

Na podstawie wyników badań próbek wody produkowanej w I kwartale 2020 roku, ZWiK w Warcie Sp. z o.o. informuje o :

JAKOŚCI WODY UZDATNIONEJ PRZEZNACZONEJ DO SPOZYCIA W ODNIESIENIU DO OBOWIĄZUJĄCY

| Lp. | Parametry | Jednostka | stacja uzdatniania wody | | | | | | | Dopuszczalne normy |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------|-------------------------|--------|-----------|--------|--------|--------|----------|--|
| | | | WARTA | MAŁKÓW | JEZIORSKO | USTKÓW | CIELCE | WŁYŃ | GRABINKA | Wg Rozp. Min. Zdrowia z 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi |
| Parametry mikrobiologiczne: | | | | | | | | | | |
| 1. | L. bakterii grupy coli | jtk/100 ml | 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 |
| 3. | L. enterokoków kałowych | jtk/100 ml | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4. | L. mikroorganizmów w 22±2°C po 72h | jtk/1ml | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | bez nieprawidłowych zmian |
| Parametry fizykochemiczne: | | | | | | | | | | |
| 5. | chlor wolny | mg/l | < 0,05 | < 0,05 | < 0,05 | < 0,05 | < 0,05 | < 0,05 | < 0,05 | ≤ 0,3 |
| 6. | pH | | 7,4 | 7,5 | 7,8 | 7,4 | 7,5 | 7,5 | 7,7 | 6,5-9,5 |
| 7. | właściwa (PEW) w temp. 25°C | µS/cm | 486 | 486 | 488 | 585 | 566 | 485 | 484 | ≤ 2500 |
| 8. | Chrom | µg/l | < 4,0 | < 4,0 | < 4,0 | - | - | < 4,0 | < 4,0 | ≤ 50 |
| 9. | Ołów | µg/l | < 1,0 | < 1,0 | < 1,0 | - | - | < 1,0 | < 1,0 | ≤ 10 |
| 10. | Kadm | µg/l | < 0,3 | < 0,3 | < 0,3 | - | - | < 0,3 | < 0,3 | ≤ 5 |
| 11. | Rtęć | µg/l | < 0,05 | < 0,05 | < 0,05 | - | - | < 0,05 | < 0,05 | ≤ 1 |
| 12. | Glin | µg/l | < 10,0 | < 10,0 | < 10,0 | - | - | < 10,0 | < 10,0 | ≤ 200 |
| 13. | Sód | mg/l | 22 | 3,92 | 8,16 | - | - | 3,84 | 8,66 | ≤ 200 |
| 14. | Mangan | µg/l | <4,0 | 48 | < 4,0 | < 4,0 | < 4,0 | 8,9 | < 4,0 | ≤ 50 |
| 15. | Żelazo | µg/l | < 60,0 | < 60 | < 60,0 | < 60,0 | < 60,0 | < 60,0 | 82,6 | ≤ 200 |
| 16. | Nikiel | µg/l | < 5,0 | < 5,0 | < 5,0 | - | - | < 5,0 | < 5,0 | ≤ 20 |
| 17. | Arsen | µg/l | < 1,0 | < 1,0 | < 1,0 | - | - | < 1,0 | < 1,0 | ≤ 10 |
| 18. | Selen | µg/l | < 2,0 | < 2,0 | < 1,0 | - | - | < 2,0 | < 2,0 | ≤ 10 |
| 19. | Antymon | µg/l | < 1,0 | < 1,0 | < 1,0 | - | - | < 1,0 | < 1,0 | ≤ 5 |

I kwartał 2020

| | | | | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|------------------------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|--|
| 21. | Azotany | mg/l | 1,9 | 4,0 | 0,8 | - | - | 1,85 | 1,11 | ≤ 50 |
| 22. | Azotyny | mg/l | < 0,03 | < 0,03 | < 0,03 | - | - | 0,03 | < 0,03 | ≤ 0,50 |
| 23. | Jon amonowy | mg/l | < 0,05 | 0,1 | < 0,05 | 0,1 | < 0,05 | 0,05 | < 0,05 | ≤ 0,50 |
| 24. | Magnez | mg/l | 9,28 | 11,4 | 5,04 | - | - | 3,75 | 11,6 | 3-125 |
| 25. | Wapń | mg/l | 63,8 | 81,6 | 57,4 | - | - | 35,4 | 80,9 | - |
| 26. | Mętność | NTU | 0,3 | 0,3 | 0,24 | 0,6 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | ≤ 1 |
| 27. | Barwa | mgPt/l | < 5,0 | < 5 | < 5 | < 5 | < 5 | < 5 | < 5 | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| 28. | Liczba progowa zapachu (TC) | - | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| 29. | Liczba progowa smaku (TFN) | - | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian |
| 30. | Cyjanki | µg/l | < 15 | < 15 | < 15 | - | - | < 15 | < 15 | ≤ 50 |
| 31. | Fluorki | mg/l | 0,26 | 0,56 | 0,11 | - | - | 0,2 | 0,2 | ≤ 1,5 |
| 32. | Siarczany | mg/l | 6,58 | 61,7 | 75,2 | - | - | < 2,0 | 2,5 | ≤ 250 |
| 33. | Suma pestycydów | µg/l | < 0,44 | < 0,44 | < 0,44 | - | - | < 0,44 | < 0,44 | ≤ 0,50 |
| 34. | Twardość ogólna CaCO ₃ | mgCaCO ₃ /l | 219 | 274 | 189 | - | - | 118,0 | 167,0 | 60 - 500* |

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