

	ФУД ЛАБ ЛАБОРАТОРИЈА ЗА ИСПИТУВАЊЕ НА ХРАНА И ЗАРАЗНИ БОЛЕСТИ		
	ИЗВЕШТАЈ ОД ЛАБОРАТОРИСКО ИСПИТУВАЊЕ (со акредитирано мострирање)	ОБ 7.8-02 МКС EN ISO/IEC 17025:2018	

ул. „Борис Трајковски“ Бр.130
1000 Скопје, Македонија

Тел.: 02 2781 166
e-mail: info@foodlab.com.mk

Извештај бр. 065922/6 X

Хемиска анализа

Име на барателот : **ЈКП Водовод н. Илинден**
Адреса на барателот : **ул. 9 бб, Илинден - Општинска зграда Илинден**

Датум на земање: **21.04.2022**
Датум на прием: **21.04.2022**

Број на барање за испитување: **065922 X**
Пропратно писмо (бр, датум): /

I Вовед: На ден 21.04.2022 година, овластеното лице Славчо Виларов изврши земање на примерок вода за пиење за тестирање на физичко-хемиска анализа.

II Опис на место на земање на примероци: Водата за пиење е земена од тоалетот во ОУ “Гоце Делчев” - Текија.

III Примероците се земени согласно план за земање на примероци: ОБ 7.3-01 План за земање на примероци.

IV Стандарди и методи за земање на примероци: МКС ISO 5667-5:2007 – Упатство за земање на примероци вода за пиење од пречистителни станици и водоводни дистрибутивни системи.

V Дополнувања, отстапувања или исклучувања од методот и од планот за земање на примероци: /

VI Резултати:

Карактеристики на примерокот: **Вода за пиење – ОУ “Гоце Делчев” - Текија**
(име, трговско име, серија, датум на производство, рок на траење, количество)

Ид. број	Параметри	Тест метод	Резултат од испитувањето	Мерна неодреденост **	Гранични вредности	Сообразност Задоволува/ не задоволува
065900622	Боја	МКС EN ISO 7887:2011	0,9 mg/L Pt/Co	/	20 mg/L Pt/Co	задоволува
	Мирис	ВРМ 7.4 – 78х	н.д	/	нема	задоволува
	Вкус	ВРМ 7.4 – 79х	н.д	/	нема	задоволува
	Температура	ВРМ 7.4 – 80х	+ 10,0 °C	/	25°C	задоволува
	Матност	МКС EN ISO 7027-1: 2017	0,14 NTU	/	1,5 NTU	задоволува
	pH	МКС EN ISO 10523:2013	7,06	/	6,5-9,5 pH единици	задоволува
	Потрошувачка на KMnO ₄	МКС EN ISO 8467:2007	2,68 mg/L	/	8 mg/L	задоволува
	Ел. спроводливост	МКС EN ISO 27888: 2007	664 µS/cm	/	2500 µS/cm	задоволува
	Амонијак (NH ₄)	МКС ISO 7150-1:2007	0,042 mg/L	/	0,5 mg/L	задоволува
	Нитрити (NO ₂)	МКС ISO 26777:2007	0,030 mg/L	/	0,5 mg/L	задоволува

Издание: 1

Верзија: 3

Во сила од: 14.12.2021г.

	ФУД ЛАБ ЛАБОРАТОРИЈА ЗА ИСПИТУВАЊЕ НА ХРАНА И ЗАРАЗНИ БОЛЕСТИ		Тестирање MKS EN ISO/IEC 17025  ЛТ - 076 Testing
	ИЗВЕШТАЈ ОД ЛАБОРАТОРИСКО ИСПИТУВАЊЕ (со акредитирано мострирање)		
		ОБ 7.8-02 MKS EN ISO/IEC 17025:2018	

	Нитрати (NO ₃)	MKS ISO 7890-3:2007	9,4 mg/L	/	50 mg/L	задоволува
	Хлориди	MKS ISO 9297-2007	3,55 mg/L	/	250 mg/L	задоволува
	Железо	MKS ISO 6332:2007	0,044 mg/L	/	0,2 mg/L	задоволува
	Резидуален хлор	MKS EN ISO 7393-2:2019	0,20 mg/L	/	0,5 mg/L	задоволува

Испитуваниот примерок ги задоволува критериумите за бараниот параметар согласно Правилникот за безбедност и квалитет на водата за пиење (Сл.Весник Бр.183/18 Прилог 1).

