

**ריכוז נתונים**

**דיווח על איכות המים מסעדה**

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

הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו במסעדה בין התאריכים 01.10.2017-31.12.2017

מחוז: 72120 מחוז צפון

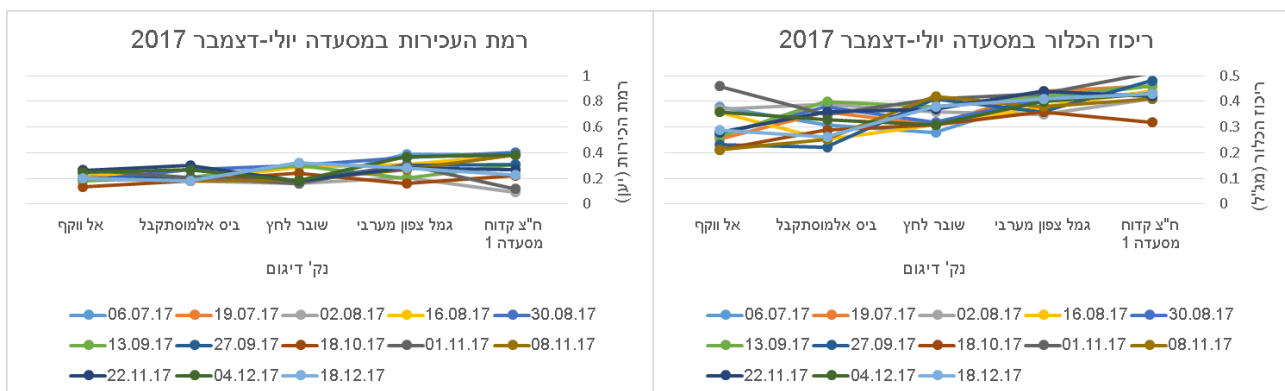
נפה: 72121 נפתית צפת

**רשות: מסעדה**

יישוב	קבוצת בדיקה	סוג נקודה	מס' דגימות שתוכננו	מס' דגימות שבוצעו	אחוז ביצוע	מס' דגימות חריגות	אחוז חריגה
מסעדה	שגרתית	מיקרוביאלית	15	15	100%	0	0%
	כימיה	THM	בוצע דיגום ברבעון III בהתאם לתכנית הדיגום				
		פלואוריד	2	2	100%	ריכוז הפלואוריד במים נמוך מהמומלץ	

בחודש אוגוסט 2013 פרסם משרד הבריאות תקנות בדבר איכותם התברואית של מי השתייה ומתקני מי שתייה. תקנות אלו הגדירו קריטריונים מחמירים ביותר לאיכותם התברואית של מי השתייה המסופקים, בין היתר נקבע:

1. תקן מיקרוביאלית למי השתייה - אפס חיידקי קוליפורם ב- 100 מ"ל מי דגימה.
2. תוצרי לוואי של חיטוי (טריהלומתאנים) - חומרים העשויים להיווצר במים כתגובה בין חומר החיטוי לבין חומר אורגני העשוי להיות במים. מרכיב זה עשוי להגביר הפוטנציאל לתחלואה. נקבע תקן מקס' מותר: 100 מקג"ל (0.1 מג"ל).
3. פלואוריד - על פי הערכה, מרכיב זה בריכוזים של 0.7-1 מג"ל עשוי להפחית את עששת השיניים בילדים. יחד עם זאת, החל מחודש אוגוסט 2014 קבע משרד הבריאות כי תופסק הפלרת המים אולם הדיגום ימשך. במצב הקיים, ריכוז הפלואוריד הטבעי במי המקור, באזור הצפון נמוך מאוד (0.2-0.3 מג"ל).
4. ניטור לכלור ולעכירות - מוקפד ומבוצע במסגרת כל בדיקה מיקרוביאלית. ערכים תקינים (טווח כלור נותר שאריות 0.1-0.5 מג"ל, רמת עכירות מקסי' 1 י.ע.ף).
5. תאגיד "התנור" פועל ומבצע את דיגום מי השתייה ביישובים שבאחריותו, כפוף לדרישות משרד הבריאות.
6. התאגיד פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים באתר האינטרנט.



**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)

