

جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



الكفايات العملية لتخصص: المراقبة الصحية

كفاية رقم (1) الكشف على لحوم الدواجن

الهدف:-

1. حماية المستهلك من الأمراض التي تنتقل إليه عن طريق لحوم الدواجن.
2. معرفة إجراء الكشف الحسي على محلات بيع لحوم الدواجن للتأكد من سلامتها وصلاحيتها للاستهلاك البشري.
3. التأكد من أن الدواجن المعروضة قد ذبحت في المسلخ وتحت إشراف طبي.

الأدوات:-

1. كشف بالشروط الصحية الواجب توفرها في محلات بيع الدواجن .
2. نموذج الكشف.
3. ميزان حرارة.

الخطوات:-

1. إجراء كشفا صحيا على المكان.
2. إجراء الكشف الحسي على لحوم الدواجن من حيث الرائحة واللون.
3. فتح الثلاجة والتأكد من وجود ميزان حرارة يعمل وان درجة حرارة الثلاجة بين (4-1) درجة مئوية.
4. التأكد من أن الدواجن قد ذبحت في مسالخ مرخصة وفقا للاشتراطات الصحية وان عملية إزالة الريش والأمعاء تمت بالطرق الصحيحة لمنع تلوث لحوم الدواجن بالميكروبات.
5. عمل تفتيش على مكان تقطيع الدواجن والتأكد من عمليات التنظيف والتطهير بعد الانتهاء من عملية التقطيع.
6. التأكد من أن العاملين يحملون شهادة صحية سارية المفعول .



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

كفاية رقم (2) الكشف على الحليب ومشتقاته

الهدف:-

1. حماية المستهلك من الأمراض التي تنتقل من الحليب ومشتقاته مثل الحمى المالطية والجمرة الخبيثة...الخ.
2. منع الغش والتلاعب.
3. الحصول على منتجات ذات خواص حسية جيدة وجديدة ومواصفات تختلف اختلافا كليا عن الحليب الخام مثل (اللبن ،ألبنه ،أجبنةالخ).

الأدوات:-

1. ميزان حرارة.
2. أدوات معقمه لأخذ العينات.
3. نموذج لضبط الحجر والإتلاف ونماذج لأخذ العينات.
4. ثيرموس لنقل العينات.
5. قلم.

الخطوات:-

1. التأكد من أن عملية النقل من المزرعة إلى المصنع قد تمت بواسطة سيارات مبردة ونظيفة.
2. التأكد من الإقساط(الأواني) نظيفة ومحكمة الإغلاق ومصنوعة من مواد غير قابله للتفاعل مع الحليب.
3. التأكد من حصول السائق والعاملين شهادات خلو أمراض.
4. التأكد من أن المكان المعد لتصنيع الألبان مرخص ويطبق الاشتراطات الصحية المتعلقة بذلك.
5. التأكد من أن عملية البسترة تتم بالشكل الصحيح.
6. التأكد من المصدر المائي المستخدم في عملية التصنيع انه آمن.
7. التأكد من تاريخ الصلاحية للمنتج وبطاقة البيان وحفظه بدرجات حرارة مناسبة.



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

كفاية رقم (3) : طريقة عمل قياسية للكشف الميداني على المؤسسات الغذائية

الهدف: توثيق الإجراءات الخاصة بعملية التحضير للكشف الميداني على المؤسسات

الغذائية.

المتطلبات :

1. ملف المؤسسات الغذائية التي سيجري الكشف عليها.
2. قانون أرقابه على الغذاء.
3. التعليمات المعتمدة ذات العلاقة.
4. نماذج إشعار نواقص صحية.
5. نماذج سحب عينات.
6. نماذج حجز.

الخطوات :

1. حدد فريق الكشف.
2. حدد المؤسسات الغذائية التي سوف يتم الكشف عليها.
3. تحديد النقاط التي سيتم التركيز عليها خلال الكشف.
4. دراسة تاريخ هذه المؤسسات والإجراءات المتخذة سابقا.
5. تجهيز وثائق العمل الميداني.
6. تجهيز أدوات سحب العينات والادوات الأخرى اللازمة مثل (ميزان حرارة، أوعية معقمة) بما يتوافق وطبيعة المؤسسات المراد الكشف عليها.
7. كتابة أمر حركة.
8. السجل والأرشفة على ملفات المؤسسات في القسم.

