

Ostróda, 18 lutego 2021 r.



**GMINA OSTRODA**  
**Zakład Obsługi Komunalnej w Ostródzie**  
**ul. 11 Listopada 39**  
**14-100 Ostróda**

## OCENA

Na podstawie § 21 ust. 1 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w związku z art. 12 ust. 1a pkt. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195)

po zapoznaniu się z otrzymanym sprawozdaniem nr 63121/21/GDY z dnia 17.02.2021 r. z badania wody w ramach kontroli wewnętrznej z wodociągu publicznego Lubajny, pobranej w dniu 04.02.2021 r.

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostródzie**  
**stwierdza przydatność wody do spożycia**

## UZASADNIENIE

Woda w próbach zbadanych w laboratorium J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o. w Gdyni w zakresie analizowanych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych odpowiada wymaganiom sanitarnym określonym w załączniku nr 1A w tabeli 1 oraz 1C w tabeli 1 i 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).  
MK/2

### **Do wiadomości:**

1. a/a

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w OSTRÓDZIE  
mgr Zdzisław Sokółowski  
SPECJALISTA HIGIENY

**SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 63121121/GDY**

Zleceńiodawca <b>ZAKAD OBSŁUGI KOMUNALNEJ W OSTRÓDZIE</b> UL. 11 LISTOPADA 39 14-100 OSTRÓDZA	Probleka (wg deklaracji Zleceniobiorcy) <b>WODA DO SPOŻYCIA</b> Protokół odbioru próbek nr: 3/GDY/AK/04/02/2021
Data przyjęcia próbki: 2021-02-04	Data odbioru: 04.02.2021
Data zakończenia badań (data wykonania działalności laboratoryjnej): 2021-02-17	Punkt poboru: Kran czerpalny Miejsce poboru: SUW Lubajny Stan próbki: bez zastrzeżeń
Data utworzenia sprawozdania: 2021-02-17	Probleka odebrana przez pracownika J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.

Rodzaj badania	Metoda	Jednostka	Wynik	Kryteria	Parametr zgodny/niezgodny
* Liczba bakterii z grupy coli <sup>1)2)</sup>	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04	JK/100 ml	0	0	zgodny
* Liczba Enterokoków kałowych <sup>1)2)</sup>	PN-EN ISO 7899-2:2004	JK/100 ml	0	0	zgodny
* Liczba Escherichia coli <sup>1)2)</sup>	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04	JK/100 ml	0	0	zgodny
* Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C po 72h <sup>1)2)</sup>	PN-EN ISO 6222:2004	JK/ml	nie wykryto	-	-
* Smak <sup>1)2)</sup>	PR-201 wyđ. 1 z dn. 01.02.2013 r.		akceptowalny	akceptowalny	zgodny
* Zapach <sup>1)2)</sup>	PR-201 wyđ. 1 z dn. 01.02.2013 r.		akceptowalny	akceptowalny	zgodny
* Zawartość pierwiastków <sup>1)2)</sup>	PN-EN ISO 17294-2:2016				
Mangan		µg/l	0,93 ± 0,09	≤ 50	zgodny
Zelazo		µg/l	< 5,0	≤ 200	zgodny
* Amonowy jon <sup>1)2)</sup>	PR-124 wyđ. 1 z dn. 15.06.2011	mg/l	0,10 ± 0,01	≤ 0,50	zgodny
* Barwa <sup>1)2)3)</sup>	PN-EN ISO 7887:2012 metoda D	mg/l Pt	5 ± 5	akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.	-
* Mętność <sup>1)2)3)</sup>	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	NTU	< 0,20	akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian. Zalecany zakres wartości do 1,0	-
* pH <sup>1)2)3)</sup>	PN-EN ISO 10523:2012		7,6 ± 0,1	6,5 - 9,5	zgodny
* Przewodność elektryczna właściwa <sup>1)2)</sup>	PN-EN 27888:1999	µS/cm	461 ± 14	≤ 2500	zgodny

<sup>1)</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017, poz. 2294).

<sup>2)</sup> Badania wykonano metodami zatwierdzonymi przez Państwowe Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cdyni (decyzja nr 9/2020 z dnia 31.12.2020).

<sup>3)</sup> Wartości progowe niezdefiniowane.

LABORATORIUM BADAWCZE

Autoryzował: Daria Mychajk, Specjalista ds. Analiz, Pracownia Mikrobiologii Cdynia  
 Michał Stankiewicz, Starszy Specjalista ds. Analiz, Pracownia Analiz Środowiska  
 Patrycja Galera, Starszy Specjalista ds. analiz, Pracownia Spektrometrii  
 Zastępczy: Hanna Warchołska, Dyrektor Naczelny Laboratorium (Zróżniczone podjęciem elektronicznym)

Formularz PO-10/01a wyđ. z dn. 2010.2020

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.  
LABORATORIUM BADAWCZE

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia, tel.: +48 58 766 99 00



Strona 1 / 1