

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NSMR/199/34/13

Zgierz, 16.09.2013 r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi ENA KURAZKA - starszy asystent, nr upow. - 36/2013  
Agnieszka Kostuchowska - asystent, nr upow. - 38/2013

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25. ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2011r. Nr 212 poz. 1263 z późn. zm.) w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

#### 1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Zespół Szkół Nr 1  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Długa 89/91, 98-100 Zgierz  
(adres)

NIP 732 10 64 763 REGON 004 30 38 73 PESEL -

TEL. 42/715 07 44 FAX 42/715 07 34 E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. ....)

#### 2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

P. Violetta Pietrzykowska - kierownik internatu  
(imię i nazwisko, stanowisko)

P. Liliana Lipińska - dyrektor

#### 3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

P. Violetta Pietrzykowska - kierownik internatu  
(imię i nazwisko, stanowisko)

mgr. przyrod. Liliana  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna bloku żywienia w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego oraz w zakresie + interwencje dot. niepełnego procedur GMP/GMP i HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr kontrolny wzorcowany PR/04/RSRZ

II. 1. Opis stanu faktycznego\* (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

W bloku żywienia są przygotowywane 3 główne posiłki (...śniadanie, obiad, kolacja) dla 33 mieszkańców internatu oraz dodatkowo ok. 30 obiadów dziennie dla uczniów szkoły. Dailna stawka żywienia wynosi 10,50 zł/osobę. Posiłki są przygotowywane w pięcym cyklu produkcyjnym: od surowca do gotowej potrawy.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 5 osób, które okazały aktualne oceny lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena osobista bez użycia. Personel pracuje w prenielowej i używa odzieży ochronnej.

Blok żywienia ma zapewnione odpowiednie pomieszczenie magazynowe i produkcyjne. Zapewniona jest Tetarodnywielmość posadzek, ścian oraz blatów metalowych. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W miejscach dostępnych kontroli nie stwierdzono obecności sekretników ani śladów gnajdu.

Środki spożywcze są dostarczane osobnym, miejskim, przez stałych dostawców, ich środkami transportu:

- \* Ryby: „DAR-POL” J.P. Kurajnsy sp.j. ul. Okólna 180, Łódź
- \* Mięso, drobi, kaszki: Zakłady Mięsne „PAMSO” S.A., ul. Żwirki i Wigury 19, Pabianice
- \* Pieczywo „KED” Sandomska Kierka, ul. Tutajna 20, Zgierz
- \* Nasiona, warzywa, <sup>warzywa</sup> ziołowe: Firma Handlowa „GOTRO” Mowin GoTel, ul. Barona 1, Zgierz
- \* Mleko, przetwory mleczne i pozostałe środki spożywcze:

PHU „MAGNAT” St. Baszki, Chetomce 141, Straważyn  
Dostawcy brzołków spożywczych pochodzenia zwierzęcego  
dotyczące do faktur handlowe dokumenty identyfikacyjne.  
Skontrolowano następujące parametry:

- 1) Magazyn żywnościowy (18°C, 47%) wyposażony  
w regały, lodówki: węgla (5°C), - nabiał (twar-  
da (6°C), zamrażarka: - ryby (-20°C), Miśso, jaję,  
warzywa, owoce, ziemniaki ss. zamrażane na bcz-  
nie.
- 2) Magazyn podręczny kuchni wyposażony w: zamrażarkę  
zatką na pieczenie, osobną na artykuły suche,  
krajalnicę do masła i sera, lodówkę na pręby  
(3°C), pustą lodówkę podgrzew.  
Na stancie magazynowym mie. stercer dawa środków  
spożywczych o amoniowych cechach epileptycz-  
nych, po upływie daty minimalnej trwałości / ter-  
minu przydatności do spożycia oraz GMO. Sprawnie  
urządzenie. Lód admite. ss. utrzymywane w czystości,  
doposażenie w termometry kontrolne. Zaliczono  
segregację marny towarowej.
- 3) Obiektownie wyposażona w blaty robocze i płuc-  
-dzierżak do zmywania. zlewozmywak i osł-  
-niacz UV do dezynfekcji jaj. Stosowane jest  
procedura rozdziału wodnego / a rozdziału  
środka drażniącego Voight Vc-420) mycie jaj i  
nary i węgla.
- 4) Szatnie dla pracowników kuchni wyposażone  
w szafy drewniane. Jedna z szaf jest przeznaczona  
na czyste odzież roboczą.
- 5) Toaleta dla personelu kuchni: składa się z:  
piedsiönka oraz 2 kabin damskich: z WC  
i z umywalką do mycia ręk.
- 6) Kuchnie mieszane wyposażone w umywalkę  
do mycia ręk. A procesie technologicznym  
mają zastosowanie: 2 taborety podgrzewane gazowe,  
2 patelnice elektryczne. Wydzielono stanowiska

