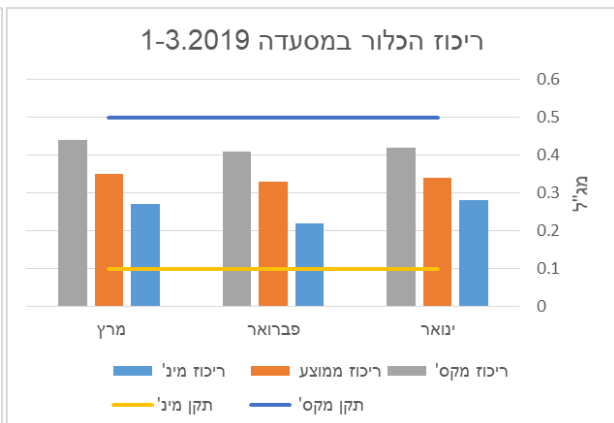
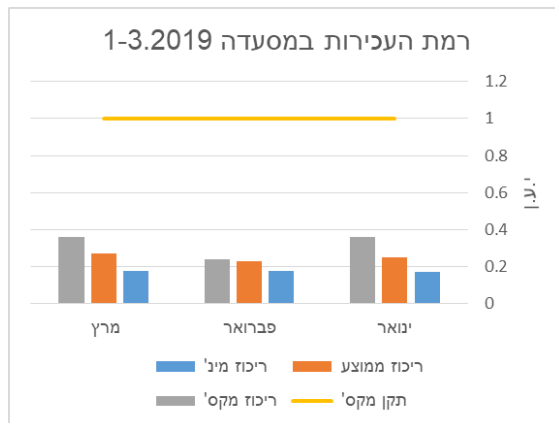


ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.03.2019-31.03.2019
מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

אחוז חריגה	מס' דגימות תקינות	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות שבוצע	מס' דגימות מתוכנן	סוג נקודה	קבוצת בדיקה	ישוב
0%	15	100%	15	15	רשת	שגרתית	מסעדה
ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ		100%	2	1	רשת	פלואוריד	
לא תוכנן דיגום בשנה נוכחית, 2019					רשת	מתכות רשת	
תוכנן דיגום במחצית השנייה לשנת 2019					רשת	THM	

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 שתייה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים. דווח על ריכוז של ערך הנמוך מ- 0.1 מג"ל.
5. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת, לא תוכנן בשנת 2019.
6. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן שלו במי השתייה הוא 100 מק"ל. דיגום פרמטר זה תוכנן למחצית שניה של 2019.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



התנור - תאגיד מים וביווב 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

office@hatanur.co.il