**ריכוז נתונים**דיווח על איכות המים מסעדה
**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 01.07.13-30.09.13
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** | **כניסה** | **3** | **3** | **100%** | **0** | **0%** |
| **מסעדה** | **שגרתית** | **רשת** | **12** | **12** | **100%** | **0** | **0%** |

 **סה"כ דגימות 15 15 100% 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 המיקרוביאליים והכימיים הנבדקים במי השתייה.

**תקן מי השתייה המיקרוביאלי החדש קובע 0 חיידקי קוליפורם ב- 100 מ"ל מי דגימה.**

1. נקבעו כללים המחייבים את ספק המים לדווח לציבור את איכות המים המסופקים לו.
2. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.
3. דו"ח זה כולל דיווח בדבר אירועים חריגים שהתרחשו ואופן הטיפול בהם.
4. **תאגיד "התנור" פועל ומבצע את דיגום מי השתייה ביישובים שבאחריותו, כפוף לדרישות משרד הבריאות.**