



AB 980

**Sądeckie Wodociągi Sp. z o.o.**  
**Laboratorium Badania Wody i Ścieków**  
 33-300 Nowy Sącz ul. W. Pola 22  
 tel.018/4141229  
 e-mail: laboratorium@swns.pl

Nowy Sącz, 2026-04-30

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR 1202/W/2026

**Nazwa i adres Klienta:<sup>\*)</sup>** Zakład Gospodarki Komunalnej w Łącku, Łącko 755, 33-390 Łącko

**Miejsce pobrania próbki:<sup>\*)</sup>** Pomieszczenie socjalne- punkt czerpalny w Ośrodku Zdrowia w Czarnym Potoku

**Numer zlecenia/umowy:** 117/1202/W/2026

**Opis próbki:** woda do spożycia

**Data pobrania<sup>\*)</sup> / przyjęcia próbki:** 2026-04-27/ 2026-04-27

**Data(y) wykonania badania próbki:** 2026-04-27 – 2026-04-30

**Stan próbki:** odpowiedni

**Miejsce wykonania badania:** Laboratorium Badania Wody i Ścieków ul. Wincentego Pola 22, 33-300 Nowy Sącz

**Próbki zostały pobrane przez:** Laboratorium - próbkobiorca (Paweł Król)

**Sposób pobrania próbki:** Protokół pobrania próbek wody: Nr 1202/W/2026

**Kod próbki :** **PN-ISO 5667-5:2017-10 (A)**  
 Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych

**Plan pobierania próbki:** **PN-EN ISO 19458:2007 z wył. pkt. 4.4.3, 4.4.5, 4.4.6 (A)**  
 Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych

**- ilość próbek :** **1202/W/2026**

**- pobrane co [min] :** według zlecenia

**Cel realizacji badania:** nie dotyczy

**Uwagi:** nie dotyczy

badanie jest realizowane na potrzeby obszaru regulowanego prawnie <sup>1)</sup>

| Oznaczany Wskaźnik                                                                                                           | Metoda badawcza                        | Jednostka       | Wynik badań<br>± U * | Wartość<br>parametryczna <sup>1)</sup>                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barwa<br>Zakres: (5-30) mg/l Pt<br>(wartość pH 7,4)<br>Metoda wizualna                                                       | PN-EN ISO 7887:2012 p. D<br>+ Ap1:2015 | A/R/Z<br>mgPt/l | <5                   | Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian. <sup>2)</sup>                                 |
| Mętność<br>Zakres: (0,1 – 400) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                                 | PN-EN ISO 7027-1:2016-09               | A/Z<br>NTU      | 0,20 (±0,03)         | Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian. Zalecany zakres wartości do 1,0 <sup>3)</sup> |
| pH (temp. pomiaru 20,1°C)<br>Zakres: (4,0-10)<br>Metoda potencjometryczna                                                    | PN-EN ISO 10523:2012                   | A/Z<br>---      | 7,4 (±0,1)           | 6,5-9,5                                                                                                   |
| Przewodność elekt. właściwa <sup>*)</sup><br>(temp. pomiaru 17,8°C)<br>Zakres: (84 – 3900) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna | PN-EN 27888:1999                       | A/Z<br>µS/cm    | 619 (±16)            | 2500                                                                                                      |

| Oznaczany Wskaźnik                                                                                          | Metoda badawcza                         | Jednostka | Wynik badań<br>± U * | Wartość<br>parametryczna <sup>1)</sup> |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|----------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Liczba progowa smaku TFN <sup>14)</sup><br>Zakres: 1<br>Metoda uproszczona, parzysta,<br>wybór niewymuszony | PN-EN 1622:2006                         | A/R/Z     | ----                 | <1 <sup>7)</sup>                       | Akceptowalna przez<br>konsumentów i BNZ <sup>10)</sup> |
| Obecność obcego zapachu <sup>11), 12)</sup><br>Metoda jakościowa                                            | PN-EN 1622:2006                         | A/R/Z     | -----                | BNZ <sup>10) 13)</sup>                 | Akceptowalna przez<br>konsumentów i BNZ <sup>10)</sup> |
| Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                  | PN EN ISO 9308-1:2014-<br>12+A1:2017-04 | A/R/Z     | jtk/100ml            | 0                                      | 0                                                      |
| Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                     | PN EN ISO 9308-1:2014-<br>12+A1:2017-04 | A/R/Z     | jtk/100ml            | 0                                      | 0                                                      |
| Liczba paciorkowców kałowych<br>(Enterokoki)<br>Metoda filtracji membranowej                                | PN-EN ISO 7899-2:2004                   | A/R/Z     | jtk/100ml            | 0                                      | 0                                                      |
| Ogólna liczba. mik. w 22° C po 72 h<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                     | PN-EN 6222:2004                         | A/R/Z     | jtk/1ml              | 2<br>[1; 5]                            | bez nieprawidłowych<br>zmian <sup>4)</sup>             |

\* ) Korekta do temperatury 25°C wykonana za pomocą urządzenia do kompensacji temperatury zapis dotyczy wskazanego badania - przewodności w sprawozdaniu.

+) Dane uzyskane od Klienta.

