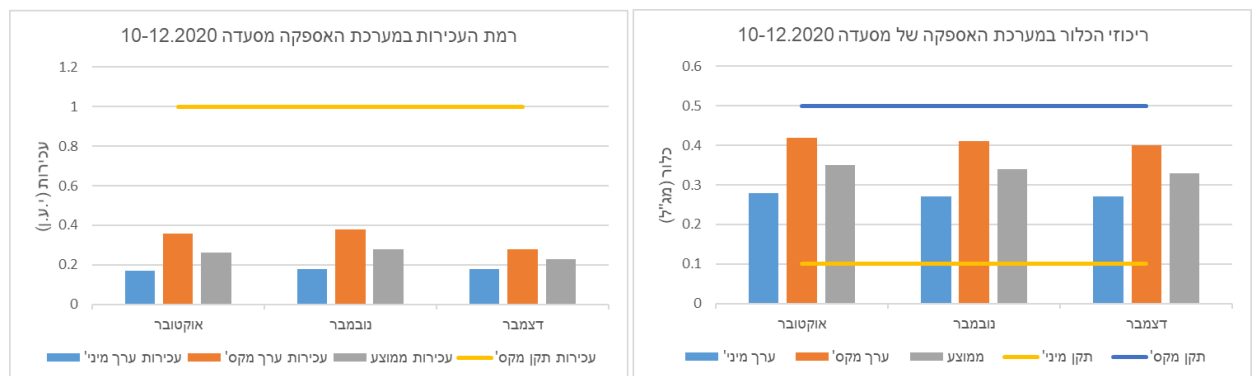


ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בשוב מסעדה בין התאריכים 01.10.2020-31-01.12.2020
מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

אחוז חריגה	מס' דגימות תקינות	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות שבוצע	מס' דגימות מתוכנן	סוג נקודה	קבוצת בדיקה	יישוב
0%	20	100%	20	20	רשת	שגרתית	מסעדה
מדובר בריכוז הטבעי	מדובר בריכוז הטבעי	100%	1	1	רשת	פלואוריד	מסעדה

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל מי דגימה. נמצא כי רוב הערכים תקינים וניתן לדווח על 100% ביצוע דיגום על פי התכנית המאושרת על ידי משרד הבריאות.
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, הערך המדווח קטן מערך סף בדיקת מכשיר המעבדה.
5. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום לפרמטר זה נידרש בתדירות של אחת ל-3 שנים. תוכנן ובוצע בשנת 2018. דווח בהתאם.
6. THM - פרמטר המייצג תגובה אפשרית בין ריכוז הכלור וחומר אורגני העשוי להיווצר במים. התקן המקסי' לגביו, 100 מק"ג"ל. פרמטר זה נדגם בעונת הקיץ ודווח ברבעון קודם. הערכים תקינים ונמוכים מאוד המעידים על איכות מים טובה.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,

אינג' לואיס בלכר
מהנדס התאגיד

