

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 312/18

Zleceniodawca: GMINA LIPNO
ul. Mickiewicza 29
87-600 Lipno

Numer zlecenia: 312/18

Numer i opis próbki: 474/18 – kran przy zlewie w kuchni

Badany obiekt: woda uzdatniona

Stan próbek w chwili przyjęcia: bez zastrzeżeń

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Paulina Strześniewska zgodnie z planem pobierania próbek,
nr protokołu pobrania 239/18

Metoda pobierania: PN-EN ISO 19458:2007 - A, PN-ISO 5667-5:2003^{W1} - A

Miejsce pobierania: Gmina Lipno, Szkoła Podstawowa Trzebiegoszcz 49a

Data i godzina pobrania: 01.03.2018 godzina 11¹⁵

Data i godzina dostarczenia: 01.03.2018 godzina 13⁴⁰

Cel badania: ocena jakości wody 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).

Data rozpoczęcia badań: 01.03.2018

Data zakończenia badań: 04.03.2018

WYNIKI DLA PRÓBKII nr 474/18

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

L.p.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	WYNIK	Niepewność ²⁾	Najwyższa dopuszczalna wartość ¹⁾
1.	Bakterie z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-2/A1:2017-04	A/Z jtk/100 ml	0	-	0
2.	Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-2/A1:2017-04	A/Z jtk/100 ml	0	-	0
3.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa- posiew węglbny	PN-EN ISO 6222:2004	A/Z jtk/ml	4	[1 ; 1,1×10 ¹]	Bez nieprawidłowych zmian
4.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012 p.6	A/Z mg/l Pt	< 2	-	Akceptowalny ³⁾
5.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/Z NTU	0,28	0,03	1,0
6.	Odczyn pH	PN-EN ISO 10523:2012	A/Z -	7,3 w temp. 21,5°C	0,1	6,5-9,5
7.	Przewodność el. wł. w 25°C	PN-EN 27888:1999	A/Z µS/cm	554	13	2500
8.	Żelazo	PB-71 wyd.2 18.04.2012	A/Z µg/l	17	2	200
9.	Mangan	PN-ISO 8288:2002	A/Z µg/l	5	1	50
10.	Zapach	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Akceptowalny	-	Akceptowalny ³⁾
11.	Smak	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Akceptowalny	-	Akceptowalny ³⁾

Wyniki badań mikrobiologicznych:

sporządził *Dąbrowska-Pesta*

autoryzował

KIEROWNIK
d/s Zarządzania Jakością

Jołanta Winiarska

Wyniki badań fizykochemicznych:

sporządził *P. Strześniewska*

autoryzował

SPECJALISTA D/S ANALIZ

Sylwia Tyburza
mgr inż. Sylwia Tyburza

LABORATORIUM BADAWCZE AKREDYTOWANE PRZEZ PCA nr AB 429

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ WODY nr 312/18

Data wystawienia sprawozdania: 06.03.2018

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

Objaśnienia:

- 1) *Najwyższa dopuszczalna wartość – 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). 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
Z – metoda zatwierdzona przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Rypinie, Decyzja nr 57/17 z dnia 14.03.2017r.
WI - norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny z zastąpieniem*

Rozdzielnik sprawozdania z badań wody:

1. Zleceniodawca - 2 egzemplarze, 2. LAŻiP „RYPIN”

Koniec sprawozdania

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