



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 4351/25/W

Zleceniodawca: Gmina Miejska Nieszawa
ul. 3 Maja 2, 87-730 Nieszawa

Badany obiekt: woda surowa

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Daniel Prądyński, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 2746/25

Miejsce pobierania: Gmina Miejska Nieszawa, SUW Nieszawa, ul. Ciechocińska 39; 87-730 Nieszawa – Studnia nr 3b, ewid. działki 270/1

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: 12.09.2025 godzina 9²⁵

Data i godzina dostarczenia: 12.09.2025 godzina 15³⁰

Data rozpoczęcia badań: 12.09.2025

Data zakończenia badań: 15.09.2025

Nr próbki: 6537/25

Opis próbki: woda z kranu na hali SUW

L.p.	Rodzaj badania	Metoda badań	Jednostka	WYNIK/ REZULTAT ²⁾	Niepewność ¹⁾
1.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-
2.	Bakterie z grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-
3.	Enterokoki kałowe	PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	A/Z jtk/100ml	0	-
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	A/Z jtk/ml	$4,8 \times 10^1$	$[3,3 \times 10^1; 6,9 \times 10^1]$
5.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/Z mg/l Pt	34 pH=7,7	5
6.	Mangan	PN-ISO 8288:2002	A/Z µg/l	167	41
7.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/Z NTU	6,3	0,6
8.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	A/Z -	7,7 w temp. 24,9°C	0,2
9.	Przewodność el. wł. w 25°C*	PN-EN 27888:1999	A/Z µS/cm	630	25
10.	Liczba progowa zapachu (TON) ³⁾	PN-EN 1622:2006	N/Z -	Data i godzina badania 2025-09-15 13:00 <1	-
11.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A/Z µg/l	2270	240

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:
Kierownik Pracowni: mgr Iwona Paradowska

Data wystawienia sprawozdania: 16.09.2025

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 31/2025 z dnia 28.02.2025 r.

W – norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia

W1 – 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) 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