

ריכוז נתונים

דיווח על איכות המים מסעדה

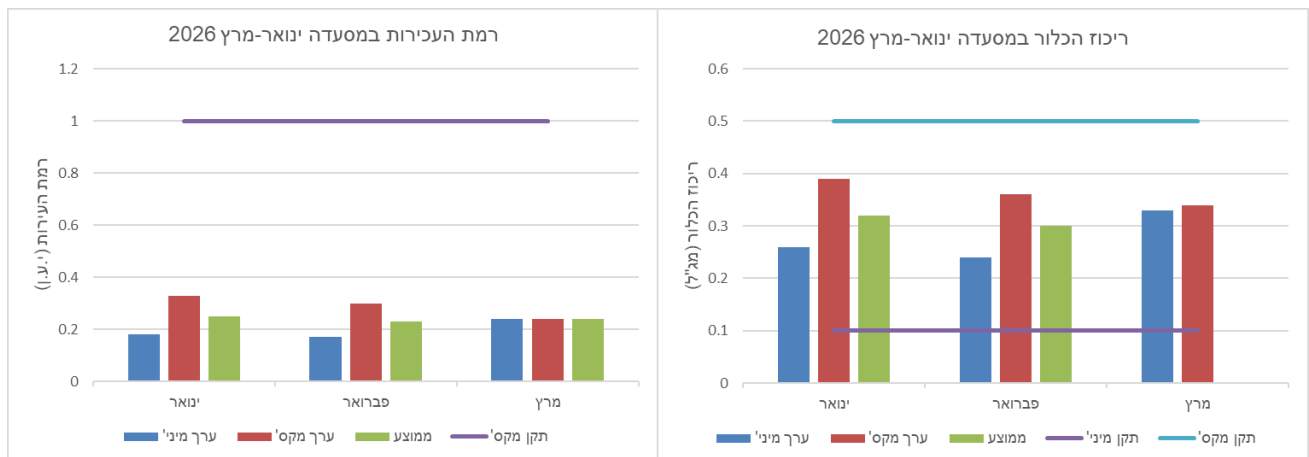
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,

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

הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.01.2026-31.03.2026

יישוב	קבוצת בדיקה	סוג נקודה	מס' דגימות מתוכנן	מס' דגימות שבוצע	אחוז ביצוע הדגים	מס' דגימות תקינות	אחוז חריגה
מסעדה	שגרתית	רשת	10(15)	10	*100%	10	0%

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל מי דגימה. נמצא כי כל הערכים תקינים וניתן לדווח על 100% ביצוע דיגום על פי התוכנית המאושרת על ידי משרד הבריאות לחודשים ינואר ופברואר 2026. לא בוצע דיגום בחודש מרץ 2026 בשל מלחמת מגן הארי והצטרפות חיזבאללה ללחימה. בשל הסיכונים הקיימים, סוכם מול משרד הבריאות כי בשלב הנוכחי לא יבוצע הדיגום אלא ניטור בלבד בתדירות מוגברת, שבועית.
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. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום זה נדרש במערכת האספקה בתדירות של אחת ל-3 שנים. לא תוכנן לשנה הנוכחית.
5. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן המירבי שלו במי השתייה הוא 100 מקג"ל. מתכונן דיגום בתקופת הקיץ.
6. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,

אינג' לואיס בלכר
מהנדס התאגיד