



Lub 2059/2026  
Wpłynęło: SUPLAZ Sp. z o.o.

data: 2026-09-15

Zgorzelec, 11 września 2026 roku

DT  
AN

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ZGORZELCU**  
Laboratorium Monitoringu Środowiska  
ul. Warszawska 11  
59-000 Zgorzelec  
tel. 75 64 94 525, fax: 75 64 94 529  
oryginał – kopia

**SPRAWOZDANIE Z BADANIA WODY Nr 257/N**

|                                                          |                                                                                                                             |                                         |                                                                      |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Zlecająca</b> <sup>1)</sup>                           | Sektora Higieny Komunalnej PSSE Luban<br>ul. Bankowa 9B<br>59-000 Luban<br>Nazwa i adres firmy, imię i nazwisko zlecającego |                                         |                                                                      |
| <b>Nr próbki nadany przez próbkobiorcę</b> <sup>1)</sup> | 113/N                                                                                                                       | <b>Próbkobiorca</b> <sup>1)</sup>       | Pracownik Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Lubaniu Beata Fiedorowicz |
| <b>Rodzaj próbki</b> <sup>1)</sup>                       | Woda do spożycia                                                                                                            | <b>Stan próbki</b>                      | Prawidłowy                                                           |
| <b>Cel badania próbki</b> <sup>1)</sup>                  | Ocena jakości wody w obszarze regulowanym prawnie<br>Określenie celu badania próbki                                         |                                         |                                                                      |
| <b>Pochodzenie próbki</b> <sup>1)</sup>                  | Włóster 231, Świetlica Wiejska - kran przy zlewozmywaku w kotłowni<br>Określenie miejsca i punktu pobrania próbki           |                                         |                                                                      |
| <b>Data pobrania próbki</b> <sup>1)</sup>                | 08.09.2026<br>data                                                                                                          | <b>Kod próbki nadany w laboratorium</b> | 257/N<br>Kod próbki                                                  |
| <b>Data dostarczenia próbki</b>                          | 08.09.2026<br>data                                                                                                          | <b>Próbkę badano wg zlecenia</b>        | 44 ILHK/N/26<br>Nr zlecenia zewnętrznego                             |
| <b>Badania rozpoczęto</b>                                | 08.09.2026<br>data                                                                                                          | <b>Badania zakończono</b>               | 11.09.2026<br>data                                                   |

1) Informacje podane/dostarczone przez klienta.

• Laboratorium nie uczestniczy w pobieraniu i transporcie próbek oraz nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie informacje podane przez klienta.

• Próbki pobrane według deklaracji klienta (PN-EN ISO 19458: 2007 i PN ISO 5667-5: 2017-10).

• Wyniki z badań odnoszą się wyłącznie do dostarczonej próbki.

• Sprawozdanie nie może być powielane inaczej jak tylko w całości.

• Klient ma prawo do skargi w terminie 14 dni od daty potwierdzenia otrzymania sprawozdania.

• W trakcie realizacji badań nie wystąpiły żadne szczególne okoliczności mogące wpłynąć na wynik końcowy badania.

• Dokumenty i zapisy dotyczące badania oraz badanych próbek nie ujęte w niniejszym raporcie przechowywane są w Laboratorium Monitoringu Środowiska. Mogą być udostępnione klientowi na jego życzenie.

**Dodatkowe informacje:**

Brak.

**SPRAWOZDANIE Z BADANIA WODY Nr 257/N**

| Analiza mikrobiologiczna                                                                                             |                                                                             |                 |            |             |            |                       |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------|------------|-----------------------|-----------------------------------------|
| Kierunek badania                                                                                                     | Metoda badawcza                                                             | Status badania* | Jednostka  | Wynik       | Niepewność | Granica wykrywalności | NDS**                                   |
| Liczba bakterii grupy coli                                                                                           | PN-EN ISO 9308-1: 2014-12+A1:2017-04<br><i>metoda filtracji membranowej</i> | A               | jk/ 100 ml | 0           | -          | 1/100 ml              | 0                                       |
| Liczba <i>Escherichia coli</i>                                                                                       | PN-EN ISO 9308-1: 2014-12+A1:2017-04<br><i>metoda filtracji membranowej</i> | A               | jk/ 100 ml | 0           | -          | 1/100 ml              | 0                                       |
| Liczba enterokoków kałowych                                                                                          | PN-EN ISO 7899-2:2004<br><i>metoda filtracji membranowej</i>                | A               | jk/ 100 ml | 0           | -          | 1/100 ml              | 0                                       |
| Ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym z ekstraktami drożdżowym w temperaturze 22°C po 72 h <sup>3)</sup> | PN-EN ISO 6222: 2004<br><i>metoda płytkowa, posiew wgłębny</i>              | A               | jk/ 1 ml   | nie wykryto | -          | 1/1 ml                | bez nieprawidłowych zmian <sup>2)</sup> |

