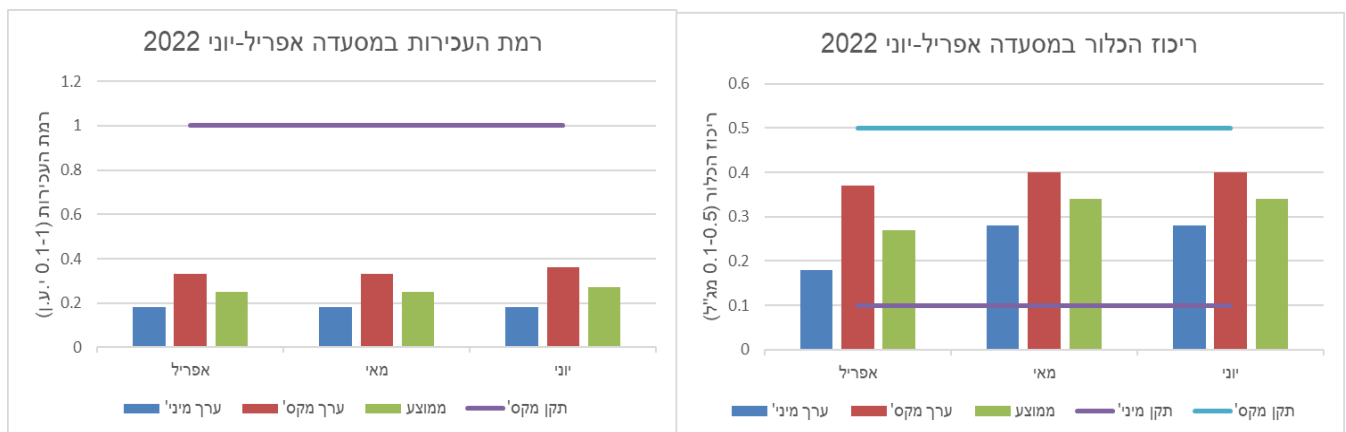


**ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה**  
**בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,**  
**אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים**  
**הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.04.2022-30.06.2022**  
**מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 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%
מסעדה	פלואוריד	רשת	1	1	100%	מדובר בריכוז הטבעי	מדובר בריכוז הטבעי

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל מי דגימה. נמצא כי הערכים תקינים וניתן לדווח על 100% ביצוע דיגום על פי התכנית המאושרת על ידי משרד הבריאות.
2. על פי תקנות מי השתייה, טווח הכלור הנותר החופשי, 0.1-0.5 מג"ל. הממצאים תקינים.
3. רמת העכירות המקסימלית המותרת היא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
4. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתיה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים, דווח כי הריכוז  $< 0.1$  מג"ל.
5. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום לפרמטר זה נידרש בתדירות של אחת ל-3 שנים. תוכנן ובוצע בשנת .
6. THM - פרמטר המייצג תגובה אפשרית בין ריכוז הכלור וחומר אורגני העשוי להיווצר במים. התקן המקסי לגביו, 100 מקג"ל. פרמטר זה נדגם בעונת הקיץ. יפורסם בהתאם.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,

אינג' לואיס בלכר  
מהנדס התאגיד