

**Laboratorium Analiz Wody i Ścieków**

## Sprawozdanie z badań nr 540-1/2025

**Zleceniodawca:** Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. we Wrześni  
ul. Miłosławska 8, 62-300 Września

**Numer i data zlecenia:** Zlecenie wewnętrzne stałe nr 01/2025 z dnia 02 stycznia 2025 r.  
(Monitoring parametrów z grupy A)

**Temat/Cel zlecenia:** Badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne i sensoryczne wody przeznaczonej do spożycia zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 07.12.2017 r. (Dz. U. 2017, poz. 2294).

Wyniki przeznaczone do wykorzystania w obszarze regulowanym prawnie; Klient został poinformowany o przydatności wyników badania do stwierdzenia zgodności w obszarze regulowanym prawnie i wyraził zgodę na zastosowane metody badawcze.

| Obiekt badań | Rodzaj próbki                             | Numer próbki | Miejsce pobrania                         | Punkt pobrania |
|--------------|---|--------------|--|----------------|
| Woda         | Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi | 677/2025     | Budynek mieszkalny<br>Chocicza Wielka 22 | piwnica        |

**Próbka pobrana i dostarczona przez:** pracownika Laboratorium PWIK Sp. z o.o. we Wrześni  
- Marta Połóska (Zaświadczenie nr 110/2024 WSSE w Poznaniu z dn. 12.12.2024 r.)

**Stan próbki:** bez zastrzeżeń

| Data i godzina pobrania próbki | Data i godzina dostarczenia próbki | Metoda pobrania  | Data rozpoczęcia badań | Data zakończenia badań |
|--------------------------------|------------------------------------|--|------------------------|------------------------|
| 19.05.2025 r.<br>8.45          | 19.05.2025 r.<br>9.35              | <b>PN-EN ISO 19458:2007 A</b><br>z wył. 4.4.3, 4.4.4, 4.4.5 i 4.4.6<br><b>PN-ISO 5667-5:2017-10 A</b><br>z wył. pkt. 6.5 | 19.05.2025 r.          | 22.05.2025 r.          |

### WYNIKI BADAŃ

| Parametr   | Jednostka        | Wynik/Rezultat<br>(wraz z niepewnością) | Wartość parametryczna (1)                                      | Metoda badania   |
|--|------------------|---|--|--|
| Liczba bakterii grupy coli   | A/Z jtk/100 ml   | 0                                       | 0  | <b>PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04</b><br>Metoda filtracji membranowej                          |
| Liczba bakterii Escherichia coli   | A/Z jtk/100 ml   | 0                                       | 0  | <b>PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04</b><br>Metoda filtracji membranowej                           |
| Liczba enterokoków kałowych  | A/Z jtk/100 ml   | 0                                       | 0  | <b>PN-EN ISO 7899-2:2004</b><br>Metoda filtracji membranowej   |
| Ogólna liczba mikroorganizmów inkubacja w temperaturze (22±2) °C przez (68±4) godzin | A/Z jtk/1 ml     | 5 [2;12]*                               | Bez nieprawidłowych zmian (2)                                  | <b>PN-EN ISO 6222:2004</b><br>Metoda płytek lanych (posiew wgłębny z zastosowaniem agaru odżywczego) |
| Barwa  | A/Z mg/l Pt      | 14 +/- 3                                | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian (4) | <b>PN-EN ISO 7887:2012</b><br>metoda C   |
| Mętność  | A/Z NTU          | 0,33 +/- 0,05                           | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian (5) | <b>PN-EN ISO 7027-1:2016-09</b>  |
| pH   | A/Z pH           | 7,5 +/- 0,2<br>temp. pomiaru 14,4°C     | 6,5 – 9,5  | <b>PN-EN ISO 10523:2012</b>  |
| Przewodność elektryczna właściwa (3)   | A/Z μS/cm [25°C] | 721 +/- 14<br>temp. pomiaru 24,8°C      | 2500   | <b>PN-EN 27888:1999</b>  |
| Zapach   | A/Z TON          | ≥1**                                    | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian     | <b>PN-EN 1622:2006</b><br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony                           |
| Smak   | A/Z TFN          | ≥1**                                    | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian     | <b>PN-EN 1622:2006</b><br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony                           |