| Analiza fizykochemiczna                                                                                               |                                                                                     |                 |                   |                                           |            |                    |                               |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------------|------------|--------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Kierunek badania                                                                                                      | Metoda badawcza                                                                     | Status badania* | Jednostka         | Wynik/ Rezultat <sup>1)</sup>             | Niepewność | Granica oznaczania | Niepewność granicy oznaczania | NDS**                                                      |
| Mętność                                                                                                               | PN-EN ISO 7027-1: 2016-09 z wył. pkt. 5.4<br><i>metoda nefelometryczna</i>          | A               | NTU               | 0,16 ± 0,02                               | -          | 0,13               | ±0,04                         | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| Barwa                                                                                                                 | PN-EN ISO 7887: 2012 p. 7<br><i>metoda wizualna</i>                                 | A               | mg/l Pt           | <5** ± -                                  | -          | 5                  | 1                             | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| Zapach                                                                                                                | PN-EN 1622: 2006<br><i>metoda organoleptyczna - porządek wyboru nielwymuszonego</i> | N               | TON <sup>6)</sup> | <1<br>temperatura pomiaru: 24 °C          | -          | -                  | -                             | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| Smak                                                                                                                  | PN-EN 1622: 2006<br><i>metoda organoleptyczna - porządek wyboru nielwymuszonego</i> | N               | TFN <sup>6)</sup> | <1<br>temperatura pomiaru: 24 °C          | -          | -                  | -                             | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| pH <sup>4)</sup><br>(temp. 25° C)<br>Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury                   | PN-EN ISO 10523:2012<br><i>metoda potencjometryczna</i>                             | A               | -                 | 6,7 ± 0,1<br>temperatura pomiaru: 16,1 °C | -          | 4                  | -                             | 6,5-6,9                                                    |
| Przewodność właściwa<br>(temp. 25° C) <sup>5)</sup><br>Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury | PN-EN-27898: 1999<br><i>metoda konduktometryczna</i>                                | A               | µS/cm             | 336 ± 8<br>temperatura pomiaru: 16,2 °C   | -          | 300                | ±3                            | 2500                                                       |

Data i godzina oznaczenia zapachu: 08.09.2026  
Data i godzina oznaczenia smaku: 11.09.2026

13:30  
9:00

\*A - akredytowany N - oleaktyfikowany

\*\*j) granic oznaczalności

\*\*\*j) NDS - najwyższe dopuszczalne wartości wskaźników określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2026 poz. 748)

1) Wartość parametryczna wynosi: azotan(II)/50 + (azotyn)/3 ± 1, gdzie wartości kwadratowe oznaczają stężenie azotanów (NO<sub>3</sub>) i azotynów (NO<sub>2</sub>) w mg/l, a po uśrednieniu wody spełniono wartość parametryczną wynoszącą 0,10 mg/l dla azotanów

jk - jednostka tworząca kolonie w Rożka lub NPL w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2026 poz. 748)

2) Metoda wycofana z katalogu Polskich Norm. Spełnia wymagania dotyczące metod w obszarze regulowanym prawem

3) Zalecenie: 100 jk/l ml w wodzie wyprowadzonej do sieci wodociągowej i 200 jk/l ml w wodzie konsumpcyjnej

4) Stężenie jonów wodoru (pH)

5) TON - liczba progowa zapachu. W przypadku wyniku <1 badania wykonuje się metodą uproszczoną, w przypadku pozostałych wyników stosuje się metodę pełną. Źródłem wody odniesienia jest woda stosowana w laboratorium, wolna od smaku, zapachu i mikroorganizmów.

6) TFN - liczba progowa smaku. W przypadku wyniku <1 badania wykonuje się metodą uproszczoną, w przypadku pozostałych wyników stosuje się metodę pełną. Źródłem wody odniesienia jest woda stosowana w laboratorium, wolna od smaku, zapachu i mikroorganizmów.

7) enterokoki kałowe = enterokoki jelitowe w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2026 poz. 748)

8) Ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym z ekstraktami drożdżowym w temperaturze 22°C po 72 h = liczba kolonii w 22 °C w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2026 poz. 748)

9) Przewodność właściwa - przewodność elektryczna w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2026 poz. 748)

Pozusobowymiarowa próba do oznaczenia smaku i zapachu: 24-72 h. Przed oznaczeniem smaku i zapachu usunąć chłodziwo z próbki.

Podana niepewność rozszerzona wynika z niepewności standardowej złożonej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia k=2, który dla rozkładu normalnego zapewnia poziom ufności w przybliżeniu 95 %.

Dla badań mikrobiologicznych podano przedział niepewności pomiaru przy współczynniku rozszerzenia k=2 i poziomie ufności 95% wg. PN-ISO 20201:2022-02

Metody spełniają wymagania dotyczące metod określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 maja 2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2026 poz. 748).

1) Wartości poprzedzone znakiem ">" lub "<" są rezultatami. Dla rezultatów niepewność podawana jest dla ustalonych granic oznaczania.

**Sprawozdanie zatwierdził:**

**Sprawozdanie autoryzował:**

**KIEROWNIK**  
Oddziału Laboratoryjnego

Katarzyna Grymusa

**KONIEC SPRAWOZDANIA**

strona 2/2

**ODDZIAŁ LABORATORYJNY**  
Laboratorium Monitoringu  
Środowiska  
**MŁODSZY ASYSTENT**  
Joanna Narek