

20 יולי 2014
כ"ב תמוז תשע"ד
2014-0001-1910

הנדון: פיקוח על שפכי תעשייה- מסעדת מפגש הגריל (גחלים)
רח' משכית 22 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" סיורים ולקוחות דגימות שפכים בבתי עסק בעיר.

בתאריך 30.06.2014 נערך ביקור בעסק הנדון בהשתתפות: מהנדסת מישל מחיה ומהנדס ג'ורג' שטיינמן - נציגי "אקודן" מר ארונוב, בעל המסעדה.

להלן ממצאי הביקור:

1. בשעה 12:16 נלקחה דגימת שפכים במוצא מפריד השומן של המסעדה.
2. הדגימה נבדקה במעבדת אקודן.
3. להלן תוצאות הבדיקה כפי שסוכם בתעודת מעבדה, מס' 30841 (חריגות מודגשות)

תקן שפכים חריגים	תקן שפכים אסורים	מסעדת גחלים	יחידות	פרמטר
		30841		מס' תעודת מעבדה
400	-	417	מג"ל	כלל מוצקים מרחפים
-	תחום מותר 10 - 6	5.9		הגבה
-	430	326	מג"ל	כלורידים
-	-	980	מג"ל	צח"ב כללי
800	-	1570	מג"ל	צח"כ כללי
-	40	11	מג"ל	דטרגנטים אניונים
-	200	301	מג"ל	שמנים כלליים
-	230	206	מג"ל	נתרן

על מנת לעמוד בדרישות הדין יש לפעול כדלקמן:

1. תכולת מפרידי השומן תפונה לפחות פעם בחודש (עפ"י הוראות יצרן) או בתדירות מתאימה לכך שהשפכים הזורמים למערכת הביוב העירונית יעמדו בתקנים הקבועים בחוק.

2. על מנהל העסק מוטלת האחריות לוודא כי תכולת מפרידי השומן תפונה אך ורק לאתר מאושר. קבלות המעידות על קליטת התכולה באתר המאושר תרשמנה 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.

3. בכל פינוי של מפריד השומן, יש לשאוב את המפריד מכל תכולתו, להקפיד על שטיפתו לרבות הצינורות ולמלא אותו במים לאחר כל שאיבה.

4. על מנהל העסק לדאוג לכך שכל השפכים המוזרמים למערכת הביוב העירונית יעמדו בטיב הנדרש בחוק.

ע"פ הכללים הנ"ל **הינר חורג** באיכות השפכים ברמת שפכים חריגים ואסורים.

בברכה,

תאגיד מי הרצליה

חברת "אקודן" - מרכז המומחים לתשתיות סביבה

העתקים:

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