

■ التتقية عن طريق الوضع تحت أشعة الشمس:



- غسل اليدين جيداً.
- تحضير وعاء شفاف نظيف أو قوارير بلاستيكية أو زجاجية (مع أغطيتها).

- يجب أن لا يتعدى حجم القوارير أو الأوعية ٢ لتر.
- ملء الوعاء أو القوارير بالمياه : ترك ٢ سم بين مستوى المياه في القارورة والغطاء/ إقفال القوارير بخفة.
- وضع القوارير بشكل مستقيم تحت أشعة الشمس ساعتين على الأقل بين الساعة العاشرة صباحاً والرابعة مساءً.
- بعد التعقيم تصبح المياه صالحة للشرب.
- يمكن استعمال القارورة لأكثر من مرة في حال المحافظة على نظافتها.

يوجد أيضاً طريقة كيميائية لتعقيم المياه بإضافة أقراص الكلور، يتعبّر الكلور منقي مناسب للمياه والخضار والفواكه لأنه قوي جداً ولا يعتبر ساماً، إذا استعمل بطريقة صحيحة وبالكمية المناسبة، وهو يتيح قتل جميع أنواع البكتيريا وبعض أنواع الفيروسات.

**ملاحظة:**

يجب التمييز بين نوع المعقم الخاص بالمياه والمعقم الخاص بالخضار والفواكه والغير صالح للشرب.

## المرحلة 2 : تصفية المياه:

اختيار إحدى هاتين الطريقتين:

- التصفية بواسطة قطعة قماش (أو شاش):
  - غسل اليدين جيداً.
  - تحضير وعاء نظيف.
  - ملء الوعاء بالمياه وتركه لبضعة ساعات.
  - عندما تستقر الترسبات في قعر الوعاء، يجب تغطية هذا الوعاء بقطعة قماش (أو شاش) ثم سكب الماء في وعاء آخر نظيف.



■ التصفية بواسطة فيلتر:

- يوضع فيلتر للماء على الحنفية يساعد على التخلص من الشوائب والترسبات الآتية من الخزان.

## المرحلة 3: تنقية المياه:

اختيار إحدى هاتين الطريقتين:

- التتقية عن طريق غلي الماء:
  - غسل اليدين جيداً.
  - تحضير وعاء نظيف للغلي.
  - وضعه على النار للغليان لمدة ٣ دقائق.
  - وهكذا تكون المياه صالحة للشرب.



تهدف عملية تنقية المياه في تحويلها إلى مياه صالحة للشرب من خلال تخفيض عدد الجراثيم فيها لتصبح غير ضارة بصحة الإنسان.



## تمر عملية تنقية المياه بـ 3 مراحل:

المرحلة 1 : فحص المياه:

- وضع المياه في كوب شفاف، تحت الضوء للتفتيش على ترسبات.
- في حال وجود الشوائب، الانتقال إلى المرحلة ٢ (تصفية المياه).
- في حال عدم وجود الشوائب، الانتقال إلى المرحلة ٤: تنقية المياه.

