

**Sprawozdanie z badań Nr: W/0/02/2022/590/FM/1**
**Zleceniodawca:** Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej; 49-100 Niemodlin, ul. Wojska Polskiego 3

**Zlecenie Nr:** W/0/02/2022/590

- A - metodyka akredytowana (AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).  
 AE - metodyka akredytowana (AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).  
 AR - metodyka akredytowana (AB 1095) równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).  
 MON - metodyka akredytowana w zakresie OiB  
 GMP+ - metodyka objęta zatwierdzeniem w zakresie GMP+ B11 (badania pasz)  
 A/P - metodyka akredytowana Podwykonawcy  
 P - metodyka nieakredytowana Podwykonawcy

| Przedmiot badania:                  |  | Woda przeznaczona do spożycia  |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
|-------------------------------------|--|--|------|---|--|----------------|----------------------------------|-------------------------|--|------------|--|-------------------------|--|------------|--|
| Zatwierdzenie do wykonywania badań: |  | Decyzje: PPIS Legionowo nr HKN 24/2021 z dn. 04.11.2021, PPIS Katowice nr NS/HKiŚ/4560/ZL/W/48-9/2021 z dn. 24.09.2021 |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Punkt pobrania:                     |  | Kurek czerpalny  |      |   |  |                | Data: 11 maja 2022               |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Adres pobrania:                     |  | 49-100 Niemodlin, ul.Opolska 54  |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Miejsce pobrania:                   |  | Motel Domino   |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Godzina pobrania:                   |  | 08:14:00   |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Temp. próbki pobranej [°C]:         |  | 15.0   |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Pobranie próbek wg:                 |  | A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10  |      |   | Pobierający:   |                | Próbkobiorca GBA POLSKA nr: 2399 |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Transport próbek:                   |  | GBA POLSKA Sp. z o.o.  |      |   |  |                |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Numer próbki:                       |  | 6387/05/22   |      | Ocena próbki:   |  | bez zastrzeżeń |                                  | Data rozpoczęcia badań: |  | 11-05-2022 |  | Data zakończenia badań: |  | 20-05-2022 |  |
| Lab.                                | Badany parametr                        | j.m.   | Akr. | Metodyka badania wg   | Wymagania  | Wynik          | Np.**                            | N                       |  |            |  |                         |  |            |  |
| M                                   | Liczba bakterii grupy coli             | jtk/100ml  | AE   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04 | 0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)   | 0              |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| M                                   | Liczba Escherichia coli                | jtk/100ml  | AE   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04 | 0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)   | 0              |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| M                                   | Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C | jtk/ml   | AE   | PN-EN ISO 6222:2004   | -; jtk/ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)  | 0              |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| M                                   | Barwa                                  | mg/l Pt  | A    | PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6                                     | -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)  | < 5            |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| M                                   | Mętność                                | NTU  | A    | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                                      | -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)  | 0,22           | +/-0,03                          |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Ł                                   | Liczba progowa smaku (TFN)             |  | A    | PN-EN 1622:2006   | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) | < 1            |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |
| Ł                                   | Liczba progowa zapachu (TON)           |  | A    | PN-EN 1622:2006   | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) | < 1            |                                  |                         |  |            |  |                         |  |            |  |

| Lab. | Badany parametr   | j.m.  | Akr. | Metodyka badania wg       | Wymagania                                      | Wynik  | Np.**  | N |
|------|---|-------|------|---------------------------|--|--------|--------|---|
| PS   | pH (in-situ)  | -     | A    | PN-EN ISO 10523:2012      | od 6,5 do 9,5; -, Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)     | 6,9    | +/-0,2 |   |
| PS   | Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C (in-situ) | µS/cm | A    | PN-EN 27888:1999          | od 0 do 2500; µS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294) | 202    | +/-10  |   |
| M    | Żelazo  | µg/l  | AE   | PN-EN ISO 17294-2:2016-11 | ≤ 200; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)          | 2,0    | +/-0,4 |   |
| M    | Mangan  | µg/l  | AE   | PN-EN ISO 17294-2:2016-11 | ≤ 50; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)           | < 0,50 |        |   |

Np.\*\* - niepewność rozszerzona pomiaru przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków gdy zostało to zaznaczone w uwagach.

Niepewność podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wymaganiami / specyfikacjami oraz na życzenie Klienta.

Rezultaty badań niższe lub wyższe niż zakresy pomiarowe metod są przedstawiane jako odpowiednio „< wartość dolnej granicy zakresu pomiarowego” lub „> wartość górnej granicy zakresu pomiarowego”. Wartości te stanowią informację o rezultatach badań. Jeśli wraz z tak przedstawionymi rezultatami badań podane są niepewności rozszerzone, dotyczą one wartości dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego metody. W przypadku rezultatów badań stwierdzenie zgodności należy traktować jako opinię i interpretację. Wyżej opisane postępowanie nie dotyczy badań biologicznych.

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobranych lub odebranych – zgodnie z informacjami przedstawionymi w sprawozdaniu).

W przypadku próbek dostarczonych przez Klienta, przedstawione w sprawozdaniu informacje dotyczące tychże próbek są informacjami przekazanymi przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje ani za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.

Sprawozdanie dotyczy próbek w ilości: 1 szt i bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

W ciągu 14 dni od otrzymania sprawozdania z badań Klient ma prawo do reklamacji.

Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej

Miejsce wykonywania badań: Ł - Łajski, L - Lublin, M - Mysłowice, PS - Pomiar In-Situ


UWAGA: Oryginalne sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem \*.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.

#### Uwagi:

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Koniec Sprawozdania

Oryginał pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>Sporządzono dnia:</b><br>20-05-2022 | <b>Autoryzował wynik:</b><br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2120<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2137<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2218<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2307<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2311 | <b>Zatwierdził:</b><br>Specjalista ds.Środowiska<br><br>Pracownik GBA POLSKA<br>nr: 2322 | <b>Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym</b><br> |
|--|--|--|--|