do mycia misa (zlewozmywak 1-komorowy), stanowisko do zmywania naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego (wanna i regał do osuszenia), do nadrabiania starych (UM 6), blaty robocze, zamknięte szafki na sprzęt produkcyjny.

7) Wydzielnie wyposażona w taboret gazowy, 2 taborety krzesła gazowe, blaty do porcjowania, zamknięte szafki na cystki naczyń stołowe, szafki prelektora i szafka ze zmywakią, okienko podawcze na stołową.

8) Zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w 2 zlewozmywaki 2-komorowe, zmywarkę do naczyń z funkcją mycia (95°C) <sup>określenie</sup> <sup>warunków</sup> <sup>mycia</sup> naczyń. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne pochodzące z recepcji w ilości do 1 kg są usuwane do pojemników komunalnych i odbierane wraz z pozostałymi odpadami przez firmę RS II ze Zgierza. Obiekt korzysta z miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Do mycia i dezynfekcji w bloku zmywania stosuje się: Finish, Ludwik, Vispol, HD2, manusan, HC Cleanal.

W obiekcie opracowano i stosowane procedury i instrukcje realizacji zasad GMP/AMP. Systemy higieniczne przewidziane są zgodnie z przepisami oprekcyjnych rejestrach.

Polsoitowia zespół ds. HACCP, który opracował: opis produktów, schematy technologiczne, receptury, dokonat analizy zagrożeń na poszczególnych etapach produkcji. Za pomocą drzewka decyzyjnego ustalono: CCP<sub>1</sub> - przechowywanie surowców w warunkach umiarkowanych; CCP<sub>2</sub> - drobne ciepła: gotowanie, smażenie, pieczenie. Dla CCP<sub>1,2</sub> określono limity krytyczne, sposób i częstotliwość monitorowania, działania

Kamery i zapobiegawcze. Regularnie prowadzone są zapisy i rejestracje.

Jadłospis za okres 09-20. 03. 2013. uwzględniony, zaplanowany zgodnie z zasadami higieny i obiektywne obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu.

Podczas kontroli stwierdzono, iż proces obróbki kawy, herbaty, owoców i ziemniaków odbywa się w jednym pomieszczeniu - dobrze, w sposób prawidłowy, zgodnie z zasadami GMP/GMP.

Stwierdzono również, iż personel pracujący w bloku żywienia posiada odpowiednią odzież ochronną: fartuchy, nakrycia głowy i obuwie.

W czasie kontroli ustalono ponadto, iż sprzęt produkcyjny, naczyne kuchenne i naczynia stołowe są chronione przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi - przechowywane są w zamkniętych pojemnikach i szafkach.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- 1) Arkusz oceny stanu sanitarnego 2F/PK/HŁ/01/01/03
- 2) Wydruk sprawozdanie z badania wody nr 129/2013

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. .... *nd* ..... zał. nr. .... *nd* .....  
ukarano ..... *nd* .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... *nd* ..... w wysokości ..... *nd* ..... zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie ..... *nd* .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ..... *nd* ..... nr ..... *nd* .....  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając  
informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu  
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-  
technicznych: .....  
..... *nd* .....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących  
uchybień wymienionych w pkt. ....  
.....  
..... *nd* .....

