GBA POLSKA

LABORATORIA BADAWCZE
mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka

GBA POLSKA Sp. z o.o.
Member of GBA GROUP
ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa

PCA Polskie Centrum Akredytacji BADANIA AB 1095

Sprawozdanie z badań Nr: W/0/10/2025/196/FM/6

Zleceniodawca: Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o.; 55-010 Święta Katarzyna, ul. Żernicka 17

Zlecenie Nr: W/0/10/2025/196

A - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

AE - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

Przedmiot badania:	**Woda do spożycia przez ludzi**
Zatwierdzenie do wykonywania badań:	Decyzje: PPIS w Legionowie nr HKN 45/2025 z dn. 15.10.2025, PPIS w Katowicach nr NS.HK.9027.3.14.2025.NK z dn. 23.09.2025, PPIS w Poznaniu nr HK-JW.9022.21.2025 z dn. 21.06.2025r
Punkt pobrania:	***Kurek czerpalny w studni*** **Data*: 06 listopada 2025**
Adres pobrania:	55-010 Suchy Dwór, ul.Kobierzycka
Miejsce pobrania:	SUW Suchy Dwór
Rodzaj wody do spożycia:	*surowa*
Godzina pobrania:	14:34:00
Temp. próbki pobranej [°C]:	10.9

Pobranie próbek wg: A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10
Transport próbek: GBA POLSKA Sp. z o.o.
Pobierający: Próbkobiorca GBA POLSKA nr: 2980

Numer próbki: 9065/11/25 Ocena próbki: bez zastrzeżeń Data rozpoczęcia badań: 06-11-2025 Data zakończenia badań: 18-11-2025

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S/OI
P1	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) zal 1 c 1)	0		ZGODNE
P1	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		ZGODNE
P1	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	Bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) zal 1 c 2)	0		-
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 - do 9,5 -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) zal 1 c 6) i 9)	7,5	0,2	ZGODNE
PS	Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C.	µS/cm	A	PN-EN 27888:1999	≤ 2500 µS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294) zal 1 c 6) i 10)	657	36	ZGODNE
M	Jon amonowy / amoniak	mg/l	A	PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4	≤ 0,50 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,50	0,08	ZGODNE
M	Mangan	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	≤ 50 µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	160	30	NIEZGODNE
M	Żelazo	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	≤ 200 µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	640	130	NIEZGODNE

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S/OI
M	Azotyny	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001	≤ 0,50 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 0,066	0,010	SPEŁNIA
M	Glin	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2024-04	≤ 200 µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 10	2	SPEŁNIA
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) zał 1 c 5)	< 5	1	-
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	5,9	0,9	-
M	Liczba progowa smaku (TFN)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	nie wykonano		-
M	Liczba progowa zapachu (TON)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	1		-

zał 1 c 1) Dopuszcza się pojedyncze bakterie < 10 jtk (NPL). W przypadku wykrycia bakterii grupy coli < 10 jtk (NPL)/100 ml należy wykonać badanie parametru E.coli i enterokoki w związku z § 21 ust. 4 RMZ (Dz.U. 2017 poz. 2294).

zał 1 c 2) Wymaganie „Bez nieprawidłowych zmian" nie podlega ocenie przez Laboratorium.
Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:
– 100 jtk /1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej,
– 200 jtk /1 ml w kranie konsumenta.

zał 1 c 5) Wymaganie „Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian" nie podlega ocenie przez Laboratorium. Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg Pt/l.

zał 1 c 6) i 10) Oznaczana w temperaturze 25°C.
Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.

zał 1 c 6) i 9) Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.
W odniesieniu do wody niegazowanej rozlewanej do butelek lub pojemników wartość minimalna może zostać obniżona do 4,5 jednostek pH. Dla wody rozlewanej do butelek lub pojemników z natury bogatej w ditlenek węgla lub sztucznie wzbogaconej ditlenkiem węgla wartość minimalna może być niższa.

Data* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA POLSKA próbki jest datą: pobrania (gdy próbka pobierana jest wyłącznie przez pracownika GBA POLSKA) lub odbioru (gdy próbka odbierana jest od Klienta przez pracownika GBA POLSKA, dostarczana jest przez firmę kurierską bądź dostarczana osobiście przez Klienta).
j.m. - jednostka miary
U - 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.
S/OI - stwierdzenie zgodności / opinia i interpretacja, gdzie:
S – stwierdzenie zgodności z wymaganiami lub specyfikacjami odnoszące się do wyników dla parametrów wskazanych w danym wierszu, gdzie ZGODNE oznacza zgodność, a NIEZGODNE oznacza brak zgodności. Uzgodniona z Klientem zasada podejmowania decyzji i ryzyko z nią związane oraz identyfikacja, które specyfikacje, normy lub ich części są spełnione, a które nie, podane są w uwagach. W przypadku uzyskania rezultatów z badań, stwierdzenie zgodności dla rezultatów spełniających wymagania wskazane w Komunikacie PCA 353 z dnia 24.08.2021 jest realizowane w ramach opinii i interpretacji.
OI – opinia i interpretacja Laboratorium w odniesieniu do uzyskanych wyników jakościowych/rezultatów z badań, gdzie SPEŁNIA oznacza spełnienie wymagań, a NIE SPEŁNIA oznacza niespełnienie wymagań.
Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobranych lub odebranych – zgodnie z informacjami przedstawionymi w Sprawozdaniu).
Zamieszczone w Sprawozdaniu informacje wyróżnione kursywą zostały przekazane przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.
Sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.
Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej
Miejsce wykonywania badań ("Lab."): M - ul. Fabryczna 7, 41-404 Mysłowice, P1 - ul. Kazimierza Tymienieckiego 34, 60-681 Poznań
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:

Badana próbka spełnia wymagania wskazane powyżej jako „zgodne" w zakresie badanych parametrów.
Badana próbka nie spełnia wymagań wskazanych powyżej jako „niezgodne" w zakresie badanych parametrów.
Przy stwierdzeniu zgodności zastosowano zasadę prostej akceptacji opisaną w wytycznych dokumentu ILAC-G8-09/2019. W przypadku wyników zbliżonych do granicy tolerancji/specyfikacji ryzyko błędnej akceptacji/odrzucenia wynosi do 50%.

W próbce 9065/11/25 ze względu na mętność nie wykonano badań sensorycznych smaku.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C – czas inkubacji 68±4h, zastosowane podłoże Agar z ekstraktem drożdżowym, posiew wgłębny

TFN: wynik 1 oznacza brak smaku, wynik >1 oznacza wyczuwalny smak.
TFN: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródlana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba oceniających: 3;

TON: wynik 1 oznacza brak zapachu, wynik >1 oznacza wyczuwalny zapach.
TON: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródlana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba oceniających: 3;

Sporządzono dnia:	Autoryzował wynik:	Autoryzował Sprawozdanie:	
19-11-2025	Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2261 Pracownik GBA POLSKA nr: 2307 Pracownik GBA POLSKA nr: 2656 Pracownik GBA POLSKA nr: 2807 Pracownik GBA POLSKA nr: 2838 Pracownik GBA POLSKA nr: 2866	St.specjalista ds.Środowiska Pracownik GBA POLSKA nr: 2322	**Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym**

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz. **Oryginał pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m**

Koniec Sprawozdania