MS LAB Sp. z o.o.
ul. Sportowa 22, 87-500 Rypin
tel. 54 280 0147, e-mail: srodowisko@ms-lab.pl
www.ms-lab.pl

AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 5976/26/W

Zleceniodawca: Zakład Usług Komunalnych w Brześciu Kujawskim
ul. Al. Władysława Łokietka 1, 87-880 Brześć Kujawski

Badany obiekt: woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

Próbki pobrał: pracownik Laboratorium – Kamil Talkiewicz, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 3425/26

Miejsce pobierania: *Zakład Usług Komunalnych w Brześciu Kujawskim, Punkt czerpalny zlokalizowany przy ul. Królewskiej w Brześciu Kujawskim, dz. ewid. Nr 227/1, obręb 0002 Brześć Kujawski 2*

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

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Data i godzina pobrania: 13.10.2026 godzina 10^{40}
Data i godzina dostarczenia: 13.10.2026 godzina 15^{30}

Data rozpoczęcia badań: 13.10.2026
Data zakończenia badań: 16.10.2026

Nr próbki: 8857/26
Opis próbki: *woda z kranu punkt czerpalny*

L.p.	Rodzaj badania/ Metoda badawcza		Jednostka	GW/ GO	WYNIK/ REZULTAT[2)]	Niepewność[1)]	Wartość parametryczna[3)]	Stwierdzenie zgodności[4)]
1.	Escherichia coli PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z	jtk/100ml	1	0	-	0	Zgodny
2.	Bakterie z grupy coli PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z	jtk/100ml	1	0	-	0	Zgodny
3.	Enterokoki kałowe[5)] PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	A/Z	jtk/100ml	1	0	-	0	Zgodny
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A/Z	jtk/ml	1	$7{,}2\times10^{1}$	$[4{,}3\times10^{1};1{,}2\times10^{2}]$	Bez nieprawidłowych zmian[6)]	Zgodny
5.	Barwa PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/Z	mg/l Pt	2	6 pH przesączu=7,1	1	Akceptowalny[7)]	-
6.	Mangan PN-ISO 8288:2002	A/Z	µg/l	4	12	3	50	Zgodny
7.	Mętność PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/Z	NTU	0,10	0,33	0,03	Akceptowalny[7)]	-
8.	pH PN-EN ISO 10523:2012	A/Z	-	-	7,1 w temp.24,5˚C	0,1	6,5-9,5	Zgodny
9.	Przewodność el. wł. w 25^{0}C* PN-EN 27888:1999	A/Z	µS/cm	-	1219 temp. pom. 24,5˚C	48	2500	Zgodny
10.	Liczba progowa smaku (TFN)[8)] PN-EN 1622:2006	N/Z	-	1	Data i godzina badania 2026-10-15 14:30 < 1	-	Akceptowalny[7)]	-
11.	Liczba progowa zapachu (TON)[8)] PN-EN 1622:2006	N/Z	-	1	Data i godzina badania 2026-10-14 13:00 < 1	-	Akceptowalny[7)]	-
12.	Żelazo PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A/Z	µg/l	50	56	6	200	Zgodny

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 5976/26/W

Wyniki badań mikrobiologicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
Kierownik Pracowni: mgr inż. Agnieszka Bartołd

Wyniki badań fizykochemicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
Starszy laborant: inż. Krzysztof Gołębiewski

Data wystawienia sprawozdania: 16.10.2026

Objaśnienia:

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.
Wyniki badań dotyczą wyłącznie badanych próbek.

***A** – metoda akredytowana zgodnie z zakresem akredytacji AB 429;*
***N** – metoda nieakredytowana*
***Z** – metoda zatwierdzona przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Rypinie, Decyzja nr 33/26 ważna do dnia 04.03.2027 r.*
Nr wpisu do ewidencji GIS: Z/KP/000005
***GW/GO** – Granica wykrywalności dla parametrów mikrobiologicznych/granica oznaczalności dla parametrów fizykochemicznych*
** Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury*
 # – badania wykonane w miejscu pobrania próbek

1)Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia k=2, poziom ufności 95%. Jeśli próbki zostały pobrane przez Laboratorium, niepewność wyniku pomiaru uwzględnia składową związaną z etapem pobierania próbek.
W badaniach mikrobiologicznych przedstawiona niepewność rozszerzona została oszacowana zgodnie z PN-ISO 29201:2022-02.
2)Informacja o uzyskanym rezultacie badania, gdy rezultat badania znajduje się poniżej dolnej lub powyżej górnej granicy zakresu pomiarowego metody. Niepewność podano, odpowiednio dla konkretnej wartości, stanowiącej dolny lub górny akredytowany zakres danej metody.
3)Wartość parametryczna – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2026 r. poz. 748).
4)Stwierdzenie zgodności – nie uwzględniające niepewności pomiaru/ metody, zgodnie z zasadą prostej akceptacji/ prostego odrzucenia (dla wyników w zakresie metody) / interpretacja (dla rezultatów poza zakresem metody) dokonane zostało wg wymagań określonych w Załączniku nr 1 w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2026, poz.748).
Zgodny – wynik/ rezultat zgodny z wyspecyfikowanymi wymaganiami (wartością parametryczną)
Niezgodny – wynik/ rezultat niezgodny z wyspecyfikowanymi wymaganiami (wartością parametryczną)
W przypadku stwierdzenia zgodności z wymaganiem, jeżeli wynik znajduje się powyżej „>" lub poniżej „<" granicy zakresu pomiarowego metody stwierdzenie laboratorium o zgodności / niezgodności należy traktować jako opinię i interpretację laboratorium, która bazuje na uzyskanym rezultacie badania i jego interpolacji w odniesieniu do odpowiednio dolnej/ górnej granicy zakresu pomiarowego metody.
5)Enterokoki kałowe – termin zgodny z obowiązującą normą metodyczną i zakresem akredytacji; w obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia parametr ten określono jako „Enterokoki jelitowe"
6)Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:
-100jtk/1ml w wodzie wprowadzonej do sieci wodociągowej,
-200jtk/1ml w kranie konsumenta
7) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.
8) Badanie liczby progowej smaku/ zapachu wykonano metodą uproszczoną, parzystą, wyboru niewymuszonego przez 3 osobowy zespół oceniający.
Temperatura w pomieszczeniu badań: (23 ±2°C), temperatura próbki (23 ±2°C), zgodność oceny min. 66%. Czas przechowywania próbki do badań < 72h.
Opis źródła wody odniesienia: źródlana 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.

Koniec sprawozdania