°C  | PN-EN 27888:1999                             | 2500                              |
| 2.  | pH<br>Metoda potencjometryczna                                            | 7,4 ± 0,1<br>20,1°C /temp. pomiaru               |            | PN-EN ISO 10523:2012                         | 6,5 - 9,5                         |
| 3.  | Mętność<br>Metoda nefelometryczna                                         | 0,42 ± 0,08                                      | NTU        | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                     | 1                                 |
| 4.  | Barwa<br>Metoda wizualna                                                  | < 2,5<br>2,5 ± 2,5                               | mg/l Pt    | PN-EN ISO 7887:2012<br>+Apl:2015-06 metoda D | Akceptowalna przez konsumenta     |
| 5.  | Zapach <sup>6</sup><br>Metoda organoleptyczna                             | Akceptowalny<br>< 1                              | TON<br>< 1 | PN-EN 1622:2006 NA                           | Akceptowalny przez konsumenta     |
| 6.  | Smak <sup>7</sup><br>Metoda organoleptyczna                               | Akceptowalny<br>< 1                              | TFN<br>< 1 | PN-EN 1622:2006 NA                           | Akceptowalny przez konsumenta     |

\* Niepotrzebne skreślić

<sup>1</sup>Przedstawiona niepewność wyniku pomiaru mikrobiologicznego została oszacowana zgodnie z PN-EN ISO 19036:2020-04 i opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia k=2, zapewniając poziom ufności około 95%

<sup>3</sup>Niepewność wyniku pomiaru fizykochemicznego wyrażona jest niepewnością rozszerzoną obliczoną dla metody badawczej dla poziomu ufności około P=95% i k=2, uwzględniając niepewności pobierania i transportu próbki.

Metody badawcze zaznaczone kursywą posiadają zatwierdzenie PPIS w Kępnie, nr decyzji ON-HK.905.3.2021 z dnia 06.04.2021.

R – metoda referencyjna dla badań mikrobiologicznych wody do spożycia w odniesieniu do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 07.12.2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dz. U.2017 poz.2294.

<sup>4</sup> Wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 07.12.2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dz.U.2017 poz. 2294.

Jeżeli w kolumnie „wynik z niepewnością wyniku pomiaru” akredytowanej metody przedstawiono zapis w postaci „<” lub „>” oznacza to, iż jest to rezultat badania, bezpośrednio powiązany z dolną lub górną granicą zakresu pomiarowego akredytowanej metody, natomiast podana rozszerzona niepewność pomiaru dotyczy wyłącznie odpowiednio dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody. Dolna granica zakresu pomiarowego akredytowanej metody badawczej odpowiada jednocześnie dolnej granicy oznaczania ilościowego.

Dla wyniku „0-zero” laboratorium nie podaje niepewności.

Sprawozdanie z badań może zawierać metody badawcze i metody pobierania objęte zakresem akredytacji oraz metody nieakredytowane. Metody spoza zakresu akredytacji zostały oznaczone symbolem - NA.

**LABORANT**

*Natalia*  
mgr Natalia Vasylyk

.....  
Osoba autoryzująca

Data przygotowania sprawozdania  
18.03.2022

Sprawozdanie sporządził: Grzegorz Kasperek

**-koniec sprawozdania-**

Strona 2/2