



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



Wpł.
dnia 2025-12-22

L.dz. 9458

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 6333/25/W

Zleceniodawca: Gmina Raciążek

ul. Wysoka 4, 87-721 Raciążek

Badany obiekt: woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Daniel Prądyński, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 3898/25

Miejsce pobierania: Gmina Raciążek, SUW w Raciążku, ul. Wysoka 4.

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: 09.12.2025 godzina 12⁵⁵

Data i godzina dostarczenia: 09.12.2025 godzina 15⁰⁵

Data rozpoczęcia badań: 09.12.2025

Data zakończenia badań: 12.12.2025

Nr próbki: 9290/25

Opis próbki: woda z kranu na hali SUW.

L.p.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	WYNIK/ REZULTAT ²⁾	Niepewność ¹⁾	Wartość parametryczna ³⁾
1.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/ Z jtk/100ml	0	-	0
2.	Bakterie z grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/ Z jtk/100ml	0	-	0
3.	Enterokoki kałowe	PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	A/ Z jtk/100ml	0	-	0
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A/ Z jtk/ml	8	[4; 1,7×10 ¹]	Bez nieprawidłowych zmian ⁴⁾
5.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/ Z mg/l Pt	3 pH=7,2	1	Akceptowalny ⁵⁾
6.	Mangan	PN-ISO 8288:2002	A/ Z µg/l	7	2	50
7.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/ Z NTU	< 0,10	(0,10±0,01)	1,0 ⁵⁾
8.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	A/ Z -	7,2 w temp. 25,1°C	0,1	6,5-9,5
9.	Przewodność el. wł. w 25°C*	PN-EN 27888:1999	A/ Z µS/cm	801 temp. pom. 25,1°C	31	2500
10.	Liczba progowa smaku (TFN) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/ Z -	Data i godzina badania 2025-12-11 12:00 <1	-	Akceptowalny ⁵⁾
11.	Liczba progowa zapachu (TON) ⁷⁾	PN-EN 1622:2006	N/ Z -	Data i godzina badania 2025-12-10 10:00 <1	-	Akceptowalny ⁵⁾
12.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A/ Z µg/l	74	11	200

Wyniki badań mikrobiologicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

Kierownik Pracowni: mgr inż. Agnieszka Bartoń

Wyniki badań fizykochemicznych, przeglądu dokonał i autoryzował kwalifikowanym podpisem elektronicznym:

Laborant: inż. Krzysztof Gołębiowski

Data wystawienia sprawozdania: 17.12.2025

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 31/25 z dnia 28.02.2025 r.

W – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia

WI – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny z zastąpieniem

* Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury

- 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 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
- 4) Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:
- 100 jtk/1ml w wodzie wprowadzonej do sieci wodociągowej,
- 200 jtk/1ml w kranie konsumenta
- 5) Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.
- 6) Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15mg Pt/l
- 7) Badanie liczby progowej smaku/zapachu wykonano metodą uproszczoną, parzystą, wyboru niewymuszonego przez 3 osobowy zespół oceniający.
Temperatura w pomieszczeniu badań: $(23 \pm 2^\circ\text{C})$, temperatura próbki $(23 \pm 2^\circ\text{C})$, zgodność oceny min. 66%. Czas przechowywania próbki do badań $< 72\text{h}$.
Opis źródła wody odniesienia: źródłana 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