



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

LABORATORIA BADAWCZE
mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka

ZAKŁAD GOSPODARKI KOMUNALNEJ
W CHĘCINACH

Wpłynęło

24. 09. 2026

L. dz.

Podpis



AB 1095

Sprawozdanie z badań Nr: L/0/09/2026/28/FM/1

Zleceniodawca: ZAKŁAD GOSPODARKI KOMUNALNEJ; 26-060 Chęciny, ul. Małogoska 13

Zlecenie Nr: L/0/09/2026/28

- 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. 24.11.2025r

Punkt pobrania: Kurek czepalny - I piętro, łazienka męska Data*: 15 września 2026

Adres pobrania: 26-060 Chęciny, ul.Osiedle Północ 10
Miejsce pobrania: Samorządowy Zakład Podstawowej Opieki Zdrowotnej w Chęcinach; wodociąg Chęciny
Rodzaj wody do spożycia: uzdatniona
Godzina pobrania: 08:19:59
Temp. próbki pobranej [°C]: 16,1

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
Bartłomiej Barczyk

Numer próbki: 26606/09/26 Ocena próbki: bez zastrzeżeń Data rozpoczęcia badań: 15-09-2026 Data zakończenia badań: 23-09-2026

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania	Wymagania	Wynik	U
M	Liczba bakterii grupy coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej Granica wykrywalności: 1 jtk/100ml	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748) zał 1 c 1).	0	
M	Liczba Escherichia coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej Granica wykrywalności: 1 jtk/100ml	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	0	
M	Liczba Enterokoków	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej Granica wykrywalności: 1 jtk/100ml	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	0	
M	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Granica wykrywalności: 1 jtk/ml	Bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748) zał 1 c 2).	nie wykryto	
PS	pH	-	A	PN-EN ISO 10523:2012 Metoda potencjometryczna Granica oznaczalności: 2,98 -	od 6,5 - do 9,5 -; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748) zał 1 c 5) i 7).	7,4	0,2
PS	Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C.	µS/cm	A	PN-EN 27888:1999 Metoda konduktometryczna (Korekta za pomocą urządzenia do kompensacji wpływu temperatury) Granica oznaczalności: 0,072 µS/cm	≤ 2500 µS/cm; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748) zał 1 c 5) i 8).	698	38
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6 Metoda spektrofotometryczna Granica oznaczalności: 0,664 mg/l Pt	Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	< 5	1
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 Metoda nefelometryczna Granica oznaczalności: 0,065 NTU	Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	3,3	0,5

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania	Wymagania	Wynik	U
M	Liczba progowa smaku (TFN)	-	A	PN-EN 1622:2006 Metoda parzysta, pełna, wybór niewymuszony Granica oznaczalności: 1 -	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	nie wykonano	
M	Liczba progowa zapachu (TON)	-	A	PN-EN 1622:2006 Metoda parzysta, pełna, wybór niewymuszony Granica oznaczalności: 1 -	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	1	
M	Azotyny	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001 CFA z detekcją spektrometryczną Granica oznaczalności: 0,066 mg/l	≤ 0,50 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	< 0,066	0,010
M	Jon amonowy / amoniak	mg/l	A	PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4 CFA z detekcją spektrometryczną Granica oznaczalności: 0,05 mg/l	≤ 0,50 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	< 0,13	0,02
M	Żelazo	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2024-04 ICP-MS Granica oznaczalności: 0,36 µg/l	≤ 200 µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	180	40
M	Chlorki	mg/l	A	PN-EN ISO 10304-1:2009, PN-EN ISO 10304-1:2009/AC:2012 IC-CD Granica oznaczalności: 1,0 mg/l	≤ 250 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748) zał. 1 c 5)	20	3
M	Azotany	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001 CFA z detekcją spektrometryczną Granica oznaczalności: 0,31 mg/l	≤ 50 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	33	5
M	Mangan	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2024-04 ICP-MS Granica oznaczalności: 0,41 µg/l	≤ 50 µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2026.748)	10	2
M	Ołów	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2024-04 ICP-MS Granica oznaczalności: 0,36 µg/l		15	2

zał. 1 c 1): Dopuszcza się pojedyncze bakterie grupy coli <10 (jtk lub NPL)/100 ml, przy jednoczesnym wykluczeniu obecności w badanej próbce E. coli i enterokoków jelitowych. W przypadku wykrycia bakterii grupy coli <10 (jtk lub NPL)/100 ml należy wykonać badanie parametru E. coli i enterokoki jelitowe w związku z art. 37ax ust. 5 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

zał. 1 c 2): Zaleca się, aby liczba kolonii w 22 °C nie przekraczała:
1) 100 jtk/1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej
2) 200 jtk/1 ml w kranie konsumenta.

zał. 1 c 5; 1 7): Woda nie powinna wykazywać właściwości korozyjnych.
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 dwutlenek węgla lub sztucznie wzbogaconej dwutlenkiem węgla wartość minimalna może być niższa.

zał. 1 c 5; 1 8): Woda nie powinna wykazywać właściwości korozyjnych.
Oznaczana w temperaturze 25 °C.

zał. 1 c 5): Woda nie powinna wykazywać właściwości korozyjnych.

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.

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobrane lub odebrane) – 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, PS - Pomiar In-Situ

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:

W próbce 26606/09/26 ze względu na mętność nie wykonano badań sensorycznych smaku.

Ogólna liczba mikroorganizmów w $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ – czas inkubacji $68\pm 4\text{h}$, 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 $<72\text{h}$, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: $23^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$, liczba ocenających: 3;

TON: wynik 1 oznacza brak zapachu, wynik >1 oznacza wyczuwalny zapach.

TON: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem $<72\text{h}$, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: $23^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$, liczba ocenających: 3;

Temperatura podana w sprawozdaniu odpowiada rzeczywistej temperaturze pomiaru pH

Temperatura podana w sprawozdaniu odpowiada rzeczywistej temperaturze pomiaru przewodności elektrycznej właściwej

Sporządzono dnia: 24-09-2026	Autoryzował wynik: Pracownik GBA Polska: Agnieszka Kula Aleksandra Burczy Jacek Mendel Katarzyna Kamińska Małgorzata Kocz-Schab Sandra Nowak Weronika Jaśko	Autoryzował Sprawozdanie: Specjalista ds. Środowiska Sylwia Krupa
		Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym 

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Oryginał pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m

Koniec Sprawozdania