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu  
kontrolowanego jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie  
później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu \*.  
Pan (i) wnosi / nie wnosi \* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....  
..... *brak uwag* .....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
.....  
..... *brak uwag* .....

6. Czas trwania kontroli: od ..... *1000* ..... do ..... *1330* .....

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... *2* ..... jednobrzmiących  
egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.  
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

.....  
..... *nd* .....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

nd

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

WYKONKURSOR  
W pow. łódzkiej stacji  
Sanitarnej-Epidemiologicznej w Łodzi  
Z upow. *Włodzisław*  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ASYSTENT  
W pow. łódzkiej stacji  
Sanitarnej-Epidemiologicznej w Łodzi  
*A. Koj*  
mgr inż. Agnieszka Kojczowska

*W. Jędrzejewski*  
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT  
(podpis osoby kontrolującej)  
Sanitarnej-Epidemiologicznej  
w Łodzi  
*Ewa Kuczyńska*  
inż. Ewa Kuczyńska

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... *16.09.2013r.* .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... *16.09.2013r.* .....

*Z upow. Włodzisław*  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono\* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr NSM2/199/34/12 dnia 16.09.2013.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Zespół Szkół Nr 1, ul. Długa 89/91, 98-100 Zgierz

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:**

P - ocena pozytywna = 1 pkt. WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt. N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kicdy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	ND		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	ND		
40.	Pakowanie żywności	ND		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
45.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	X		
<b>V.</b>	<b>DYSTRYBUCCJA</b>			

46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	ND		
<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>				
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom. - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycotywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (system traceability)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
<b>Liczba punktów</b>		56	-	-
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>			56	
<b>W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>			5	
<b>Ocena zakładu</b>		Zgodny		

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR .....nd..... Z DNIA .....nd.....**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

*brak uwag*

(podpis osoby kontrolowanej)

WIELESIŃSKI  
 Przewodniczący  
 Państwowej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej  
 ul. Łódzka 100, 01-641 Warszawa  
*Wieleśński*

ASYSTENT  
 Wilewudzkiej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej  
 (podpis osoby kontrolującej)  
*Wojcik*  
 mgr inż. Ewa Kłoczewska



STARSZY ASYSTENT  
 Wilewudzkiej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej  
 (podpis)  
*Wojcik*  
 inż. Ewa Kłoczewska



**Laboratorium Spółki „Wodociągi i Kanalizacja – Zgierz” Sp. z o. o.**  
 95-100 Zgierz, skr. pocz. 18,  
 ul. A. Struga 45  
 tel. 042 715-12-95 w. 38, 39  
 tel/fax 042 715-27-61  
 e-mail: laboratorium@wodkan.zgierz.pl

**SPRAWOZDANIE Z BADANIA NR 139/2013**

Strona 1 z 3

  <b>AB 1064</b>  Laboratorium badawcze akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, Nr akredytacji AB 1064.	Zleceniodawca:	„Wodociągi i Kanalizacja” – Zgierz Sp. z o. o., 95 – 100 Zgierz, ul. A. Struga 45 Dział Produkcji Wody
	Próbkę pobral:	Próbkobiorca – M. Kupiec
	Miejsce pobierania próbki:	SUW Zgierz, ul. Ciosnowska 63/65 – woda podawana do sieci
	Metoda pobierania próbki:	Zgodna z normami: PN – ISO 5667-5:2003 <sup>A</sup> , PN – EN ISO 19458:2007 <sup>A</sup> Próbka ręcznie pobrana
	Rodzaj próbki:	Woda uzdatniona Próbka jednorazowa
	Nr rejestru próbki/rok:	1886/2013
	Stan próbki:	Bez uwag
	Data pobrania próbki:	05.08.2013r.
	Data rozpoczęcia badań:	05.08.2013r.
	Data zakończenia badań:	08.08.2013r.



