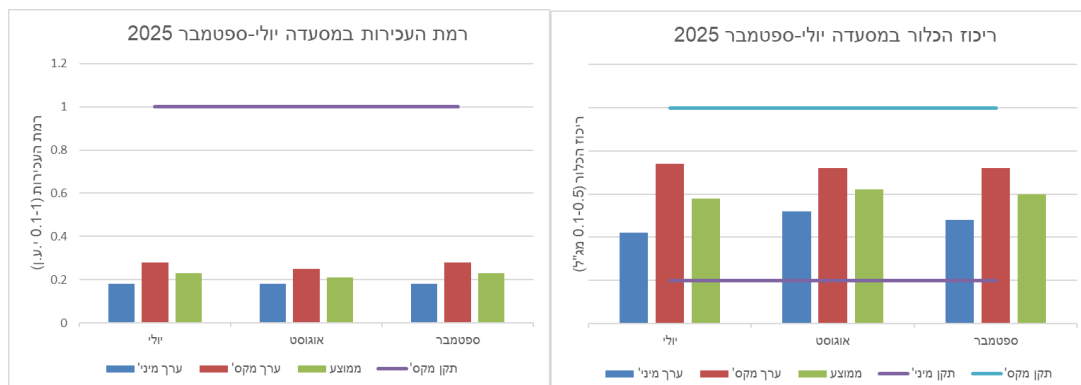


ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.07.2025-30.09.2025
מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

יישוב	קבוצת בדיקה	סוג נקודה	מס' דגימות מתוכנן	מס' דגימות שבוצע	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות תקינות	אחוז חריגה
מסעדה	שגרתית	רשת	15	15	100%	15	0%
מסעדה	פלואוריד	רשת	1	1	100%	מדובר בריכוז הטבעי	מדובר בריכוז הטבעי
מסעדה	THM	רשת	1	1	100%	1	05

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל מי דגימה. הדיגום בוצע בהיקף נמוך מהמתוכנן עם המגבלות שהוטלו על ידי פיקוד העורף באזור. היקף הדיגום תואם ואושר מול משרד הבריאות ומדווח בהתאם.
2. על פי תקנות מי השתייה, טווח הכלור הנותר החופשי, 0.5-0.1 מג"ל. הממצאים תקינים.
3. רמת העכירות המקסימלית המותרת היא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
4. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתיה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים, דווח כי ריכוז הפלואוריד נמוך מערך סף הבדיקה.
5. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום לפרמטר זה נדרש בתדירות של אחת ל-3 שנים. בוצע בשנת 2023 ולכן לא תוכנן לשנה זו.
6. THM - פרמטר המייצג תגובה אפשרית בין ריכוז הכלור וחומר אורגני העשוי להיווצר במים. התקן המקסי' לגביו. תוכנן ובוצע בחודש אוגוסט 2025, התוצאה <1 מקג"ל. התקן הוא 100 מקג"ל.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,
אינג' לואיס בלכר
מהנדס התאגיד