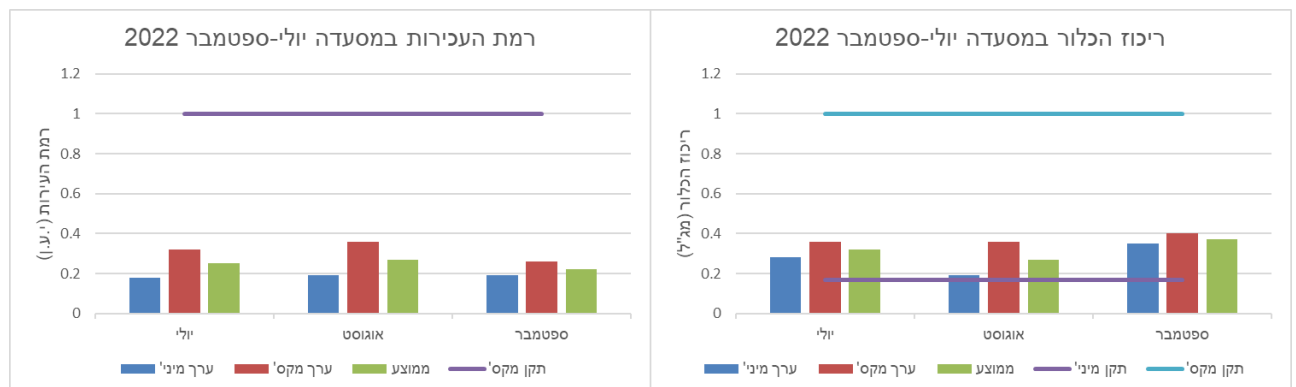


ריכוז נתונים- דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.07.22-30.09.22
מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

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

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, מוצגים מטה באופן גרפי.
3. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתיה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים, הערך המדווח 180 מקג"ל.
4. מתכות רשת – דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום לפרמטר זה נדרש בתדירות של אחת ל-3 שנים. לא תוכנן ולא בוצע ב 2022.
5. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי שהתקן שלו במי השתייה הוא 100 מקג"ל. נדגם בתאריך 30.08.22, תוצאת הבדיקה 1.1 מקג"ל. תקין.
6. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,

אינג' לואיס בלכר
מהנדס התאגיד