

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429
SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 2482/24

Zleceniodawca: Gmina Rypin
ul. Lipnowska 4, 87-500 Rypin

Numer zlecenia: 2482/24

Numer i opis próbki: 4145/24 – woda z kranu w kuchni.

Badany obiekt: woda uzdatniona

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Próbki pobrał: pracownik Laboratorium – Kamil Talkiewicz, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 1570/24

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

Miejsce pobierania: Gmina Rypin, SUW Sadłowo, świetlica wiejska w Sadłowie.

Data i godzina pobrania: 13.06.2024 godzina 10⁰⁰

Data i godzina dostarczenia: 13.06.2024 godzina 13⁰⁰

Data rozpoczęcia badań: 13.06.2024

Data zakończenia badań: 17.06.2024

WYNIKI DLA PRÓBKII nr 4145/24

Lp.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	Wynik	Niepewność ⁽²⁾	Wartość parametryczna ⁽¹⁾
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 ⁽⁶⁾
5.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012 p.6	A Z mg/l Pt	14	1	Akceptowalny ⁽³⁾⁽⁴⁾
6.	Jon amonowy	PN-ISO 7150-1:2002	A Z mg/l	< 0,039	(0,039±0,004)*	0,50
7.	Mangan	PN-ISO 8288:2002	A Z µg/l	43	10	50
8.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A Z NTU	0,84	0,08	1,0 ⁽³⁾
9.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	A Z -	7,4 w temp.20,7°C	0,1	6,5-9,5
10.	Przewodność el. wł. w 25°C	PN-EN 27888:1999	A Z µS/cm	592 w temp.24,6°C	23	2500
11.	Żelazo	PB-71 wyd. 3 29.10.2019 w oparciu o instrukcję testu Merck nr 1.00796.0001	A Z µg/l	169	18	200
12.	Liczba progowa smaku (TFN) ⁽⁵⁾	PN-EN 1622:2006	N* Z -	Data i godzina badania 2024-06-14 14:00 <1	-	Akceptowalny ⁽³⁾
13.	Liczba progowa zapachu (TON) ⁽⁵⁾	PN-EN 1622:2006	N* Z -	Data i godzina badania 2024-06-14 10:00 <1	-	Akceptowalny ⁽³⁾

Wyniki badań mikrobiologicznych autoryzował i podpisał kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
Kierownik Pracowni: mgr inż. Agnieszka Bartoń

Wyniki badań fizykochemicznych autoryzował i podpisał kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
Kierownik Pracowni: mgr Iwona Paradowska

Data wystawienia sprawozdania: 18.06.2024

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429
SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 2482/24

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości. Wyniki badań dotyczą wyłącznie pobieranego/ badanego obiektu.

Sprawozdanie zawiera 2 strony.

Objaśnienia:

- 1) 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).
- 2) Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia $k=2$, poziom ufności 95%. Niepewność rozszerzoną podano dla całości postępowania.
W badaniach mikrobiologicznych przedstawiona niepewność rozszerzona została oszacowana zgodnie z PN-ISO 29201:2022-02. Podawane wartości niepewności nie zawierają niepewności związanej z pobraniem i transportem próbki.
- 3) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.
- 4) Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15mg Pt/l
- 5) 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.
- 6) Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:
-100jtk/1ml w wodzie wprowadzonej do sieci wodociągowej,
-200jtk/1ml w kranie konsumenta

A – metoda akredytowana zgodnie z zakresem akredytacji AB 429

N* – metoda nieakredytowana spełniająca wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02;

Z – metoda zatwierdzona przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Rypinie, Decyzja nr 33/24 z dnia 01.03.2024 r.

* - wartość liczbowa poprzedzona znakiem „<” oznacza, że rezultat badania znajduje się poniżej dolnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody, będącą jednocześnie granicą oznaczania ilościowego wyznaczoną eksperymentalnie z akceptowalną dokładnością i precyzją.

Koniec sprawozdania