

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 16/16

Zleceniodawca: GMINA LIPNO

ul. Mickiewicza 29, 87-600 Lipno

Numer zlecenia: 16/16

Numer i opis próbki: 16/16

Badany obiekt: woda uzdatniona

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Próbki pobrał: pracownik Laboratorium zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 7/16

Metoda pobierania: PN – EN ISO 19458:2007, PN ISO 5667-5:2003

Miejsce pobierania: Szkoła Radomice, Radomice 155 – kran przy umywalce w kuchni szkolnej

Data i godzina pobrania: 12.01.2016 godzina 08<sup>55</sup>

Data i godzina dostarczenia: 12.01.2016 godzina 10<sup>30</sup>

Cel badania: ocena zgodności w obszarach regulowanych prawnie zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r. poz. 1989).

Laboratorium Analiz Żywności i Pasz  
„RYPIN” Sp. z o.o.  
87-500 Rypin, ul. Sportowa 22  
NIP 892-12-94-590, Regon 910856337  
tel./fax 054 280 0147

BADANIA MIKROBIOLOGICZNE

Data rozpoczęcia badań: 12.01.2016

Data zakończenia badań: 13.01.2016

WYNIKI

Lp.	Rodzaj badania	Metoda badań	Wyniki	Najwyższa dopuszczalna wartość <sup>1)</sup>
1.	Bakterie z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 - A	0 jtk w 100 ml	0 jtk w 100 ml
2.	Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 - A	0 jtk w 100 ml	0 jtk w 100 ml

Sprawozdanie sporządził:

Sprawozdanie autoryzował:

KIEROWNIK  
d/s Zarządzania Jakością

Jolanta Winiarska

Laboratorium Analiz Żywności i Pasz  
„RYPIN” Sp. z o.o.  
87-500 Rypin, ul. Sportowa 22  
NIP 892-12-94-590, Regon 910856337  
tel. fax 054 280 0147

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 16/16

BADANIA FIZYKOCHEMICZNE

Data rozpoczęcia badań: 12.01.2016

Data zakończenia badań: 12.01.2016

WYNIKI

Lp.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	Wynik	Niepewność <sup>2)</sup>	Najwyższa dopuszczalna wartość <sup>1)</sup>
1.	Odczyn pH	PN-EN ISO 10523:2012	A pH	7.7 w temp. 20,3°C	± 0,1	6,5-9,5
2.	Barwa	PB 40 wyd. 2 18.04.2012	A mg Pt/l	14	± 3	Akceptowalny <sup>3)</sup>
3.	Mętność	PN-EN ISO 7027:2003	A NTU	0,14	± 0,02	1
4.	Azotany	PN 82/C-04576/08	A mg/l	1,22	± 0,16	50
5.	Azotyny	PN-EN 26777:1999	A mg/l	<0,033	± -	0,5
6.	Jon amonowy	PN-ISO 7150-1:2002	A mg/l	<0,039	± -	0,5
7.	Mangan	PB 52 wyd. 2 18.04.2012	A µg/l	10	± 2	50
8.	Żelazo	PB 71 wyd. 2 18.04.2012	A µg/l	47	± 4	200
9.	Przewodność el. wł. w 25°C	PN-EN 27888:1999	A µs/cm	467	± 11	2500
10.	Zapach	PN-EN 1622:2006	N -	Akceptowalny	-	Akceptowalny <sup>3)</sup>
11.	Smak	PN-EN 1622:2006	N -	Akceptowalny	-	Akceptowalny <sup>3)</sup>

Sprawozdanie sporządził:

Sprawozdanie autoryzował:

SPECJALISTA D/S ANALIZ

mgr inż. Sylwia Tyburska

Data wystawienia sprawozdania: 15.01.2016

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.  
Sprawozdanie zawiera 2 strony.

