**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 .**   
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו במסעדה בין התאריכים 1.4.2016-30.6.2016  
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% |
| **פלואוריד** | **רשת** | 1 | 1 | 100% | ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ | |

1. **תקן מי השתייה המיקרוביאלי קובע 0 חיידקי קוליפורם ב- 100 מ"ל מי דגימה.**
2. טווח הכלור הנותר 0.1-0.5 מג"ל. הערכים המוצגים תקינים.
3. רמת העכירות המקסימלית המותרת היא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
4. החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתיה ועל כן ממצאי הדיגום מעידים על הריכוז הטבעי של הפלואוריד במים המסופקים, שכידוע הינו נמוך.
5. נקבעו כללים המחייבים את ספק המים לדווח לציבור את איכות המים המסופקים לו.
6. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.

