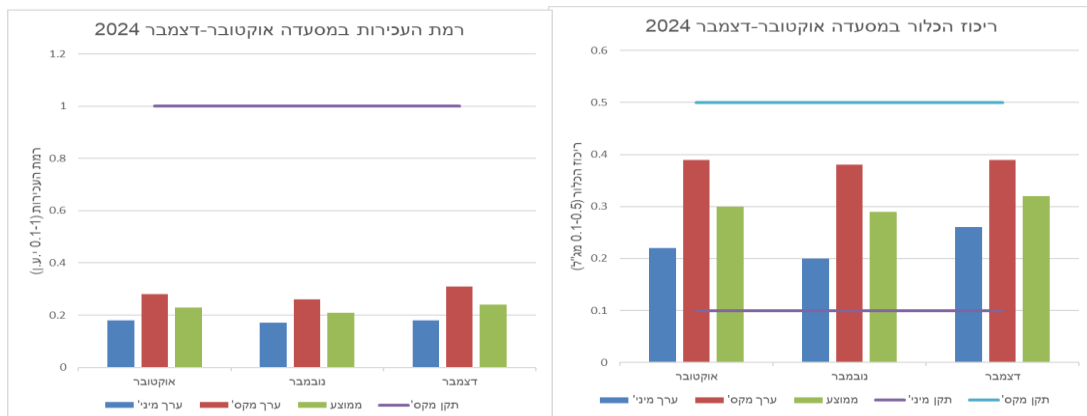


**ריכוז נתונים - דיווח על איכות המים במסעדה
בהתאם לחוק תיקון פקודות העיריות (מס' 75) התשס"א - 2001,
אנו מביאים בזה לידיעת ציבור צרכני המים של מסעדה פרטים על איכות המים המסופקים
הדוח מתייחס לבדיקות שנעשו בישוב מסעדה בין התאריכים 01.10.2024-31.12.2024
מחוז: 72120: מחוז צפון נפה: 72121 נפתית צפת**

אחוז חריגה	מס' דגימות תקינות	אחוז ביצוע הדיגום	מס' דגימות שבוצע	מס' דגימות מתוכנן	סוג נקודה	קבוצת בדיקה	ישוב
0%	10	100%	10	*10	רשת	שגרתית	מסעדה
מדובר בריכוז הטבעי	מדובר בריכוז הטבעי	100%	1	1	רשת	פלואוריד	מסעדה
--	--	לא ניתן	0	1	רשת	THM	מסעדה

1. התקן המיקרוביאלי למי השתייה הוא אפס חיידקים מסוג קוליפורם ב-100 מ"ל מי דגימה. הדיגום בוצע בהיקף נמוך מהמתוכנן עם המגבלות שהוטלו על ידי פיקוד העורף באזור. היקף הדיגום תואם ואושר מול משרד הבריאות ומדווח בהתאם. על פי תוכנית הדיגום, היקף הדיגום לרבעון זה, 15 בדיקות. בשל המגבלות שהטיל פקוד העורף, צומצם הדיגום בתקופה וזאת עד הפסקת הלחימה. הנ"ל בהתאם להנחיות ובתיאום מול משרד הבריאות.
2. פלואוריד - החל מאוגוסט 2014 בוטלה חובת תוספת הפלואוריד למי שתיה. ממצאי הדיגום מעידים על ריכוזו הטבעי במים המסופקים לצרכנים, דווח כי ריכוז הפלואוריד נמוך מערך סף הבדיקה.
3. מתכות רשת - דיגום המשקף את איכות הצנרת. דיגום לפרמטר זה נדרש בתדירות של אחת ל-3 שנים. בוצע בשנת 2023 ולכן לא תוכנן לשנה זו.
4. THM - פרמטר המייצג תוצר לוואי של חיטוי. לא בוצע הדיגום בשל הסיכון בשטח בתקופת המלחמה. דווח למשרד הבריאות.
5. על פי תקנות מי השתייה, טווח הכלור הנותר החופשי, 0.1-0.5 מג"ל. הממצאים תקינים.
6. רמת העכירות המקסימלית המותרת היא 1 יע"ן. כל הממצאים תקינים.
7. תאגיד התנור פועל בשקיפות מלאה ומפרסם כל רבעון את איכות המים המסופקים.



בברכה,
אינג' לוואיס בלכר
מהנדס התאגיד