

## ריכוז נתונים- דיווח על איכות המים המסופקים במסעדה לתקופה 7-9.2020

### מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001, אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים.

#### בדיקות מיקרוביאליות

1. איכות מיקרוביאלית - התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל. כל הממצאים תקינים.
2. ריכוז כלור שאריתי - טווח הכלור הנותר החופשי, 0.1-0.5 מג"ל. הערכים המוצגים תקינים.
3. רמת העכירות - הערך הנדרש הוא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.

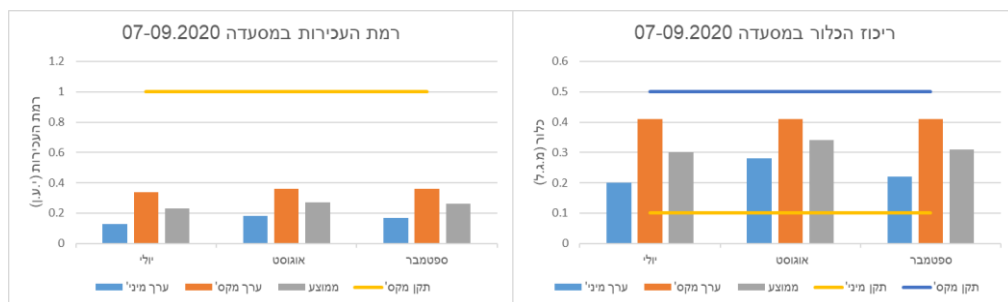
יישוב	סוג נקודה	מס' דגימות מתוכנן	מס' דגימות שבוצע	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות תקינות	אחוז חריגה
מסעדה	רשת	15	15	100%	15	0%

#### בדיקות כימיות

4. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתייה אולם הדיגום נמשך ועל פי הוראת משרד הבריאות, תדירות הדיגום רבעונית. במסגרת זו נמדד ריכוזו הטבעי במים, במקרה של מסעדה, קטן מערך סף בדיקת מכשיר הבדיקה.

יישוב	סוג נקודה	מס' דגימות מתוכנן	מס' דגימות שבוצע	אחוז ביצוע הדיגום	דיגום – 12.7.2020 תקן: 1700 מקג"ל רצוי 700-1000 מקג"ל
מסעדה	רשת	1	1	100%	<MRL

5. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן שלו במי השתייה הוא 100 מקג"ל. דיגום פרמטר זה בוצע ברבעון המדווח. נדגם בתאריך 14.07.20 בתוצאה של 0.4 מקג"ל.
6. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בכבוד רב,  
לואיס בלכר  
מהנדס התאגיד

התנור - תאגיד מים וביוב בע"מ

משרד ראשי: שדרות תל חי 106 ת.ד. 860, קרית שמונה 11031  
טל. רב קווי: 1-800-200-744 טל. 04-6816888 פקס. 04-6905777

[www.hatanur.co.il](http://www.hatanur.co.il)

[office@hatanur.co.il](mailto:office@hatanur.co.il)