

17 פברואר 2014  
י"ז אדר א תשע"ד  
2014-0001-463

הנדון: פיקוח על שפכי תעשייה- מסעדת ג'אפניקה  
הסדנאות 10 הרצליה פיתוח

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

בתאריך 22.01.2014 נערך ביקור בעסק הנדון בהשתתפות:  
מהנדס ג'ורג' שטיינמן ומהנדסת מישל מחיה - נציגי "אקודן"  
מר איציק אהרון, נציג "מי הרצליה"  
מר יצחק אזקרי, בעל המסעדה.

להלן ממצאי הביקור:

1. בשעה 10:52 נלקחה דגימת שפכים במוצא מפריד השומן של המסעדה
2. הדגימה נבדקה במעבדת אקודן.
3. להלן תוצאות הבדיקה כפי שסוכם בתעודת מעבדה, מס', 29314 (חריגות מודגשות)

| פרמטר            | יחידות | מסעדת ג'אפניקה | תקן שפכים אסורים    | תקן שפכים חריגים |
|------------------|--------|----------------|---------------------|------------------|
| מס' תעודת מעבדה  |        | 29314          |                     |                  |
| הגבה             |        | 4.69           | תחום מותר<br>10 - 6 |                  |
| כלורידים         | מג"ל   | 311            | 430                 |                  |
| TSS              | מג"ל   | 740            |                     | 400              |
| צח"ב כללי        | מג"ל   | 2918           |                     |                  |
| צח"כ כללי        | מג"ל   | 4225           |                     | 800              |
| דטרגנטים אניונים | מג"ל   | 30             | 40                  |                  |
| שמנים כלליים     | מג"ל   | 205            | 200                 |                  |
| נתרן             | מג"ל   | 245            | 230                 |                  |

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. כדי לעמוד בתקן ולא לחרוג במוצקים מרחפים יש להציב מלכודת מוצקים או רשתות איסוף בשטח המטבח.
3. יש להתקין מערכת מתאימה לנטרול השפכים.
4. יש להשתמש בחומרי ניקוי, המכילים דטרגנטים פריקים בלבד. רשימת הדטרגנטים הנ"ל מופיעה באתר האינטרנט של המשרד להגנת הסביבה.
5. יש לפעול להפחתת שימוש בחומרים המכילים מלחים.
6. 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](mailto:moran@mey-herz.co.il).
7. בכל פינוי של מפריד השומן, יש לשאוב את המפריד מכל תכולתו, להקפיד על שטיפתו לרבות הצינורות ולמלא אותו במים לאחר כל שאיבה.
8. על מנהל העסק לדאוג לכך שכל השפכים המוזרמים למערכת הביוב העירוני יעמדו בטיב הנדרש בחוק.

ע"פ הכללים הנ"ל הינך 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