

Ostrowiec Św. 20.02.2024 r.


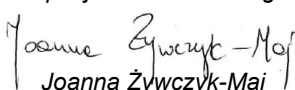

Sprawozdanie z badań Nr 137/2024

Nazwa klienta[#]: Gmina Bodzechów, ul. M. Reja 10, 27-400 Ostrowiec Św.

Nr zamówienia: Zamówienie z dnia 14.02.2024 r.	Rodzaj badania: Badania fizyko-chemiczne i mikrobiologiczne
Opis materiału do badania/rodzaj próbek[#]: Woda do spożycia przez ludzi	Data wykonania badania: 14.02.2024 r. – 17.02.2024 r.

Uwagi: Próbkę pobrał Joanna Żywczyk-Maj EKO-Projekt W.Z. Żywczyk Spółka jawna. Próbkę dostarczono do Laboratorium EKO-Projekt w dniu 14.02.2024 r. o godz. 09:45. Stan próbki po dostarczeniu do Laboratorium bez zastrzeżeń.

Nr ewidencyjny próbki	Data pobrania próbki	Miejsce pobrania próbki [#]	Metoda pobierania			
Nr 140	raport pobierania z dnia 14.02.2024 r. godz. 09:25	wodociąg Magonie Sudół 84, posesja prywatna kran w kuchni	PN-ISO 5667-5:2017-10 PN-EN ISO 19458:2007 z wył. pkt. 4.4.3, 4.4.4.2, 4.4.5, 4.4.6	do badań fizyko-chemicznych do badań mikrobiologicznych	A D A D	
Wyniki badania						
Lp.	Badany wskaźnik	Jednostka stężenia	próbka nr 140	Dopuszczalne wartości wskaźników ¹	Norma lub procedura badawcza	A D
1	Mętność	NTU	<0,20 (0,20 ± 0,06) ***	akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A D
2	Barwa pH 7,6, temperatura pomiaru 20,1 °C	mgPt/l	<2 (2 ± 1) ***	akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; pożądana wartość w kranie konsumenta – do 15 mg Pt/l	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A D
3	Smak metoda uproszczona parzysta z wyborem niewymuszonym	TFN – stopień rozcieńczenia przy 25 °C	<1 akceptowalny przez zespół oceniający	akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian	PN-EN 1622:2006	N D
4	Zapach metoda uproszczona parzysta z wyborem niewymuszonym	TON – stopień rozcieńczenia przy 25 °C	<1 akceptowalny przez zespół oceniający	akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian	PN-EN 1622:2006	N D
5	pH temperatura pomiaru 20,1 °C	-	7,6	6,5 - 9,5	PN-EN ISO 10523:2012	A D
6	Przewodność elektryczna właściwa w 25 °C temperatura pomiaru 20,2 °C - korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury	µS/cm	473	2500	PN-EN 27888:1999	A D
7	Liczba bakterii grupy coli	jtk/100 ml (jednostki tworzące kolonie)	0	0 dopuszcza się pojedyncze bakterie <10 jtk (NPL)	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04	A D
8	Liczba <i>Escherichia coli</i>	jtk/100 ml (jednostki tworzące kolonie)	0	0	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04	A D
9	Liczba enterokoków	jtk/100 ml (jednostki tworzące kolonie)	0	0	PN-EN ISO 7899-2:2004	A D
10	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22 °C temperatura inkubacji (22 ± 2) °C przez (68 ± 4) h, posiew wgłębny na agarze z ekstraktem drożdżowym	jtk/1 ml (jednostki tworzące kolonie)	2 [0; 8] ***	bez nieprawidłowych zmian ²	PN-EN ISO 6222:2004	A D

Nr ewidencyjny próbki	Data pobrania próbki	Miejsce pobrania próbki#	Metoda pobierania		
Nr 140	raport pobierania z dnia 14.02.2024 r. godz. 09:25	wodociąg Magonie Sudół 84, posesja prywatna kran w kuchni	PN-ISO 5667-5:2017-10	do badań fizykochemicznych	A D
			PN-EN ISO 19458:2007 z wył. pkt. 4.4.3, 4.4.4.2, 4.4.5, 4.4.6	do badań mikrobiologicznych	A D
Wyniki badania					
Lp.	Badany wskaźnik	Jednostka stężenia	próbka nr 140	Dopuszczalne wartości wskaźników ¹	Norma lub procedura badawcza
<p>A – metoda akredytowana N – metoda nieakredytowana objęta Systemem Zarządzania wg PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 D – Zatwierdzenie Systemu Jakości Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Św., decyzja Nr NHS.9020.4.1.96.2023 z dnia 12.02.2024 r. ¹ – według rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. (Poz. 2294) ² – zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała 100 jtk/1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej, 200 jtk/1 ml w kranie konsumenta *** – podane wartości niepewności stanowią niepewność rozszerzoną przy poziomie ufności 95 % i współczynniku rozszerzenia k = 2 i uwzględniają niepewność związaną z pobieraniem próbki < – rezultat badania poniżej dolnego zakresu pomiarowego akredytowanej metody (z wyjątkiem smaku i zapachu) # – według informacji od klienta</p> <p>Uwagi: - wyniki badań zamieszczone w sprawozdaniu odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobranych lub odebranych - jak w zamówieniu) - bez pisemnej zgody Laboratorium nie wolno powielać sprawozdania z badań inaczej jak tylko w całości</p>					
<p>Autoryzował: Specjalista chemik</p>  <p>Wanda Żywczyk</p>		<p>Autoryzował: Specjalista mikrobiolog</p>  <p>Joanna Żywczyk-Maj</p>		<p>Sprawozdanie zatwierdził: Kierownik Laboratorium</p>  <p>Wanda Żywczyk</p>	
- KONIEC SPRAWOZDANIA -					