

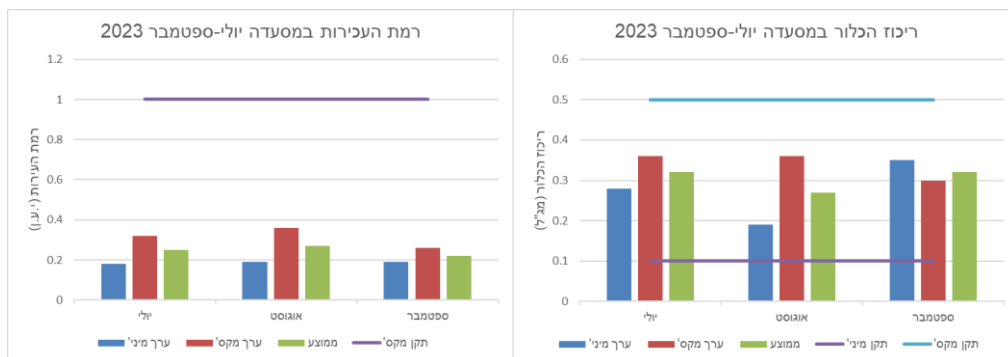
**ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.07.23-30.09.23
מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת**

אחוז חריגה	מס' דגימות תקינות	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות שבוצע	מס' דגימות מתוכנן	סוג נקודה	קבוצת בדיקה	ישוב
0%	20	100%	20	20	רשת	שגרתית	מסעדה
מדובר בריכוז הטבעי	מדובר בריכוז הטבעי	100%	1	1	רשת	פלואוריד	מסעדה
0%	3	100%	3	3	רשת	מתכות	מסעדה
0%	1	100%	1	1	קצה קו	THM	מסעדה

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל מי דגימה. הערכים תקינים.
2. על פי תקנות מי השתייה: טווח הכלור הנותר החופשי, 0.1-0.5 מג"ל. רמת העכירות המקסי' 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
3. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתיה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים, הערך המדווח 120 מקג"ל.
4. מתכות רשת – דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום לפרמטר זה נדרש בתדירות של אחת ל-3 שנים. תוכנן ובוצע ביולי 2023:

שם נקודה	תאריך	ברזל	נחושת	עופרת
		מג"ל	מג"ל	מקג"ל
		1.0	1.4	10
שובר לחץ	30.07.2023	<MRL	<MRL	1
ביה"ס אלמוסתכבל	30.07.2023	<MRL	<MRL	<MRL
גמל צפוני מערבי	30.07.2023	<MRL	<MRL	<MRL

5. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן שלו במי השתייה הוא <1 מג"ל. נדגם בתאריך 27.08.23, תוצאת הבדיקה <1 מקג"ל. תקין.
6. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,
אינג' לואיס בלכר
מהנדס התאגיד