Wyniki Akredytowane oznaczono **A**

Pobieranie próbek wody do badań akredytowane oznaczono **(A)**

Badanie/a wykonane metodami referencyjnymi, wskazanymi w przepisach prawa oznaczono **R**

Laboratorium posiada Decyzję 69/2025 NK.9020.202.2025 z dnia 20.05.2025 r. wydaną przez PPIS w Nowym Sączu, która zatwierdza na okres do 20.05.2026 r. system jakości prowadzonych badań wody do spożycia oraz pobierania próbek wody do badań oznaczono **Z**

Wszystkie wyniki badań zestawione w niniejszym dokumencie odnoszą się tylko do pobranych i badanych próbek. W przypadku, gdy w dokumencie zaznaczono, że próbki zostały pobrane przez Klienta, Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za pochodzenie, sposób pobierania i reprezentatywności próbki wyniki odnoszą się do otrzymanych próbek.

\* Dla badań fizykochemicznych niepewność wyniku ± U stanowi niepewność rozszerzoną przy poziomie ufności 95% i współczynniku

rozszerzenia k = 2 i uwzględnia niepewności związanej z pobieraniem próbek gdy poboru dokonał próbkobiorca laboratorium jeżeli próbki pobrał i dostarczył Klient wskazany w Sprawozdaniu nie uwzględnia niepewności związanej z pobieraniem próbek.

\* W przypadku analiz mikrobiologicznych podano przedział ufności uzyskanego wyniku wg PN-ISO 29201:2022-02 i uwzględnia niepewności związanej z pobieraniem próbek gdy poboru dokonał próbkobiorca laboratorium jeżeli próbki pobrał i dostarczył Klient wskazany w Sprawozdaniu nie uwzględnia niepewności związanej z pobieraniem próbek.

<sup>1)</sup> Wymagania wg Rozporządzenia 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> Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg Pt/l.

<sup>3)</sup> W przypadku uzdatniania wody powierzchniowej należy dążyć do osiągnięcia wartości parametrycznej nie przekraczającej 1,0 NTU ( nefelometrycznych jednostek mętności ) w wodzie po uzdatnieniu.

<sup>4)</sup> Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała: - 100 jtk/1ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej. - 200 jtk/1ml w kranie konsumenta.

<sup>7)</sup> W przypadku wyniku <1 do ≤1 – akceptowalny. W przypadku wyniku >1 – nieakceptowalny. Akceptowalność (< 1 do ≤1)/Nieakceptowalność (>1) stwierdzona przez Laboratorium. Rozpoznany smak – brak.

<sup>10)</sup> BNZ- bez nieprawidłowych zmian

<sup>11)</sup> Obecność obcego zapachu/smaku - metoda jakościowa

<sup>12)</sup> Badanie przeprowadzone poza siedzibą laboratorium – w miejscu i punkcie pobierania próbki. Próbkę wody chlorowanej przed badaniami poddane są odchlorowaniu wg PN-EN 1622:2006.

<sup>13)</sup> Zapach/Smak: akceptowalny. Akceptowalność stwierdzona przez Laboratorium – próbkobiorcę - sensoryka.

<sup>14)</sup> TFN-liczba progowa smaku / TON-liczba progowa zapachu. Badanie wykonuje się w laboratorium testem parzystym, metodą uproszczoną, sensoryczną, wybór niewymuszony. Badanie przeprowadza trzech oceniających. Źródłem wody odniesienia jest woda destylowana / mineralna woda butelkowa (odpowiednia do badanego zakresu) wolna od smaku, zapachu i mikroorganizmów. Temperatura w pomieszczeniu badań: (23±2)°C, temperatura próbki: (23±2)°C. Próbkę wody chlorowanej przed badaniami poddane są odchlorowaniu wg PN-EN 1622:2006. Czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu w zapisach Laboratorium.

Data/y wykonania badań są identyfikowane w zapisach Laboratorium.

Laboratorium ponosi odpowiedzialność za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu z badań, poza informacjami dostarczonymi przez Klienta.

Informacje dotyczące warunków środowiskowych podczas pobierania próbek są zawarte w protokole pobierania próbek, gdy próbki zostały pobrane przez pracownika Laboratorium. Protokół znajduje się w siedzibie Laboratorium, a udostępniony jest na życzenie Klienta

Niniejsze sprawozdanie zostało sporządzone w 2 egzemplarzach, z czego 1 otrzymuje Klient, a 1 pozostaje w Laboratorium

Bez pisemnej zgody laboratorium niniejsze sprawozdanie nie może być powielane inaczej jak tylko w całości

Miejsce prowadzenia działalności laboratoryjnej w siedzibie laboratorium oraz w miejscach wskazanych przez Klienta w odniesieniu do pobierania próbek.

Miejsce i data pobierania według oświadczenia Klienta.

Klient ma prawo złożenia reklamacji w terminie od daty otrzymania sprawozdania z badań

## Sprawozdanie autoryzował:

W zakresie badań fizykochemicznych i sensorycznych  
Laborant chemik (koordynator badań sensorycznych)  
Aleksandra Marczyk

*Aleksandra Marczyk*

W zakresie badań mikrobiologicznych

KIEROWNIK TECHNICZNY  
Laboratorium Badania Wody i Ścieków

*mgr Joanna Jankisz*

## Sprawozdanie zatwierdził:

KIEROWNIK LABORATORIUM

*Ewa Kłocik*

KONIEC SPRAWOZDANIA