

כ"ה אייר תשע"ג  
05 מאי 2013  
2013-0001-1335

לכבוד

הנדון: פיקוח על שפכי תעשייה- מסעדת גזיבו  
חוף הים 99 הרצליה פיתוח

כחלק מפעולות אכיפה וביקורת, בין השאר מכח כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב) התשע"א-2011, מבצע תאגיד "מי הרצליה" בע"מ באמצעות חברת "אקודן" סיוורים ולקחת דגימות שפכים בבתי עסק בעיר.

בתאריך 04.04.2013 נערך ביקור בעסק הנדון בהשתתפות:  
מהנדס ג'ורג' שטיינמן - נציג "אקודן", גב' נילי, נציגת מסעדת גזיבו.

להלן ממצאי הביקור:

1. בשעה 12:33 נלקחה דגימת שפכים במוצא מפריד השומן של המסעדה. תעודת מעבדה מס' 25972.
2. הדגימה נבדקה במעבדת אקודן.
3. להלן תוצאות הבדיקה כפי שסוכמו בתעודת מעבדה, מס' 25972 (חריגות מודגשות)

| תקן שפכים חריגים | תקן שפכים אסורים | מסעדת גזיבו | יחידות | פרמטר             |
|------------------|------------------|-------------|--------|-------------------|
|                  |                  | 25972       |        | מס' תעודת מעבדה   |
| 800              |                  | 1380        | מג"ל   | כלל מוצקים מרחפים |
|                  | תחום מותר 10 - 6 | 5.39        |        | הגבה              |
|                  | 430              | 228         | מג"ל   | כלורידים          |
|                  |                  | 3078        | מג"ל   | צח"ב כללי         |
| 2000             |                  | 4692        | מג"ל   | צח"כ כללי         |
|                  | 40               | 138         | מג"ל   | דטרגנטים אניונים  |
|                  | 200              | 1048        | מג"ל   | שמנים כלליים      |
|                  | 230              | 262         | מג"ל   | נתרן              |

על מנת לעמוד בדרישות הדין יש לפעול כדלקמן:

1. יש לפעול להפחתת הדטרגנטים והנתרן בשפכי העסק על ידי שימוש בדטרגנטים ירוקים.
  2. יש לפנות שמן אורגני משומש למחזור.
  3. כדי לעמוד בתקן ולא לחרוג במוצקים מרחפים יש להציב מלכודת מוצקים או רשתות איסוף בשטח המטבח.
  4. תכולת מפרידי השומן תפונה לפחות פעם בחודש (עפ"י הוראות יצרן) או בתדירות מתאימה לכך שהשפכים הזורמים למערכת הביוב העירונית יעמדו בתקנים הקבועים בחוק.
  5. על מנהל העסק מוטלת האחריות לוודא כי תכולת מפרידי השומן תפונה אך ורק לאתר מאושר. קבלות המעידות על קליטת התכולה באתר המאושר תרשמה תחת שם העסק ותצוין בהן כמות השפכים שנקלטה באתר. הקבלות האמורות תשמרנה לביקורת והעתק מכל פינוי ישלח לתאגיד מי הרצליה לפקס: 09-9710829 ו/או למייל: [moran@mey-herz.co.il](mailto:moran@mey-herz.co.il)
  6. בכל פינוי של מפריד השומן, יש לשאוב את המפריד מכל תכולתו, להקפיד על שטיפתו לרבות הצינורות ולמלא אותו במים לאחר כל שאיבה.
  7. על מנהל העסק לדאוג לכך שכל השפכים המוזרמים למערכת הביוב העירונית יעמדו בטיב הנדרש בחוק.
- ע"פ הכללים הנ"ל הינך חורג באיכות השפכים ברמת שפכים חריגים ואסורים.

אריק אבנר  
מנהל ראשי  
תאגיד מי הרצליה

דניאל סולומון  
מנהל איכות הסביבה  
אקודן

העתקים:

גב' עירית גולן, מחלקת איכות הסביבה, עיריית הרצליה. באמצעות דוא"ל  
גב' מורן חנן, מהנדסת מחלקת ביוב, מי הרצליה. באמצעות דוא"ל  
מר ע. אשד, סגן מנהל מחוז ת"א, המשרד להגנת הסביבה. באמצעות דוא"ל  
גב' ולרי פוהורליס, מנהלת משרד הבריאות מחוז ת"א. באמצעות דוא"ל  
תיק מפעל אלקטרוני