كفاية رقم (4) : طريقة عمل قياسية لتوجيه إشعار نواقص إلى المؤسسات الغذائية.

الهدف: توثيق الإجراءات الخاصة بعملية كتابة إشعار نواقص في المؤسسات

الغذائية.



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

المتطلبات :

1. التعليمات المعتمدة ذات العلاقة.
2. قانون الرقابة على الغذاء.
3. نماذج إشعار نواقص صحية.

الخطوات :

1. مناقشة أصحاب العلاقة بالنواقص الصحية الموجودة.
2. كتابة النواقص في نموذج الإشعار.
3. تعبئة كامل البيانات المتعلقة بالمؤسسة.
4. توقيع أصحاب العلاقة على نموذج الإشعار.
5. إذا رفض التوقيع يوقع من قبل شاهد على تسليمه وإعلامه ببند الإشعار.
6. تحديد المهلة الممنوحة لغايات متابعة بنود الإشعار.
7. توقيع فريق الكشف وتثبيت تاريخ الكشف.
8. إعطاء صاحب المؤسسة النسخة الثانية من الإشعار.
9. إرفاق النسخة الأولى مع تقرير الكشف.
10. الاحتفاظ بالنسخة الثالثة ضمن دفتر النماذج.
11. السجل والأرشفة:
 - أ- ملفات المؤسسات في القسم.
 - ب- متسلسلة نماذج الإشعار.

كفاية رقم (5) : طريقة عمل قياسية لتوجيه مخالفة إلى مؤسسة الغذائية.

الهدف :

1. توثيق الإجراءات الخاصة بعملية توجيه مخالفة إلى مؤسسة الغذائية.
2. ردع صاحب العمل من الاستمرار في إحداث سلبيات صحية والتي تؤثر على نوعية وجودة المادة الغذائية.
3. إلزام صاحب العمل للتقيد بالشروط الصحية التي تقتضيها القوانين والانظمه الصحية.

المتطلبات :

4. التعليمات المعتمدة ذات العلاقة.
5. قانون الرقابة على الغذاء.
6. نماذج إشعار نواقص صحية.
7. دفتر ضبط مخالفه.
8. قلم.



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الخطوات :

1. مناقشة أصحاب العلاقة بالنواقص الصحية الموجودة.
 2. يتم تحرير المخالفة بحق أصحاب العلاقة.
 3. تدوين كامل المعلومات المتعلقة بالمؤسسة.
 4. تحديد النص القانوني المناسب لبند المخالفة والتوقيع عليها من فريق الكشف.
 5. التنسيب إلى رئيس القسم بتوجيه مخالفه.
 6. دراسة التنسيب والسلبيات.
 7. في حال الموافقة تحول إلى مدير الدائرة للمصادقة على التنسيب.
 8. المصادقة.
 9. إرسال المخالفة إلى المحكمة وتسليمها مقابل التوقيع.
 10. مراجعة المحكمة دوريا للحصول على قرارات الحكم.
 11. السجل والأرشفة:
- أ- ملفات المؤسسات في قسم الرقابة ومتسلسلة نماذج المخالفة.
ب- سجل تسليم المخالفات للمحكمة.

كفاية رقم (6) : طريقة عمل قياسية لتحفظ على مواد غذائية.

الهدف: توثيق الإجراءات الخاصة بعملية تحفظ المواد الغذائية في مؤسسة غذائية.

المتطلبات :

9. التعليمات المعتمدة ذات العلاقة.
10. قانون الرقابه على الغذاء.
11. نماذج التحفظ.

