



LABORATORIA BADAWCZE  
mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka



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

AB 1095

### Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/08/2024/944/FM/1

**Zleceniodawca:** Usługi Asenizacyjne Leon Szeląg; 05-090 Raszyn, ul. Słowikowskiego 62a

**Zlecenie Nr:** Ł/0/08/2024/944

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 83/2023 z dn. 02.11.2023, PPIS w Katowicach nr NS.HK.9027.3.75.2024 z dn. 24.09.2024, PPIS w Poznaniu nr HK-JW.9022.3.2024.MM z dn. 20.06.2024r

**Punkt pobrania:** Kurek czerpakny - pierwszy po lewej, łazienka

**Data\*:** 03 października 2024

**Adres pobrania:** 05-806 Komorów, Al. Marii Dąbrowskiej 12/20

**Miejsce pobrania:** ZSO w Komorowie

**Źródło wody do spożycia:** uzdatniona

**Godzina pobrania:** 10:40:00

**Temp. próbki pobranej [°C]:** 14,9

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: Próbkioborca GBA POLSKA nr: 2556

Numer próbki: 2333/10/24 Ocena próbki: bez zastrzeżeń Data rozpoczęcia badań: 03-10-2024 Data zakończenia badań: 14-10-2024

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S
Ł	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
Ł	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) <sup>zał 1 c 1)</sup>	0		ZGODNE
Ł	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	Bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) <sup>zał 1 c 2)</sup>	0		-
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 - do 9,5 -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) <sup>zał 1 c 6) i 9)</sup>	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) <sup>zał 1 c 6) i 10)</sup>	402	20	ZGODNE
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) <sup>zał 1 c 5)</sup>	< 5	1	-
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,25	0,04	-
M	Liczba progowa smaku (TFN)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	1		-