



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Makowie Mazowieckim

HKN.9020.27.2026
Maków Mazowiecki, 25 czerwca 2026 r.

KOMUNIKAT Nr 8/2026

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z dnia 25.06.2026 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę: **o produkcji <100 m³/d Jaciążek, 06-210 Płoniawy-Bramura** - zaopatrującego w wodę ok. 330 mieszkańców gminy Płoniawy-Bramura w miejscowościach: Jaciążek, Dłutkowo, Łęgi.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań próbek wody pobranych w dniu 22.06.2026 r. ramach kontroli wewnętrznej sprawowanej przez zarządcę wodociągu, sporządzonych przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Ostrowi Mazowieckiej ul. gen. Władysława Sikorskiego 3, 07- 300 Ostrow Mazowiecka, w zakresie parametrów mikrobiologicznych, stwierdzono przekroczenia następujących parametrów w punktach zgodności:

SUW Jaciążek – woda uzdatniona, sprawozdanie nr HKL.1217/2026 z dnia 25.06.2026 r. wynik badania :

- liczba bakterii grupy coli - 6 jtk/100 ml (wartość parametryczna 0 jtk/100 ml);
- ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C- 135 jtk/1ml (wartość zalecana 100 jtk /1ml)

Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP Jaciążek 64A – kran kuchni, sprawozdanie nr HKL.1218/2026 z dnia 25.06.2026 r. wynik badania :

- liczba bakterii grupy coli - 9 jtk/100 ml (wartość parametryczna 0 jtk/100 ml);
- ogólna liczba mikroorganizmów w 22 °C- 267 jtk/1ml (wartość zalecana 200 jtk /1ml)

stwierdzono, że woda **warunkowo** spełnia wymagania określone w załączniku nr 1 część C Tabela 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 22 maja 2026 r. (Dz. U. z 2026 poz. 748).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Makowie Mazowieckim stwierdza warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z urządzenia wodociągowego o produkcji <100 m³/d Jaciążek gm. Płoniawy-Bramura

Wodę należy spożywać wodę po uprzednim przegotowaniu



UWAGA: Wodę należy gotować minimum 2 minuty, a następnie bez gwałtownego schładzania pozostawić do ostudzenia. Nie ma konieczności gotowania wody do stosowania w celach sanitarnych, mycia, prania odzieży, prac porządkowych (mycia podłóg) i sflukiwania toalet. Jednocześnie informuję, że istnieje możliwość poprawy jakości wody w ramach realizowanych działań naprawczych poprzez dezynfekcję urządzeń i sieci wodociągowej oraz intensywne płukanie.

Informacja dotycząca jakości wody obowiązuje do czasu wydania kolejnego komunikatu.

mgr inż. Anna Załęska-Napiórkowska

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Makowie Mazowieckim
/dokument podpisany elektronicznie
podpis kwalifikowany/

Sporządziła: Agnieszka Świercz-Olszewska Asystent Higieny Komunalnej tel. 29 7171300 wew. 40



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Makowie Mazowieckim
ul. Adama Mickiewicza 31 | 06-200 Maków Mazowiecki
+48 29 7171300
adres e-mail: sekretariat.psse.makow@sanepid.gov.pl
adres e-Doręczeń: AE:PL-21324-23088-EDRAH-19