

## 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 ברשת ההספקה לצרכנינו (בדיקות בקטריאליות).**

הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו במסעדה בין התאריכים 01.01.15-31.03.15

מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

רשות: מסעדה

יישוב	קבוצת בדיקה	סוג נקודה	מס' דגימות שבוצעו	מס' דגימות תקינות	אחוז תקינה	מס' דגימות חריגות	אחוז חריגה
מסעדה	שגרתית	רשת	20	20	100%	0	0%

בחודש אוגוסט 2013 פרסם משרד הבריאות תקנות בדבר איכותם התברואית של מי השתייה ומתקני מי שתייה. תקנות אלו הגדירו קריטריונים מחמירים ביותר למי השתייה המסופקים לצרכנים, בין היתר:

1. הוחמרו התקנים המיקרוביולוגיים והכימיים הנבדקים במי השתייה.  
**תקן מי השתייה המיקרוביולוגי החדש קובע 0 חיידקי קוליפורם ב- 100 מ"ל מי דגימה.**
2. נקבעו כללים המחייבים את ספק המים לדווח לציבור את איכות המים המסופקים לו.
3. תכנית דיגום 2015  
בחודש דצמבר נכנסה לתוקף תכנית דיגום מעודכנת שהוכנה על ידי התאגיד ואושרה על ידי משרד הבריאות. התאגיד פועל ומבצע דיגום מים בהתאם לתכנית המאושרת.
4. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.
5. **תאגיד "התנור" פועל ומבצע את דיגום מי השתייה ביישובים שבאחריותו, כפוף לדרישות משרד הבריאות.**

**התנור** - תאגיד מים וביוב 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)



מכון התקנים הישראלי



מכון התקנים הישראלי