



النظافة

برنامج التوعية
الصحية والبيئية

الصندوق الاجتماعي للتنمية
وحدة الزراعة والتنمية الريفية
برنامج التدخل المتكامل

جميع حقوق النشر محفوظة للصندوق الاجتماعي للتنمية -
اليمن.

يجوز للمنظمات غير الربحية أن تقتبس أو تعيد نشر هذه
المواد شرط أن تذكر اسم "الصندوق الاجتماعي للتنمية -
اليمن" مصدرًا لها.

لا يُسمح بالنشر للأغراض التجارية إلا في الحالات التي
يواافق عليها الصندوق الاجتماعي التنموي، وبإذنٍ خطّيٍّ
مُعمَدٍ منه.

لا يُسمح بترجمة نصوص هذا المنتج إلى لغات أخرى،
ويجوز نسخ مقتطفات منه لأهداف غير تجارية شريطة ذكر
اسم "الصندوق الاجتماعي للتنمية - اليمن" مصدرًا للمادة
المنشورة أو المترجمة أو المقتبسة.

للتواصل مع الصندوق حول النسخ أو الاقتباس من هذه
المادة، يمكنكم التواصل على: info@sfd-yemen.org





صفحة
رقم ١

ما هي مصادر التلوث في هذه الصورة؟

الحيوانات في المطبخ؛ الذباب/ الصرافير؛
بصاق المرأة؛ ملابس و صحنون متسخة؛ لمس
الولد للطعام؛ ولد لا يلبس حفاظه/ سروال.

هل الطعام المعد في مثل هذا المطبخ صحي؟
كيف يمكن الحفاظ على هذا المطبخ نظيفاً؟

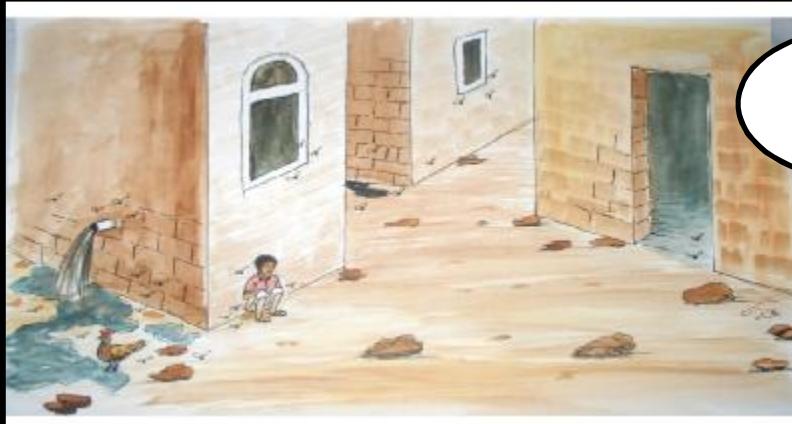




صفحة
رقم ٢

انتقال الجراثيم :
الذباب ينقل الجراثيم في الأماكن التي يحط عليها
وبالتالي فهو ينقل الأمراض.
كيف تم مكافحة الذباب؟





صفحة
رقم ٣

أهم الملوثات التي تسبب انتشار الجراثيم و
الأمراض هي:

١. ترك الأطفال يتبرزون في العراء.
٢. ترك مجاري الحمامات تصب في خلف المنازل.





ما هو أول إجراء يجب عمله لمنع انتشار
الجرائم في منزلي؟

١) غسل اليدين بالماء والصابون

متى يجب غسل اليدين؟

١. عند لمس الحيوانات.
٢. بعد اللعب بأشياء وسخة.
٣. عند الخروج من الحمام.
٤. قبل إعداد الطعام.
٥. قبل وبعد الأكل.





صفحة
رقم ٥

غسل الپدین :

بواسطة صب الماء واستخدام الصابون.

عادة ما يقدم وعاء للغسل قبل وبعد تناول الطعام للجامعة ، ويقوم الضيوف بغسل أيديهم في نفس الوعاء.

**فهل هذه طريقة صحيحة لغسل اليدين ؟
ما هي الطريقة الصحيحة؟**





صفحة
٦
رقم

قواعد النظافة الشخصية عند طبخ وتحضير الطعام

١. إرتداء الملابس النظيفة . لماذا ؟
٢. تغطية الشعر دائمًا أثناء العمل في المطبخ . لماذا ؟
٣. نزع المجوهرات (الخواتم وال ساعات) قبل الشروع في العمل بالمطبخ . لماذا ؟
٤. غسل اليدين دائمًا قبل الشروع في العمل بالمطبخ .
لماذا ؟
٥. تضمين جروح اليدين والذراعين بعناية . لماذا ؟
٦. تغطية الأنف والفم عند العطس أو السعال . لماذا ؟





صفحة
رقم ٧

كيف يمكن الحفاظ على نظافة الطعام؟
ابقي الطعام نظيفاً ومجففاً و بعيداً عن الذباب والغبار .





صفحة
رقم ٨

غسيل الصحنون وتجفيفها :
- غسيل الصحنون بالصابون و اجعلها تجف بعيداً
عن الأطفال والحيوانات .