Временски услови: ☒ сончево ☐ облачно ☐ променливо ☐ врнежливо ☐ температура

Начин на складирање: ладилник

Температура на ладилник за транспорт на примерокот: 4 ± 2°C

Мострирањето е извршено од страна на:

☐ Клиент

☐ Фуд Лаб Славчо Виларов (со акредитирана метода).....
/име, презиме на лицето кое го извршило мострирањето /

Изработил: М-р Милица Трајкоска.....
/име, презиме, потпис /

Одобрил: Фросина Спасовска.....
/име, презиме, потпис /

Датум(и) на изведување на лабораториските активности: 21.04.2022-26.04.2022

Датум на издавање на извештајот: 26.04.2022

Со * се означува неакредитиран метод

**Мерна неодреденост се пополнува по барање на клиентот

*** се означуваат методи кои се добиени од страна на лабораторија со која Фуд Лаб има склучено договор за соработка

ИЗЈАВА ЗА НЕПРИСТРАСНОСТ

Раководството на ДПТУ Фуд Лаб ДОО-Скопје гарантира дека сите активности за испитување се извршуваат непристрасно и во согласност со барањата на MKS EN ISO/IEC 17025:2018. Сите одлуки се носат врз основа на објективни докази за усогласеност со референтните стандарди и врз одлуките не можат да влијаат други интереси или други страни и никој нема право да влијае на вработените во однос на резултатите односно нема право на било какви внатрешни, надворешни, комерцијални, финансиски и друг вид притисоци и влијанија.

Забелешка Бр.1: Резултатите од тестовите се однесуваат само за испитуваните примероци. Овој протокол не смее да се репродуцира само со писмена дозвола на лабораторијата и само целосно.

Забелешка Бр. 2: Лабораторијата не одговара за веродостојност на податоците доставени од подносителот во барањето за испитување.

Забелешка Бр. 3: Овластеното лице врши мострирање, прием, складирање и транспорт согласно соодветната ПР 7.3 Процедура за земање на примероци, ПР 7.4 Прием, транспорт, складирање, отстранување и ракување со примероци за испитување и соодветното РУ 7.3 Работно упатство за земање на примероци.

Забелешка Бр. 4: Извештајот од лабораториското испитување се издава во согласност со ПР 7.8 Известување за резултати.

Забелешка Бр. 5: Во изјавата за сообразност не е вклучена мерната неодреденост, и истата се влучува само по барање на клиентот. Донесувањето одлука за сообразност е пропишано во ПР 7.8 и е јавно достапна на веб страната www.foodlab.com.mk.

Забелешка Бр. 6: Сите акредитирани методи од опсегот на акредитација се објавени на веб страната www.iarm.gov.mk и www.foodlab.com.mk.

Издание: 1	Верзија: 3	Во сила од: 14.12.2021г.
------------	------------	--------------------------

	ФУД ЛАБ ЛАБОРАТОРИЈА ЗА ИСПИТУВАЊЕ НА ХРАНА И ЗАРАЗНИ БОЛЕСТИ		
	ИЗВЕШТАЈ ОД ЛАБОРАТОРИСКО ИСПИТУВАЊЕ (со акредитирано мострирање)	ОБ 7.8-02 МКС EN ISO/IEC 17025:2018	

ул. „Борис Трајковски“ Бр.130
1000 Скопје, Македонија

Тел.: 02 2781 166
e-mail: info@foodlab.com.mk

Извештај бр.065922/6

Микробиолошка анализа

Име на барателот: **ЈКП Водовод н. Илинден**
Адреса на барателот: **ул. 9 66 Илинден - Општинска зграда Илинден**

Датум на земање: **21.04.2022**
Датум на прием: **21.04.2022**

Број на барање за испитување: **065922**
Пропратно писмо (бр, датум): /

I Вовед: На ден 21.04.2022 година, овластеното лице Славчо Виларов изврши земање на примерок вода за пиење за тестирање на микробиолошка анализа.

II Опис на место на земање на примероци: Водата за пиење е земена од тоалетот во ОУ “Гоце Делчев” - Текија.

III Примероците се земени согласно план за земање на примероци: ОБ 7.3-01 План за земање на примероци.

