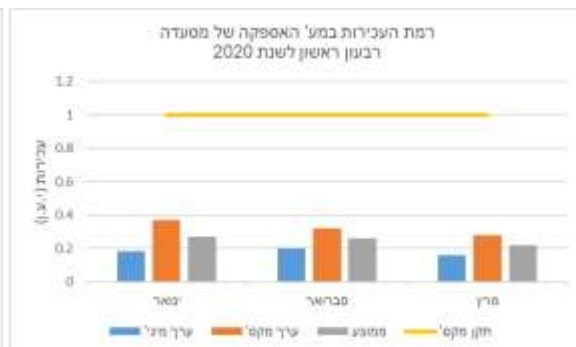
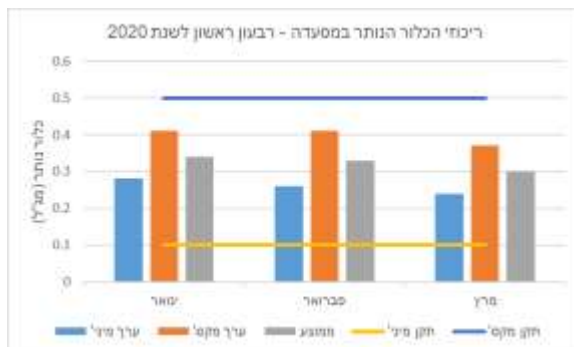


**ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים
המסופקים**

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%
	פלואוריד	רשת	1	1	100%	ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ	ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל. כל הממצאים תקינים..
2. על פי תקנות מי השתייה, טווח הכלור הנותר החופשי, 0.1-0.5 מג"ל. הערכים המוצגים 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 ריכוזו קטן מערך סף מכשיר הבדיקה.
5. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. לא תוכנן ולא בוצע בתקופה המדווחת.
6. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן שלו במי השתייה הוא 100 מקג"ל. הדיגום מתוכנן לקיץ.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,
אינג' לואיס בלכר
מהנדס התאגיד

