**Wyniki badań wody pobranej w dniu 09.07.2019**

**Miejsce poboru: Stacja Wodociągowa ul. Ciernie**

| Lp. | Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne | Wynik | Jednostka | Dopuszczalne wartości wskaźników | Jednostka |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Barwa | < 5 | mg/l | akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| 2 | Odczyn (pH) | 7,1 | - | 6,5 - 9,5 | - |
| 3 | Mętność | 0,68 | NTU | akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0 | NTU |
| 4 | Przewodność | 359 | µS/cm | 2500 | µS/cm |
| 5 | Glin | 44 | µg/l | 200 | µg/l |
| 6 | Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON | < 1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian | - | akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| 7 | Smak /Liczba progowa smaku/ TFN | < 1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian | - | akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| **Lp.** | **Parametry mikrobiologiczne** | **Wynik** | **Jednostka** | **Dopuszczalne wartości wskaźników** | **Jednostka** |
| 1 | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22ºC | 11 | jtk/1 ml | bez nieprawidłowych zmian | - |
| 2 | Liczba bakterii grupy coli | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |
| 3 | Liczba Escherichia coli | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |
| 4 | Liczba Clostridium perfringens | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |

**Wyniki badań wody pobranej w dniu 09.07.2019**

**Miejsce poboru: ul. Rynek 1 (Ratusz)**

| Lp. | Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne | Wynik | Jednostka | Dopuszczalne wartości wskaźników | Jednostka |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Barwa | 7 | mg/l | akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| 2 | Odczyn (pH) | 7,1 | - | 6,5 - 9,5 | - |
| 3 | Mętność | 1,0 | NTU | akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0 | NTU |
| 4 | Przewodność | 355 | µS/cm | 2500 | µS/cm |
| 5 | Glin | 48 | µg/l | 200 | µg/l |
| 6 | Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON | < 1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian | - | akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| 7 | Smak /Liczba progowa smaku/ TFN | < 1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian | - | akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| **Lp.** | **Parametry mikrobiologiczne** | **Wynik** | **Jednostka** | **Dopuszczalne wartości wskaźników** | **Jednostka** |
| 1 | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22ºC | 0 | jtk/1 ml | bez nieprawidłowych zmian | - |
| 2 | Liczba bakterii grupy coli | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |
| 3 | Liczba Escherichia coli | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |
| 4 | Liczba Clostridium perfringens | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |

**Wyniki badań wody pobranej w dniu 09.07.2019**

**Miejsce poboru: Automatyczna Stacja Wodociągowa w Dobromierzu – WODA SUROWA**

| Lp. | Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne | Wynik | Jednostka | Kategoria jakości wody |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Barwa | 10 | mg/l | A1 |
| 2 | Odczyn (pH) | 7,2 | - | A1 |
| 3 | Temperatura | 17,2 | ºC | A1 |
| 4 | Przewodność | 345 | µS/cm | A1 |
| 5 | Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON | 2 | - | A1 |
| 6 | Azotany | 20 | mg/l | A1 |
| 7 | Jon amonowy | < 0,13 | mg/l | A1 |
| 8 | Chlorki | 18 | mg/l | A1 |
| 9 | ChZT | 21 | mg/l $O_2$ | A1 |
| 10 | $BZT_5$ | < 3 | mg/l $O_2$ | A1 |
| 11 | Fosforany | < 0,050 | mg/l | A1 |
| 12 | Tlen rozpuszczony | 11,3 | mg/l $O_2$ | A1 |
| 13 | Zawiesina ogólna | 9,6 | mg/l | A1 |
| | | | | |

| Lp. | Parametry mikrobiologiczne | Wynik | Jednostka | Kategoria jakości wody |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Liczba enterokoków kałowych | 0 | jtk/100 ml | A1 |
| 2 | Liczba bakterii grupy coli | 34 | jtk/100 ml | A1 |
| 3 | Liczba Escherichia coli | 4 | jtk/100 ml | A1 |

**Wyniki badań wody pobranej w dniu 09.07.2019**

**Miejsce poboru: Stacja Wodociągowa Pełcznica**

| Lp. | Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne | Wynik | Jednostka | Dopuszczalne wartości wskaźników | Jednostka |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Barwa | < 5 | mg/l | akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| 2 | Odczyn (pH) | 7,0 | - | 6,5 - 9,5 | - |
| 3 | Mętność | 0,14 | NTU | akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0 | NTU |
| 4 | Przewodność | 345 | µS/cm | 2500 | µS/cm |
| 5 | Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON | < 1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian | - | akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| 6 | Smak /Liczba progowa smaku/ TFN | < 1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian | - | akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian | - |
| **Lp.** | **Parametry mikrobiologiczne** | **Wynik** | **Jednostka** | **Dopuszczalne wartości wskaźników** | **Jednostka** |
| 1 | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22ºC | 0 | jtk/1 ml | bez nieprawidłowych zmian | - |
| 2 | Liczba bakterii grupy coli | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |
| 3 | Liczba Escherichia coli | 0 | jtk/100 ml | 0 | jtk/100 ml |