



Ostrołęka, dnia 29.12.2021r.

HKN.9027.773.2021

**OCENA JAKOŚCI WODY**

SEKRETARIAT  
O.P.W.I.K. Sp. z o.o. - Ostrołęka  
Wpłynęło dnia 2022-01-11  
L. dz. 94 Podpis  
Sklerowano do ZW

Na podstawie:

- art. 4 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2021r., poz.195)
- art. 12 ust. 1 Ustawy z dnia 07 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2020r., poz. 2028)
- § 21 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294)

po rozpatrzeniu danych zawartych w protokołach z poboru próbek wody oraz sprawozdaniach z badania wody wykonanego zgodnie z wymaganiami załącznika Nr 6 w/w rozporządzenia z urzędzenia wodociągowego o produkcji 100-1000 m<sup>3</sup>/d – Grabowo przedstawionych w poniższej tabeli:

Data poboru	Punkt poboru próbki wody	Nr protokołu poboru próby wody	Nr sprawozdania z badań wody	Laboratorium wykonujące badanie
9.11.2021r	Karczma „Nowa Ostoja” ul. Stacha Konwy 3	-	Ł/0/10/2021/66/FM/1 z dnia 19.11.2021r	Laboratorium Badawcze Jars Sp. z o.o. w Legionowie
01.12.2021r	Karczma „Nowa Ostoja” ul. Stacha Konwy 3	-	Ł/0/11/2021/1653/M/1 z dnia 06.12.2021r	

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce**  
**stwierdza przydatność wody do spożycia przez ludzi**  
**z urzędzenia wodociągowego o produkcji od 100 do 1000 m<sup>3</sup>/d w Grabowie**  
**administrowanego przez Ostrołęckie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka**  
**z o.o. w Ostrołęce ul. Kurpiowska 21**

**Uzasadnienie**

Z przeprowadzonych badań wody w ramach kontroli wewnętrznej z urzędzenia wodociągowego o produkcji od 100 do 1000 m<sup>3</sup>/d w Grabowie w próbce wody pobranej w Karczmie Nowa Ostoja w Ostrołęce ul. Stacha Konwy (sprawozdanie Ł/0/10/2021/66/FM/1 z dnia 19.11.2021r) stwierdzono, że próbka wody w zakresie przebadanych parametrów mikrobiologicznych wykazała zanieczyszczenia mikrobiologiczne: ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72 h – 222 jtk/1ml.

W rozporządzeniu w/w wartość parametryczną dla ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C określa się jako „bez nieprawidłowych zmian”, jednocześnie zalecając, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała 100 jtk/1ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej i 200 jtk/1 ml w kranie konsumenta.

Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C to z reguły naturalne organizmy występujące w wodach czy glebie. Przyjmuje się, że jeśli występują licznie wówczas są wskaźnikiem zanieczyszczenia organicznego. Są to organizmy bardzo rozpowszechnione i rozkładają martwą materię organiczną.

Przyczyny znaczącego podwyższenia ogólnej liczby bakterii w 22°C to m.in:

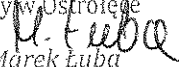
- obecność związków organicznych oraz nieorganicznych (szczególnie siarczanu magnezu, fosforanu potasu, azotu amonowego),
- stagnacja wody,
- korozja wewnętrzna i zewnętrzna instalacji,
- podwyższona temperatura wody (>10°C),
- za niskie stężenie pozostałego aktywnego środka dezynfekcyjnego,
- podatność materiału na tworzenie biofilmu.

OPWiK Sp. z o.o. w Ostrołęce zleciło ponowny pobór próbki wody w Karczmie Nowa Ostoja w Ostrołęce. Na podstawie sprawozdania Ł/0/11/2021/1653/M/1 z dnia 06.12.2021r. stwierdzono, że woda spełnia wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) w związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Ocena niniejsza jest ważna do czasu przeprowadzenia następnych badań wody z tego urządzenia. Ocenę z urządzenia do zbiorowego zaopatrzenia w wodę w **Grabowie** wydano w celu poinformowania o jakości wody konsumentów.

Otrzymują:

- 1 OPWiK Sp. z o.o.  
ul. Kurpiowska 21  
07-410 Ostrołęka
2. Urząd Miasta w Ostrołęce  
Plac Bema 1  
07-410 Ostrołęka
3. strona internetowa:  
[www.ostroleka.psse.waw.pl](http://www.ostroleka.psse.waw.pl)
4. a/a

Państwowy Powiatowy Inspektor  
Sanitarny w Ostrołęce  
  
z up. Marek Łuba  
Kierownik Sekcji Higieny Żywności i Żywienia