IV Стандарди и методи за земање на примероци: МКС ISO 19458:2009 – Земање на примероци за микробиолошка анализа

V Дополнувања, отстапувања или исклучувања од методот и од планот за земање на примероци: /

VI Резултати:

1. Карактеристики на примерокот: Вода за пиење – ОУ “Гоце Делчев” – Текија”

(име, трговско име, серија, датум на производство, рок на траење, количество)

Ид. број	Параметри	Тест метод	Резултат од испитувањето	Мерна неодреденост **	Гранични вредности	Сообразност Задоволува/ не задоволува
065900622	Pseudomonas aeruginosa	МКС EN ISO 16266	0 cfu/100ml	/	0 cfu/100ml	Задоволува
	Колиформни бактерии	МКС EN ISO 9308-1	0 cfu/100ml	/	0 cfu/100ml	Задоволува
	E.coli	МКС EN ISO 9308-1	0 cfu/100ml	/	0 cfu/100ml	Задоволува
	Цревни ентерококи	МКС EN ISO 7899-2	0 cfu/100ml	/	0 cfu/100ml	Задоволува
	Сульфиторедуирачки анаероби	МКС EN ISO 26461-2	0 cfu/100ml	/	0 cfu/100ml	Задоволува
	Броење микроорганизми на култура 22°C	МКС EN ISO 6222	0 cfu/ml	/	100 cfu/ml	Задоволува
	Броење микроорганизми на култура 37°C	МКС EN ISO 6222	0 cfu/ml	/	20 cfu/ml	Задоволува

Испитуваниот примерок ги задоволува критериумите за бараниот параметар согласно Правилникот за безбедност и квалитет на водата за пиење (Сл.Весник Бр.183/18 Прилог 1)

Издание: 1	Верзија: 3	Во сила од: 14.12.2021г
------------	------------	-------------------------

	ФУД ЛАБ ЛАБОРАТОРИЈА ЗА ИСПИТУВАЊЕ НА ХРАНА И ЗАРАЗНИ БОЛЕСТИ		
	ИЗВЕШТАЈ ОД ЛАБОРАТОРИСКО ИСПИТУВАЊЕ (со акредитирано мострирање)	ОБ 7.8-02 MKC EN ISO/IEC 17025:2018	

Временски услови: ☒ сончево ☐ облачно ☐ променливо ☐ врнежливо ☐ температура

Начин на складирање: ладилник

Температура на ладилник за транспорт на примерокот: $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$

Мострирањето е извршено од страна на:

☐ Клиент
 ☐ Фуд Лаб Славчо Виларов (со акредитирана метода).....

/име, презиме на лицето кое го извршило мострирањето /

Изработил: Наташа Миленковска.....
/име, презиме, потпис /



Одобрил: Андреа Бошкоска.....
/име, презиме, потпис /

Датум(и) на изведување на лабораториските активности : 21.04.2022-24.04.2022

Датум на издавање на извештајот: 26.04.2022

Со * се означува неакредитиран метод

**Мерна неодреденост се пополнува по барање на клиентот

*** се означуваат методи кои се добиени од страна на лабораторија со која Фуд Лаб има склучено договор за соработка

ИЗЈАВА ЗА НЕПРИСТРАСНОСТ

Раководството на ДПТУ Фуд Лаб ДОО-Скопје гарантира дека сите активности за испитување се извршуваат непристрасно и во согласност со барањата на MKC EN ISO/IEC 17025:2018. Сите одлуки се носат врз основа на објективни докази за усогласеност со референтните стандарди и врз одлуките не можат да влијаат други интереси или други страни и никој нема право да влијае на вработените во однос на резултатите односно нема право на било какви внатрешни, надворешни, комерцијални, финансиски и друг вид притисоци и влијанија.

Забелешка Бр.1: Резултатите од тестовите се однесуваат само за испитуваните примероци. Овој протокол не смее да се репродуцира само со писмена дозвола на лабораторијата и само целосно.

Забелешка Бр. 2: Лабораторијата не одговара за веродостојност на податоците доставени од подносителот во барањето за испитување.

Забелешка Бр. 3: Овластеното лице врши мострирање, прием, складирање и транспорт согласно соодветната ПР 7.3 Процедура за земање на примероци, ПР 7.4 Прием, транспорт, складирање, отстранување и ракување со примероци за испитување и соодветното РУ 7.3 Работно упатство за земање на примероци.

Забелешка Бр. 4: Извештајот од лабораториското испитување се издава во согласност со ПР 7.8 Известување за резултати.

Забелешка Бр. 5: Во изјавата за сообразност не е вклучена мерната неодреденост, и истата се влучува само по барање на клиентот. Донесувањето одлука за сообразност е пропишано во ПР 7.8 и е јавно достапна на веб страната www.foodlab.com.mk.

Забелешка Бр. 6: Сите акредитирани методи од опсегот на акредитација се објавени на веб страната www.iarm.gov.mk и www.foodlab.com.mk.