صفحة
٩ رقم

النظافة الشخصية ونظافة الأماكن وأواني المطبخ
والتدالُّ الصحي للأغذية ضمان لِلوقاية من الأمراض
المنقولَة بالأغذية (التسمم الغذائي) .

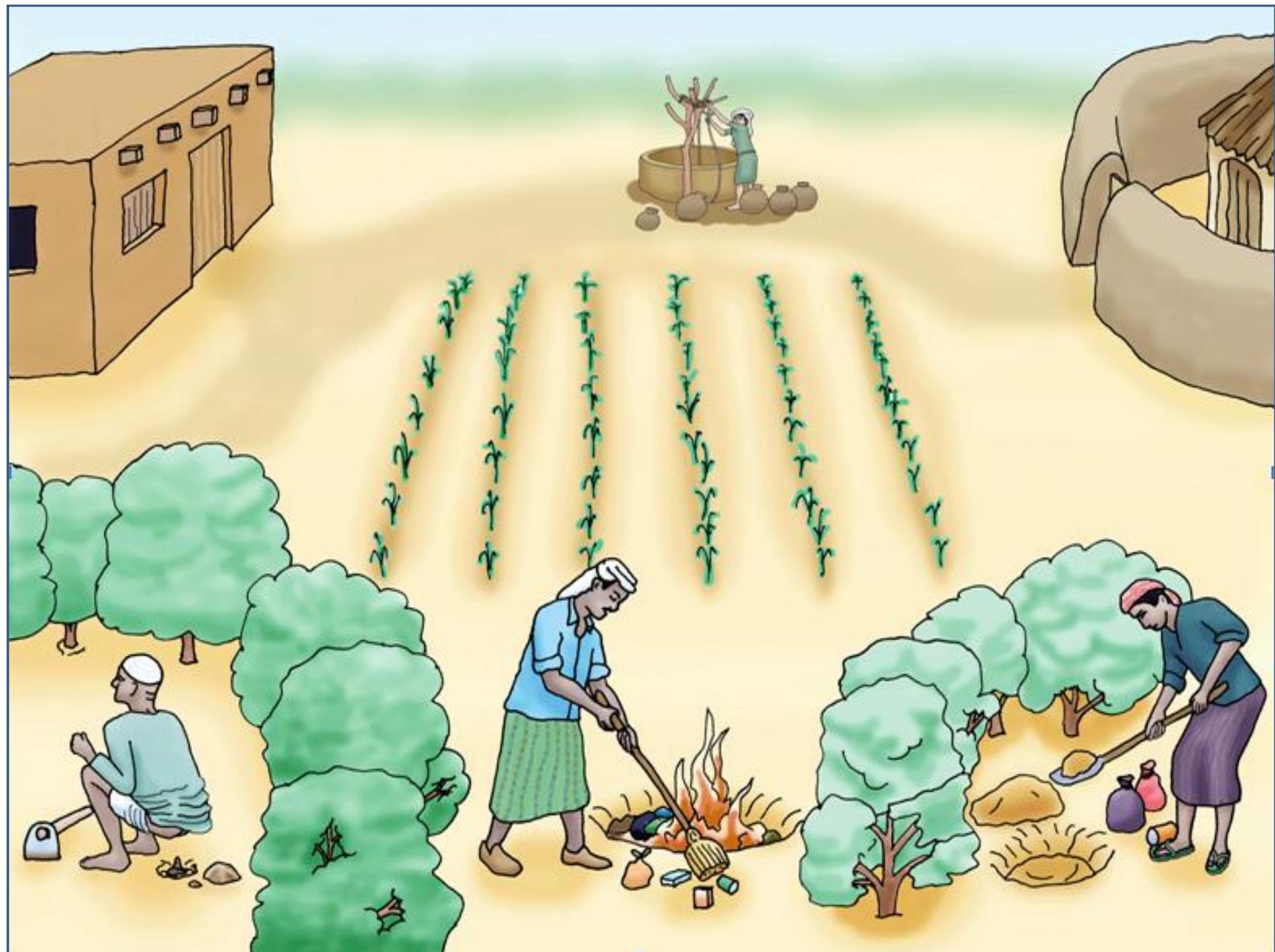




صفحة
رقم ١٠

إن الذباب يعيش ويتكاثر على الفضلات المتبقية من الخضروات والفواكه والطعام المطبوخ ، لذا فلا تلقى بالفضلات خارج المنزل ولكن إجمعها في كيس من البلاستيك وضعها في حاويات القمامة وإحرقها كل يوم

كيف يتم التخلص من القمامة بصورة صحيحة؟





صفحة
رقم ١١

التخلص بطريقة سلية من زباله (قمامه) المنزل و
مخلفات الإنسان في المناطق الريفية.

١. دفن أو أحرق الزباله

٢. التخلص من مخلفات الإنسان بالدفن أو استخدام
حمامات من المفترض أن تكون بعيدة من الآبار
والمساكن والحقول

١. كيف يتم التخلص من مخلفات الإنسان؟
٢. كيف يتم التخلص من القمامه؟

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....