



MS LAB Sp. z o.o.
ul. Sportowa 22, 87-500 Rypin
tel. 54 280 0147, e-mail: sgrodowisko@ms-lab.pl
www.ms-lab.pl



SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr 4819/26/W

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

Badany obiekt: woda surowa

Próbki pobral: pracownik Laboratorium – Julian Wójcik, zgodnie z planem pobierania próbek, nr protokołu pobrania 2824/26

Miejsce pobierania: Gmina Miejska Nieszawa, Studnia głębinowa nr 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: 01.09.2026 godzina 12³⁵

Data i godzina dostarczenia: 01.09.2026 godzina 15⁰⁰

Data rozpoczęcia badań: 01.09.2026

Data zakończenia badań: 04.09.2026

Nr próbki: 7229/26

Opis próbki: woda ze studni 4

L.p.	Rodzaj badania/ Metoda badawcza	Jednostka	GW/ GO	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	1	0	-
2.	Bakterie z grupy coli PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	A/ Z jtk/100ml	1	0	-
3.	Enterokoki kałowe ⁴⁾ PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	A/ Z jtk/100ml	1	0	-
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A/ Z jtk/ml	1	3,5×10 ¹	[2,0×10 ¹ ; 6,2×10 ¹]
5.	Barwa PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda C	A/ Z mg/l Pt	2	7 pH przesączu=7,2	1
6.	Mangan PN-ISO 8288:2002	A/ Z µg/l	4	185	45
7.	Mętność PN-EN ISO 7027-1:2016-09	A/ Z NTU	0,10	47	5
8.	pH PN-EN ISO 10523:2012	A/ Z -	-	7,2 w temp. 24,6°C	0,1
9.	Przewodność el. wł. w 25°C* PN-EN 27888:1999	A/ Z µS/cm	-	665 temp. pom. 24,6°C	26
10.	Liczba progowa zapachu (TON) ³⁾ PN-EN 1622:2006	N/ Z -	1	Data i godzina badania 2026-09-02 12:00 < 1	-
11.	Żelazo PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06	A/ Z µg/l	50	3650	380

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:
Starszy laborant: inż. Krzysztof Gołębiowski

Data wystawienia sprawozdania: 09.09.2026

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 33/26 ważna do dnia 04.03.2027 r.

Nr wpisu do ewidencji GIS: Z/KP/000005

GW/GO – Granica wykrywalności dla parametrów mikrobiologicznych/granica oznaczalności dla parametrów fizykochemicznych

* 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.
- 4) Enterokoki kałowe – termin zgodny z obowiązującą normą metodyczną i zakresem akredytacji; w obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia parametr ten określono jako „Enterokoki jelitowe”

Koniec sprawozdania