الخطوات :

1. تحديد المواد المراد التحفظ عليها.
2. فرز الكميات المراد التحفظ عليها حسب النوعية وتاريخ الانتاج ورقم التشغيل.
3. تدوين كامل المعلومات الخاصة بالمؤسسة على نموذج التحفظ.
4. تدوين كامل المعلومات الخاصة بالمواد المتحفظ عليها.
5. تدوين الاسباب الموجبة بالتحفظ.
6. تحديد وتدوين مكان وطريقة التحفظ.
7. قراءة نص نموذج التحفظ امام صاحب العلاقة.
8. توقيع نموذج التحفظ من قبل صاحب العلاقة.
9. اعطاء صاحب المؤسسة النسخة الثانية من نموذج التحفظ.
10. ارفاق النسخة الاولى مع تقرير الكشف.
11. الاحتفاظ بالنسخة الثالثة ضمن دفتر النماذج.
12. السجل والأرشفة:





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

ج- ملفات المؤسسة في قسم الرقابة.
د- متسلسلة نماذج التحفظ.

كفاية رقم (7) : طريقة عمل قياسية لإتلاف مواد غذائية.

الهدف: توثيق الإجراءات الخاصة بعملية إتلاف مواد غذائية في مؤسسة غذائية.

المتطلبات :

1. التعليمات المعتمدة ذات العلاقة.
2. قانون الرقابة على الغذاء.
3. نماذج إتلاف.

الخطوات :

1. تحديد المواد المراد إتلافها.
2. فرز الكميات المراد إتلافها حسب النوعية وتاريخ الإنتاج ورقم التشغيل وسبب الإتلاف.
3. تدوين كامل المعلومات الخاصة بالمؤسسة على نموذج الإتلاف.
4. تدوين كامل المعلومات بالمواد المراد إتلافها.
5. تدوين الأسباب الموجبة للإتلاف.
6. تحديد وتدوين مكان وطريقة الإتلاف.
7. قراءة نص نموذج الإتلاف امام صاحب العلاقة وافهامه بمضمونه.
8. موافقة صاحب العلاقة على الإتلاف.
9. توقيع نموذج الإتلاف من صاحب العلاقة.
10. اعطاء صاحب المؤسسة النسخة الثانية من النموذج.
11. ارفاق النسخة الاولى مع تقرير الكشف.
12. الاحتفاظ بالنسخة الثالثة في دفتر النماذج.
13. في حالة انه تم رفض الإتلاف من قبل اصحاب العلاقة يتم التحفظ على المواد المنوي اتلافها باتباع خطوات الطريقة المعيارية للتحفظ على المواد

الغذائية.

14. تحويل اصحاب العلاقة الى المحكمة لاستصدار امر بالإتلاف باتباع الطريقة المعيارية لاجراءات المخالفه.

15. صدور قرار المحكمة بالإتلاف.

16. تبليغ صاحب العلاقة بالقرار.

17. تحديد موعد للإتلاف.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

18. تنفيذ عملية الإتلاف حسب الخطوات 1-10
19. السجل والأرشفة:

هـ- ملفات المؤسسة في القسم.
و- متسلسلة نماذج التحفظ.

كفاية رقم (8) : طريقة عمل قياسية لتنفيذ الكشف الميداني على المؤسسات الغذائية.

الهدف: توثيق الإجراءات الخاصة بعملية تنفيذ الكشف الميداني على المؤسسات الغذائية.

المتطلبات :

4. نماذج إشعار نواقص صحية.
5. نماذج سحب عينات.
6. نماذج حجز.

الخطوات :

20. الانطلاق إلى المؤسسة التي تم تحديدها ضمن برنامج الكشف.
21. مقابلة أصحاب العلاقة والتعريف بفريق الكشف.
22. تعريف أصحاب العلاقة بالهدف من الزيارة.
23. إجراء الكشف والتركيز على النقاط ذات الأهمية والتي سبق وتم تحديدها.
24. تسجيل الملاحظات أثناء الكشف إن وجدت وإثبات الطريقة المعيارية لتوجيه إشعار نواقص.
25. في حال اخذ عينات إتباع الطريقة المعيارية لأخذ عينات.
26. كتابة تقرير الزيارة.
27. رفع التقرير لرئيس القسم.
28. السجل والأرشفة على ملفات المؤسسة في القسم.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

كفاية رقم (9) : اشكال واعراض الفساد في المواد الغذائية المعلبة.

