

**ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה**

**בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,**

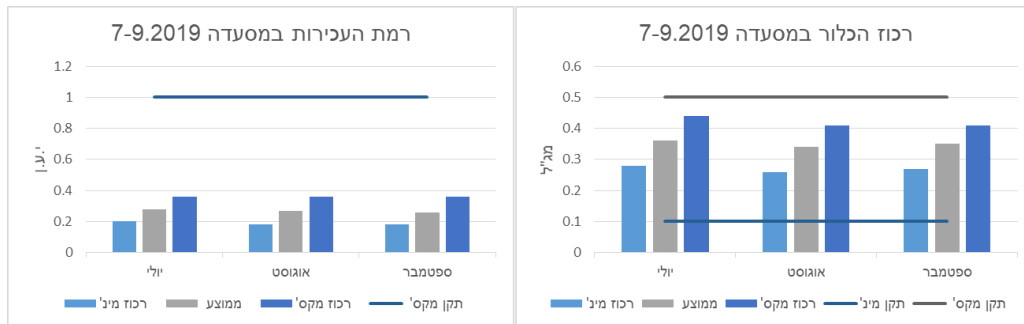
**אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים**

הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.07.2019-30.09.2019

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%
	פלואוריד	רשת	1	*1	100%	ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ	
	THM	רשת	1	1	100%	1	0%

1. איכות מיקרוביאלית - התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל. כל הממצאים תקינים..
2. ריכוז כלור שאריתי - על פי תקנות מי השתייה, טווח הכלור הנותר החופשי, 0.1-0.5 מג"ל. הערכים המוצגים תקינים.
3. רמת העכירות - הערך הנדרש הוא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.



4. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתייה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוז הקטן מ-0.1 מג"ל במים המסופקים.
5. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום זה בוצע בשנת 2018 ודווח כנדרש. תדירות הדיגום היא אחת לשנתיים.
6. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן שלו במי השתייה הוא 100 מקג"ל. מרכיב זה נדגם ברבעון המדווח ונמצא נמוך מ-0.4 מקג"ל.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.

בכבוד רב,  
לואיס בלכר  
מהנדס התאגיד

**התנור** - תאגיד מים וביווי 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)