Objaśnienia:

- 1) Dopuszczalne zakresy wartości – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r. poz. 1989). Pogrubiono wyniki przekraczające dopuszczalne wartości.
- 2) Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia  $k=2$ , poziom ufności 95%. Niepewność rozszerzoną podano dla całości postępowania.
- 3) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.  
N – metoda nieakredytowana; A – metoda akredytowana

Rozdzielnik sprawozdania z badań środowiskowych:

1. Zleceniodawca, 2. LAŻiP „RYPIN”

Laboratorium Analiz Żywności i Pasz  
„RYPIN” Sp. z o.o.  
87-500 Rypin, ul. Sportowa 22  
NIP 892-12-94-590, Regon 910856337  
tel./fax 054 280 0147

Koniec sprawozdania

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 17/16

Zleceniodawca: GMINA LIPNO

ul. Mickiewicza 29, 87-600 Lipno

Numer zlecenia: 17/16

Numer i opis próbki: 17/16

Badany obiekt: woda uzdatniona

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Próbki pobrał: pracownik Laboratorium zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 7/16

Metoda pobierania: PN – EN ISO 19458:2007, PN ISO 5667-5:2003

Miejsce pobierania: Przedsiębiorstwo Mięсне „Rafał”, Mirosław Miętkiewicz, Tomaszewo 8 – zawór wody na hali produkcyjnej nr 23

Data i godzina pobrania: 12.01.2016 godzina 8<sup>40</sup>

Data i godzina dostarczenia: 12.01.2016 godzina 10<sup>30</sup>

Cel badania: ocena zgodności w obszarach regulowanych prawnie zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r. poz. 1989).

BADANIA MIKROBIOLOGICZNE

Data rozpoczęcia badań: 12.01.2016

Data zakończenia badań: 13.01.2016

WYNIKI

Lp.	Rodzaj badania	Metoda badań	Wyniki	Najwyższa dopuszczalna wartość <sup>1)</sup>
1.	Bakterie z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 - A	0 jtk w 100 ml	0 jtk w 100 ml
2.	Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 - A	0 jtk w 100 ml	0 jtk w 100 ml

Sprawozdanie sporządził:

Sprawozdanie autoryzował:

KIEROWNIK  
d/s Zarządzania Jakością  
  
Jolanta Winiarska

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 17/16

BADANIA FIZYKOCHEMICZNE

Data rozpoczęcia badań:

Data zakończenia badań:

WYNIKI

Lp.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	Wynik	Niepewność <sup>2)</sup>	Najwyższa dopuszczalna wartość <sup>1)</sup>
1.	Odczyn pH	PN-EN ISO 10523:2012	A pH	7,6 w temp.20,0°C	± 0,1	6,5-9,5
2.	Barwa	PB 40 wyd. 2 18.04.2012	A mg Pt/l	16	± 3	Akceptowalny <sup>3)</sup>
3.	Mętność	PN-EN ISO 7027:2003	A NTU	0,18	± 0,02	1
4.	Azotany	PN 82/C-04576/08	A mg/l	1,18	± 0,15	50
5.	Azotyny	PN-EN 26777:1999	A mg/l	<0,033	± -	0,5
6.	Jon amonowy	PN-ISO 7150-1:2002	A mg/l	<0,039	± -	0,5
7.	Mangan	PB 52 wyd. 2 18.04.2012	A µg/l	15	± 3	50
8.	Żelazo	PB 71 wyd. 2 18.04.2012	A µg/l	73	± 7	200
9.	Przewodność el. wł. w 25°C	PN-EN 27888:1999	A µs/cm	468	± 11	2500
10.	Zapach	PN-EN 1622:2006	-	Akceptowalny	-	Akceptowalny <sup>3)</sup>
11.	Smak	PN-EN 1622:2006	-	Akceptowalny	-	Akceptowalny <sup>3)</sup>

Sprawozdanie sporządził:

*diszardie*

Sprawozdanie autoryzował:

SPECJALISTA D/S ANALIZ

*Sylwia Tyburska*  
mgr inż. Sylwia Tyburska

Data wystawienia sprawozdania: 15.01.2016

Niniejsze sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.  
Sprawozdanie zawiera 2 strony.

Objaśnienia:

- 1) Dopuszczalne zakresy wartości – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r. poz. 1989). Pogrubiono wyniki przekraczające dopuszczalne wartości.
- 2) Niepewność pomiaru określona jako niepewność rozszerzona. Współczynnik rozszerzenia  $k=2$ , poziom ufności 95%. Niepewność rozszerzoną podano dla całości postępowania.
- 3) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.  
N – metoda nieakredytowana; A – metoda akredytowana

Rozdzielnik sprawozdania z badań środowiskowych:

1. Zleceniodawca, 2. LAŻiP „RYPIN”

Laboratorium Analiz Żywności i Pasz  
„RYPIN” Sp. z o.o.  
87-500 Rypin, ul. Sportowa 22  
NIP 892-12-94-590, Regon 910856337  
tel./fax 054 280 0147

Koniec sprawozdania