

**ЧТУП «АкваСтатус»**  
 локальные очистные сооружения

- обустройство скважин
- автономная канализация
- очистка питьевой воды

**www.AQS.by**

**РБ, г.Минск,**  
 ул.Шафарнянская, д. 11, пом.86

**Vel.: +375 44 764-64-94**  
**МТС: +375 29 564-64-94**  
**Гор.: +375 17 286-36-54**

Выполнить анализ качества питьевой воды возможно в любой лаборатории, аккредитованной в системе аккредитации Республики Беларусь на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025, работающей на договорной основе, например:

- Гос. учреждение «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии»

Адрес: г.Минск, ул. П. Бровки, 13, 220013, тел., факс.: +375 17 202 08 90, +375 17 202 08 61

Интернет-сайт: <http://www.minsksanepid.by>

- Гос. учреждение "Минский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья", лабораторная служба

Адрес: г.Минск, ул. Бровки, 9, 220013, тел.: +375 17 292 35 62

Интернет-сайт: <http://gigiena.minsk-region.by>

- Гос. научное учреждение "Институт природопользования Национальной академии наук Беларуси", лаборатория агроэкологии

Адрес: г.Минск, ул.Ф.Скорины, 10, 220114, тел.: +375 17 267 45 42

Интернет-сайт: <http://ecology.basnet.by>

Рекомендуемый к анализу перечень показателей качества питьевой воды:

<b>Санитарно-химические показатели безопасности и качества питьевой воды</b> (определяются при химическом анализе воды)	<b>Показатели эпидемической безопасности питьевой воды</b> (определяются при микробиологическом анализе воды)
<p><b>Физико-химические показатели:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водородный показатель</li> <li>2. Железо общее</li> <li>3. Общая жесткость</li> <li>4. Марганец</li> <li>5. Сульфаты</li> <li>6. Сухой остаток</li> <li>7. Хлор остаточный свободный</li> <li>8. Хлориды</li> <li>9. Хлор остаточный связанный</li> <li>10. Аммоний</li> <li>11. Нитраты (по NO<sub>3</sub>)</li> <li>12. Нитриты</li> <li>13. Фториды</li> <li>14. Перманганатная окисляемость</li> </ol> <p><b>Органолептические показатели:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запах (при t 20°C, при t 60°C)</li> <li>2. Цветность</li> <li>3. Мутность</li> <li>4. Вкус и привкус</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие колиформы</li> <li>2. E.coli</li> <li>3. Патогенные энтеробактерии</li> <li>4. Колифаги</li> <li>5. Энтеровирусы, аденовирусы, антигены ротавирусов, реовируса, вируса гепатита А и другие</li> <li>6. Патогенные кишечные простейшие: ооцист криптоспоридий, изоспор, цисты лямблий, дизентерийных амеб, балантидия кишечного и другие</li> <li>7. Кишечные гельминты</li> </ol>

***Мы желаем Вам удачи!***