**Laboratorium Analiz Wody i Ścieków**

**Sprawozdanie z badań nr 540-1/2025**

| Parametr    | Jednostka | Wynik/Rezultat<br>(wraz z niepewnością) | Wartość parametryczna (1) | Metoda badania                    |
|-------------|-----------|---|---------------------------|-----------------------------------|
| Chlor wolny | A/Z       | mg/l<br><0,02<br>(0,02 +/- 0,01)        | 0,30                      | PBL-30/Wyd. 03 z dn. 24.05.2019r. |
| Temperatura | A         | °C<br>12,8 +/- 0,6                      | ---                       | PN-77/C-04584                     |

Data i podpis  
osoby sporządzającej sprawozdanie:  
**Marta Połowska**  
Analityk – Laborant

Data i podpis  
osoby autoryzującej sprawozdanie:  
**Bogna Jaensch**  
Kierownik Laboratorium  
Analiz Wody i Ścieków

Badania wody dla parametrów wymienionych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7.12.2017 r. (Dz. U. 2017, poz. 2294), znajdujące się w niniejszym sprawozdaniu wykonano metodami zatwierdzonymi przez PPIIS we Wrześni nr ON-K.9012.2.99.2024 z dnia 09.08.2024 r.

**A** - metody oznaczone literką **A** jako akredytowane, w tym sprawozdaniu, są zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr **AB 984**.  
**Z** - metody oznaczone literką **Z** jako zatwierdzone przez PPIIS we Wrześni.

(1) – Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017. poz. 2294).

(2) – zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała 100 jtk/1ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej i 200 jtk/1ml w kranie konsumenta.

(3) – korekta za pomocą urządzenia do kompensacji temperatury.

(4) – pożądana wartość tego parametru w w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg/l.

(5) – zalecany zakres wartości do 1,0 NTU.

*Czcionką pochylą oznaczono metody oparte na normach wycofanych przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia. Metody te są właściwe do zamierzonego zastosowania.*

Niepewność wyniku wyrażona jest niepewnością rozszerzoną obliczoną dla metody badawczej dla przedziału ufności 95% i współczynnika rozszerzenia k=2 wraz z uwzględnieniem niepewności pobrania próbki.

\* - Niepewność pomiaru wyliczona przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, oszacowana zgodnie z PN-ISO 29201:2022-02, opiera się na niepewności złożonej w podejściu całościowym.

\*\* - Zapach został oznaczony przez zespół oceniający; temperatura wykonania oznaczenia 23,0°C; czas przechowywania próbki przed rozpoczęciem badań do 72 godzin od jej pobrania. Wynik TON <1 oznacza zapach akceptowalny. Wynik TON ≥1 oznacza zapach nieakceptowalny.

\*\* - Smak został oznaczony przez zespół oceniający; temperatura wykonania oznaczenia 23,1°C; czas przechowywania próbki przed rozpoczęciem badań do 72 godzin od jej pobrania. Wynik TFN <1 oznacza smak akceptowalny. Wynik TFN ≥1 oznacza smak nieakceptowalny.

W przypadku uzyskania przez Laboratorium rezultatów badań wykraczających poza zakres stosowania metody akredytowanej zgodnie z AB 984, zastosowano zapis „<” oznaczający wartości poniżej dolnej granicy akredytowanego zakresu pomiarowego lub „>” oznaczający wartości powyżej górnej granicy akredytowanego zakresu pomiarowego, a podana niepewność rozszerzona obliczona dla granic zakresów pomiarowych.

Uwagi:

1. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanej próbki.
2. Klient i/lub strona trzecia ma prawo do zgłoszenia skargi.
3. Bez pisemnej zgody Laboratorium sprawozdanie nie może być powielane inaczej jak tylko w całości.

**Koniec Sprawozdania**