

Na podstawie wyników badań próbek wody produkowanej w II i III kwartale 2017 roku, ZWiK GiM Warta Sp. z o.o. informuje o :  
**JAKOŚCI WODY DO PICIA Z 8 STACJI UZDATNIANIA W ODNIESIENIU DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWA.**

Lp.	Parametry	Jednostka	ujęcie wody								Dopuszczalne normy	
			WARTA	MAŁKÓW	JEZIORSKO	USTKÓW	CIELCE	WŁYŃ	GRABINKA	MIEDŹNO	Wg Rozp. Min. Zdrowia z 13.11.2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	
<b>Parametry mikrobiologiczne:</b>												
1.	L. bakterii grupy coli	jtk/100 ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.	L. bakterii <i>Escherichia Coli</i>	jtk/100 ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.	L. enterokoków kałowych	jtk/100 ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.	L. mikroorganizmów w 22±2°C po 72h	jtk/1ml	8	6	8	2	2	1	12	-	-	bez nieprawidłowych zmian
<b>Parametry fizykochemiczne:</b>												
5.	chlor wolny	mg/l	< 0,05	< 0,05	< 0,05-0,25	< 0,05	< 0,05	< 0,05	< 0,05	< 0,05	< 0,05	≤ 0,3
6.	pH		7,3	7,4-7,7	8	7,4-7,6	7,3-7,4	7,6-7,9	7,4-7,5	7,7		6,5-9,5
7.	Przewodność elektryczna właściwa (PEW) w temp. 25°C	µS/cm	388	439-748	499	507-607	465-500	236-380	353-389	-	-	≤ 2500
8.	Chrom	µg/l	< 4,0	< 4,0	< 4,0	-	-	< 4,0	-	-	-	≤ 50
9.	Ołów	µg/l	< 1,0	< 1,0	< 1,0	-	-	< 1,0	-	-	-	≤ 10
10.	Kadm	µg/l	< 0,3	< 0,3	< 0,3	-	-	< 0,3	-	-	-	≤ 5
11.	Rtęć	µg/l	< 0,05	< 0,05	< 0,05	-	-	< 0,05	-	-	-	≤ 1
12.	Glin	µg/l	< 10,0	< 10,0	< 10,0	-	-	< 10,0	-	-	-	≤ 200
13.	Sód	mg/l	25	4,41	7,63	-	-	4,32	-	-	-	≤ 200
14.	Mangan	µg/l	<4,0	9,3	< 4,0	< 4,0	< 4,0	10	<4,0	< 4,0	< 4,0	≤ 50
15.	Żelazo	µg/l	< 60,0	< 60,0	< 60,0	< 60,0	< 60,0	<60,0	< 60,0	< 60,0-120	< 60,0-120	≤ 200
16.	Nikiel	µg/l	< 5,0	< 5,0	< 5,0	-	-	< 5,0	-	-	-	≤ 20
17.	Arsen	µg/l	< 1,0	< 1,0	< 1,0	-	-	< 1,0	-	-	-	≤ 10
18.	Selen	µg/l	< 2,0	< 2,0	< 2,0	-	-	< 2,0	-	-	-	≤ 10
19.	Antymon	µg/l	< 1,0	< 1,0	< 1,0	-	-	< 1,0	-	-	-	≤ 5
20.	Azotany	mg/l	< 4,50	< 4,50	< 4,50	-	-	< 4,50	-	-	-	≤ 50
21.	Azotyny	mg/l	< 0,03	< 0,03	< 0,03	-	-	< 0,03	-	-	-	≤ 0,50
22.	Jon amonowy	mg/l	< 0,05	< 0,05	< 0,05	-	< 0,05	<0,05-0,25	< 0,05	< 0,05-0,07	< 0,05-0,07	≤ 0,50
23.	Magnez	mg/l	10,6	12,2	5,3	< 0,05-0,12	-	4,33	-	-	-	3-125
24.	Wapń	mg/l	75,8	93,9	65,1	-	-	40,1	-	-	-	-
25.	Mętność	NTU	< 0,1	<0,1-0,5	0,2-0,39	0,2	< 0,1	0,1-0,6	0,1	-	-	≤ 1
26.	Barwa	mgPt/l	< 5,0	< 5	< 5	< 5	< 5	< 5	< 5	-	-	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian
27.	Liczba progowa zapachu (TON)	-	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	-	-	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian
28.	Liczba progowa smaku (TFN)	-	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	-	-	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian
29.	Cyjanki	µg/l	< 15	< 15	< 15	-	-	< 15	-	-	-	≤ 50
30.	Fluorki	mg/l	0,22	0,17	0,17	-	-	0,1	-	-	-	≤ 1,5
31.	Siarczany	mg/l	6,14	82,2	71	-	-	<2,50	-	-	-	≤ 250
32.	Suma pestycydów	µg/l	< 0,4	< 0,40	< 0,40	-	-	< 0,40	-	-	-	≤ 0,50
33.	Twardość ogólna CaCO <sub>3</sub>	mgCaCO <sub>3</sub> /l	229	337	223	-	-	126,0	-	110	-	60 - 500*

\*W przeliczeniu na węglan wapnia; wartość zalecana ze względów zdrowotnych - oznacza, że jest to wartość pożądana dla zdrowia ludzkiego, ale nie nakłada obowiązku uzupełniania minimalnej zawartości podanej w załączniku przez PWK.