**Laboratorium Spółki „Wodociągi i Kanalizacja – Zgierz” Sp. z o. o.**  
 95-100 Zgierz, skr. pocz. 18,  
 ul. A. Struga 45  
 tel. 042 715-12-95 w. 38, 39  
 tel/fax 042 715-27-61  
 e-mail: laboratorium@wodkan.zgierz.pl

**SPRAWOZDANIE Z BADANIA NR 139/2013**

Strona 2 z 3

**WYNIKI BADAŃ**

Lp	Parametr	Jednostka	Nr rejestru próbek/rok:		Metoda badania	Wartość dopuszczalna *)
			1886/2013	Wartość		
1	Odczyn	-	7,4		PN-EN ISO 10523:2012 <sup>A</sup>	6,5 – 9,5
2	Przewodność elektryczna wł. w temp. 25°C	µS/cm	487		PN-EN 27888:1999 <sup>A</sup>	2500
3	Barwa	mg Pt/l	7,5		PN-EN ISO 7887:2002+I-20 wydanie 2009-04-16 <sup>A</sup>	15
4	Mętność	NTU	0,06		PN-EN ISO 7027:2003 <sup>A</sup>	1
5	Smak	-	akceptowalny		PN-72/C-04557	akceptowalny
6	Zapach	-	akceptowalny		PN-72/C-04557	akceptowalny
7	Azotany	mg/l	6,4		PN-82/C-04576/08 <sup>A</sup>	50
8	Azotyny	mg/l	< 0,012		PN-EN 26777:1999 <sup>A</sup>	0,50
9	Jon amonowy	mg/l	< 0,10		PN-ISO 7150 - 1:2002 <sup>A</sup>	0,50
10	Mangan	µg/l	19		HACH Metoda 8149 wydanie 1 z 2005 <sup>A</sup>	50
11	Żelazo	µg/l	20		PN-ISO 6332:2001 <sup>A</sup>	200
12	Glin	µg/l	< 32		PN-92/C-04605/02 <sup>A</sup>	200
13	Suma chloranów i chlorynów	mg/l	0,48		PN-ISO 10304-4:2002 <sup>P</sup>	0,7
14	Bakterie grupy coli	jtk/100ml	0		PN-EN ISO 9308-1:2004 +Ap1:2005+AC:2009 <sup>P</sup>	0
15	Escherichia coli	jtk/100ml	0		PN-EN ISO 9308-1:2004 +Ap1:2005+AC:2009 <sup>P</sup>	0




**Laboratorium Spółki „Wodociągi i Kanalizacja – Zgierz” Sp. z o. o.**  
 95-100 Zgierz, skr. pocz. 18,  
 ul. A. Struga 45  
 tel. 042 715-12-95 w. 38, 39  
 tel/fax 042 715-27-61  
 e-mail: laboratorium@wodkan.zgierz.pl

**SPRAWOZDANIE Z BADANIA NR 139/2013**

Strona 3 z 3

## Uwagi:

1. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanej próbki.
2. Klient ma prawo do zgłoszenia reklamacji w ciągu 14 dni od momentu otrzymania „Sprawozdania z badania”.
3. Bez pisemnej zgody Laboratorium „Sprawozdanie z badania” nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Data wykonania sprawozdania	Podpis osoby przygotowującej sprawozdanie	Podpis osoby autoryzującej sprawozdanie
05.09.2013r.	<i>Małgorzata Klink</i>	FIRMOWANE: LABORATORIUM  ul. 112. Rafał Piernacki

## Pozostałe informacje:

- A) Badania akredytowane przez PCA, wymienione w zakresie akredytacji nr AB 1064.  
 P) Badania wykonane przez podwykonawcę – laboratorium akredytowane JARS Sp. z o. o., ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo - nr akredytacji AB 1095.  
 \*) Wartość dopuszczalna zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.  
 \*) Niepewność pomiaru określono jako niepewność rozszerzoną. Współczynnik rozszerzenia  $k=2$  przy poziomie ufności 95%

**KONIEC SPRAWOZDANIA Z BADANIA**