



NAČRT VZORČENJA PITNIH VOD – vodovoda Solčava in Plest Logarska dolina 2025

NAROČNIK: Občina Solčava, Solčava 29, 3335 Solčava

Št. naročila (iz obrazca SPREMLJANJE NAROČIL) : Pogodba o poslovnem sodelovanju 3542-0002/2024-1

Datum pogodbe: 24.1.2024

Kontaktna oseba pri naročniku: Županja Katarina Prelesnik 031 370 799 katarina.prelesnik@solcava.si,
Jasna Funtek jasna.funtek@solcava.si - odgovorna oseba na vodovodu

Telefon: 03/839-27-50

GSM:

E-mail: jasna.funtek@solcava.si

CILJI VZORČENJA:

1. Izvajanje vzorčenja in analiz pitne vode v skladu s HACCP načrtom upravljavca vodovoda.
2. Drugo (navedi):

DODATNA POJASNILA K NALOGI (vpiši):

SEZNAM VODOVODOV, ODVZEMNIH MEST, NAČRTOVANO ŠTEVILO VZORCEV IN NABOR PARAMETROV ZA ANALIZE V LABORATORIJU IN MERITVE NA TERENU

Seznam vodovodov, odvzemnih mest in načrtovano število vzorcev:

Vodovod	Odvzemno mesto	Mikrolokacija	Opis pipe	Število in vrsta preiskav
SOLČAVA	Center Rinka, Solčava 29, 3335 Solčava, pipa v točilnem pultu restavracije		1.Navadna, mešalna 2. Nerjaveča , plastificirana 3.Snemljiva mrežica DA NE 4.Opombe	3 redne mkb 1 občasna mkb 2 redni kem 1 Cp 1 THM 1x bromat, klorat
	Rezervni vodni vir Ošovnik			1 redna mkb
PLEST LOGARSKA DOLINA	Hiša Ojstrica, Logarska dolina 13 A, pipa v točilnem pultu ali Hotel Plesnik, Logarska dolina 10, pipa v točilnem pultu restavracije		1.Navadna, mešalna 2. Nerjaveča , plastificirana 3.Snemljiva mrežica DA NE 4.Opombe	1 redna mkb 1 občasna mkb 2 redni kem 1 Cp 1 THM 1x bromat, klorat

Nabor parametrov za analize v laboratoriju in meritve na terenu:

MIKROBIOLOŠKE PREISKAVE: MF

[illegible]

Planirane fizikalne meritve na terenu razen obsega indikativnih meritev temperature in klora za leto 2025: pH, elektroprevodnost, vonj, okus (v primeru naročenih fiz-kem analiz, ki vključujejo te parametre). Preverjanje prisotnosti ClO_2 (1x letno) na vsakem vodovodu ob prvi pozitivni meritvi prostega klora.



Legenda:

Obseg mikrobioloških parametrov (mkb):

R – *Escherichia coli*, koliformne bakterije, število kolonij pri 22°C, število kolonij pri 36°C

O – *Escherichia coli*, koliformne bakterije, število kolonij pri 22°C, število kolonij pri 36°C, enterokoki

Cp – *Clostridium perfringens*

Opcija – določitev preiskave v mkb laboratoriju: Colilert ali MF (mebranska filtracija)

Obseg kemijskih parametrov (kem):

R – pH-vrednost*, električna prevodnost*, barva, motnost, vonj, okus, oksidativnost, amonij

Ostale parametre izpišemo poimensko.

Seznam analiznih metod:

zap. št.	parameter	standards	enota	akred.
Meritve na terenu				
1	Temperatura vode	SIST DIN 38404-4:2000	°C	✓
2	Klor-prosti	SIST EN ISO 7393-2:2018	mg/L	✓
2	pH	SIST EN ISO 10523: 2012		✓
3	Električna prevodnost (20°C)	SIST EN 27888: 1998	µS/cm	✓
5	Vonj	ÖNORM M 6620: 2012		✓
6	Intenziteta vonja	ÖNORM M 6620: 2012		✓
7	Okus	ÖNORM M 6620: 2012		✓
Splošni fizikalno-kemijski parametri				
0	Način odvzema	SIST ISO 5667-5:2007		✓
Splošni parametri				
10	Barva (436 nm)	SIST EN ISO 7887:2012, metoda B	m-1	✓
11	Motnost	ISO 7027-1: 2016	NTU	✓
12	Permanganatni indeks (oksidativnost)	SIST EN ISO 8467:1998	mg/L	✓
15	Amonij	ISO 11732: 2005	mg/L	✓
Mikrobiološki parametri				
1	<i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1:2014	CFU/100 mL	✓
2	Koliformne bakterije	ISO 9308-1:2014	CFU/100 mL	✓
3	Enterokoki	ISO 7899-2:2000	CFU/100 mL	✓
4	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 14189:2013	CFU/100 mL	✓
5	Število kolonij pri 22 °C	ISO 6222:1999, tehnika prelivanja, gojišče YEA	CFU/mL	✓
6	Število kolonij pri 36 °C	ISO 6222:1999, tehnika prelivanja, gojišče YEA	CFU/mL	✓
Splošni fizikalno-kemijski parametri				
27	Klorat	SIST EN ISO 10304-4: 2022	mg/L	
Anorganski parametri				
0	Bromat	SIST EN ISO 15061:2001	µg/L	✓
Trihalometani				
32	Trihalometani (vsota)	EN ISO 15680: 2003	µg/L	✓
33	Triklorometan (kloroform)	EN ISO 15680: 2003	µg/L	✓
34	Tribromometan (bromoform)	EN ISO 15680: 2003	µg/L	✓
35	Bromodiklorometan	EN ISO 15680: 2003	µg/L	✓
36	Dibromodiklorometan	EN ISO 15680: 2003	µg/L	✓



NACIONALNI LABORATORIJ ZA
ZDRAVJE, OKOLJE IN HRANO

Datum priprave: september 2025

Sodelujoči pri pripravi: /

Načrt (usklajen s HACCP načrtom naročnika) pripravil: Blaž Goličnik

BGoličnik

