

## ריכוז נתונים

### דיווח על איכות המים במסעדה

בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,

אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים

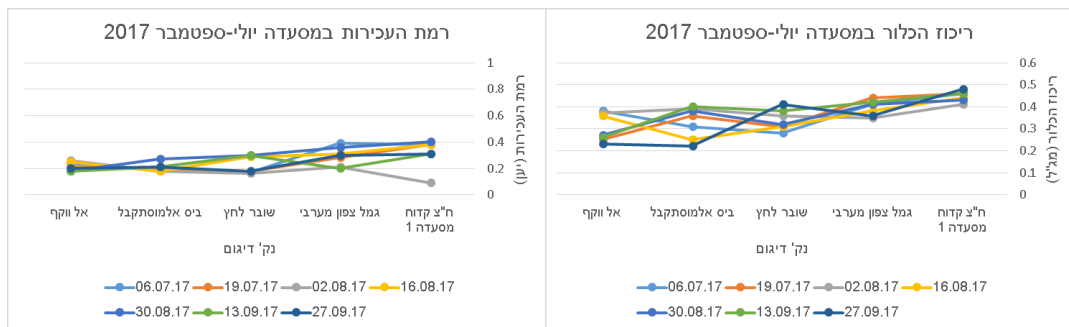
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו במסעדה בין התאריכים 01.07.17-30.09.17

מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

אחוז חריגה	מס' דגימות תקינות	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות שבוצע	מס' דגימות מתוכנן	סוג נקודה	קבוצת בדיקה	יישוב
0%	15	100%	15	15	רשת	שגרתית	מסעדה
0%	1	100%	1	1	רשת	THM	
ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ*		100%	1	1	רשת	פלואוריד	

\* החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתייה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים.

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב- 100 מ"ל מי דגימה.
2. כל הערכים המדווחים, תקינים. ניתן לדווח על 100% ביצוע דיגום על פי התכנית המאושרת על ידי משרד הבריאות.
3. על פי תקנות מי השתייה, טווח הכלור הנותר החופשי צריך להיות 0.1-0.5 מג"ל. הערכים המוצגים תקינים.
4. רמת העכירות המקסימלית המותרת היא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
5. THM – פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי. התקן שלו במי השתייה הוא 100 מקג"ל. כל הממצאים תקינים. הדיגום בוצע בהתאם לתדירות הנדרשת על ידי משרד הבריאות.
6. נקבעו כללי דיווח המחייבים את ספק המים לדווח לציבור את איכות המים המסופקים לו.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



**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)