الهدف :

1. التأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري ومدى كطابقتها للمواصفات القياسية الاردنيه.
2. حماية المستهلك من الغش.
3. حماية المستهلك من التسممات الغذائية.

الادوات والمواد :

1. نماذج لآخذ عينات.
2. نموذج ضبط حجز ونموذج اتلاف.

الخطوات :

قم بفحص العلب من الخارج ولاحظ مايلى:

1. بطاقة البيان الملصقة على العلبة ويجب ان تحتوي على جميع المعلومات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية.
2. لاحظ ان العلبة خالية من:
 - ❖ الانتفاخ (العلبة المنفوخة Bower): وهي العلبة المحدبة اطرافها نتيجة تكون غاز بداخلها والذي قد يكون سببه كيمائوي أو جرثومي.
 - ❖ احد اطراف العلبة ،محدبا وتسمى Springer سبرنجر الا انه يمكن ارجاعه الى حالته الطبيعية بالضغط وعندما يتم ذلك فان الطرف الاخر المقابل يتحدب وينتفخ.
 - ❖ Flipper: تسمى العلبه فليببر عندما تبدو العلبة طبيعية غير منتفخة الا انه عند ضرب طرفيها على سطح طاولة فن احد طرفيها يتحدب ولكنه بضغط خفيف بالاصبع يعود الى حالته الطبيعية ثانية.

* ملاحظة: ان العلب Flipper, Springer يجب اعتبارهم مشتبه بحدوث بداية فساد بها.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات

امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

❖ **Leaker**: او ما يسمى بالعطب التي تسيل: وهي العطب التي بها ثقب لاي سبب كان حيث يدخل الى داخلها الهواء الخارجي ,ويمكن معرفة العطب التي تسيل من التالي:
أ- عدم وجود تقعر في الجدران والاطراف.
ب- خروج فقاعات اذا غمرت العلبة بالماء.

❖ العطب الممتلنه زيادة بالمواد الغذائية :حيث تكون اطرافها محدبوهي نادرا ما تحدث ويمكن التمييز بين الممتلنة والمنتفخة بالتالي حيث نقوم بالنقر على الجانب المنتفخ حيث ان الصلبة المنتفخة تعطي صوتا حادا بينما العطب الممتلنه تعطي صوتا خافتا.

❖ العطب المتحمضة :حيث تظهر العطب طبيعية غير منفوخة الا انه لدى فتحها تظهر رائحة محتوياتها متحمضة ,ان الاغذية المعلبه المعرضة للتحمض هي التي تحتوي على سكريات او نشويات وكذلك اللحوم والنقانق والمعجنات التي تحتوي على حبوب.

3. قم باخذ عينة في حالة الشك بها الى المختبر.

4. قم بحجز الكمية المتبقية لحين ظهور النتائج.

5. قم باتلاف المعلبات المنتهية الصلاحية وعلى مسؤولية صاحبها ونظم ضبط اتلاف حسب الطريقة المعيارية.

كفاية رقم (10) : الكشف الحسي على الاسماك المجمدة.

الهدف:-

1. توفر اسماك صالحة وسليمة الاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات القياسية وذات قيمة غذائية جيدة.
2. منع الغش.
3. ان تكون خالية من الكائنات الحية الدقيقة المرئية والطفيلية.

الأدوات:-

1. ميزان حرارة.
2. ثيرموس يحتوي على قوالب ثلج.
3. أوعية معقمه.
4. نموذج أخذ عينات.
5. قفازات.



