

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 .

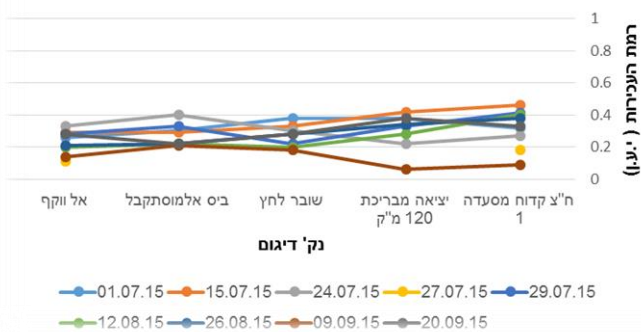
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו במסעדה בין התאריכים 30.09.15 - 01.07.15

מחוז: 72120 מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת

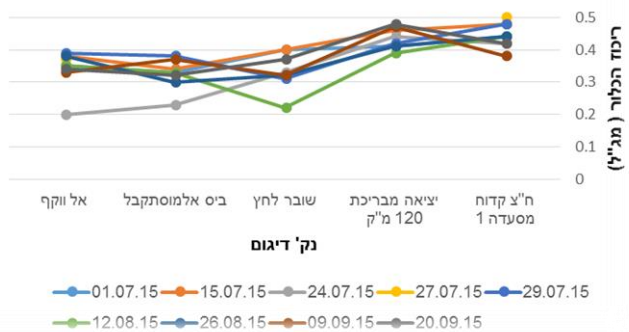
יישוב	קבוצת בדיקה	סוג נקודה	מס' דגימות מתוכנן	מס' דגימות שבוצע	אחוז ביצוע הדיגום	מס' בדיקות במסגרת דיגום נוסף*	מס' דגימות תקינות	אחוז חריגה
מסעדה	שגרתית	רשת	15	15	100%	7	22	0%
	THM	רשת	1	1	100%	-	1	0%
	פלואוריד	רשת	1	1	100%	-	ריכוז הפלואוריד הטבעי במים נמוך מהמומלץ	

1. תקן מי השתייה המיקרוביאלי החדש קובע 0 חיידקי קוליפורם ב- 100 מ"ל מי דגימה.
2. טווח הכלור הנותר הנדרש 0.1-0.5 מג"ל.
3. רמת העכירות המקסימלית המותרת היא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
4. *בתאריך 24.8.15 הודיע משרד הבריאות על הרחחת מים בכל רמת הגולן בשל דגימות חריגות שהתקבלו ביישובים שאינם באחריות התאגיד. במסגרת זו נידרש התאגיד לבצע דיגום נוסף ברחבי היישובים. כמדובר ממצאי הבדיקות עומדים בתקן מי השתייה.
5. בתאריך 25.8.15 בוטלה הרחחת המים ע"י משרד הבריאות.
6. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.

רמת העכירות במסעדה יולי-ספטמבר 2015



ריכוז הכלור במסעדה יולי-ספטמבר 2015



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

office@hatanur.co.il



מכון התקנים הישראלי

מכון התקנים הישראלי