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الخطوات:-

1. لاحظ انها محفوظة في ثلاجة خاصة منفصلة عن اللحوم الاخرى.
2. التأكد من صلاحية ميزان الحرارة.
3. التأكد من انها محفوظة على درجة حرارة 18م.
4. تأكد من وجود شهادة صلاحية للاسماك تثبت صلاحيتها للاستهلاك البشري.
5. تأكد من الصلاحية وذلك بقراءة تاريخ الانتاج والانتهاء.
6. تأكد من انها خالية من الجفاف (لطع التبريد).
7. تأكد من انها نظيفة.
8. يجب ان تكون مغطاة بطبقة تليجيه.
9. العيون يجب ان تكون لامعة ملونه وليست معتمه غائرة.
10. السطح الظاهر بعد قطع الراس زهري اللون وليس بني اللون.
11. الخياشيم حمراء بدون رائحة وليست باهته اللون او بنية اللون او لها رائحة كريهه.
12. الجلد واللحوم خالية من التلون الاصفر وليست مصفرة نتيجة تكسر الدهون.
13. في حالة الشك قم باخذ عينه منها بالطرق الصحيحة.
14. قم بتنظيم نموذج ضبط حجز لحين ظهور نتيجة العينات.
15. نظم نموذج اخذ عينه مع ذكر الاسباب التي دعتك لاخذ العينه.
16. قم باتلاف الغير صالح ونظم ضبط اتلاف.
- 17.

كفاية رقم (11) : الكشف الحسي على الاسماك الطازجة

الهدف:-

1. توفير اسماك صالحة وسليمة الاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات.
2. منع الغش.
3. توفير اسماك خالية من الكائنات الحية المرضية والطفيلية وذات قيمة غذائية عالية.
4. متابعة التغييرات التي تحدث للأسماك بعد موتها (التيبس الرمي، تحليل، الفساد والتعفن).

الأدوات:-

1. ميزان حرارة.
2. ثيرموس يحتوي على قوالب تليج.
3. أوعية معقمه.
4. نموذج أخذ عينات.
5. نموذج ضبط إتلاف.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الخطوات:-

امسك السمكة بعد لبس القفازات بالأيدي ولاحظ التالي:

1. يجب أن تكون السمكة ذات لمعان.
2. العيون بارزة وصافية.
3. الخياشيم تلمع وحمراء اللون وخالية من الروائح الكريهة.
4. قشورها تلمع وملتصقة بالجسم بثبات.
5. اللحوم ثابتة وملتصقة بالعظام.
6. دماء البطن لامعة وذات رائحة طازجة.
7. ضع السمكة في وعاء ولاحظ بأنها تغطس بالماء ولا تطفو.
8. ضع السمكة على راحة اليد ولاحظ بان السمكة لا تنتهي.
9. عند الضغط بالأصبع على جسم السمكة يجب أن يعود الى وضعة الطبيعي ولا يترك أي اثر .

الكفاية رقم (12) : الكشف على مستودعات حبوب

الهدف:

- 1- الحماية من التلف الذي قد يحصل بسبب سوء التخزين
- 2- وقاية ومكافحه الجردان والحشرات التي تسارع في تلف وتلوث الحبوب
- 3- حماية المواطن من التسممات الغذائية بسبب نمو بعض الفطريات السامه على الحبوب

الادوات والمواد:

- 1- قلم لآخذ العينات (مسبر)
- 2- وعاء لحفظ العينة
- 3- نموذج فحص مخبري
- 4- قلم

الخطوات :

- 1- عرف بنفسك والغاية من الزيارة
- 2- اطلب من صاحب المؤسسة او من ينوبه بمرافقتك اثناء الزيارة
- 3- تفقد البنة المحيطة بالمستودع
- 4- تأكد من ان أكياس الحبوب مرفوعة عن الارض و بعيدة عن الجدران
- 5- تأكد من أن التهوية مناسبة
- 6- لاحظ أية ثقوب او جحور او اثار تدل على وجود جردان وحشرات

جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 7- خذ عينه ممثله من اكياس الحبوب الموجودة بالمستودع
- 8- املا نموذج اخذ العينة مبيناً نوعها حجمها, كيفية ارسالها....الخ

الكفاية رقم (13) : اخذ عينة مياه صالحة للشرب لغاية الفحص الجرثومي من شبكة المياه الرئيسية

الهدف:

- 1- تحديد نوعية المعالجة التي خضعت لها المياه
- 2- تحديد نوعية وجود المصدر
- 3- احتمال تلوث المياه او وجود عينات مياه ملوثة
- 4- ظهور اوبئة او انتشار امراض معدية التي تنتقل بالماء
- 5- تحديد كفاءة التعقيم

الادوات والمواد:

- 1- عبوات زجاجية معقمة ذات سعة من 150-250ملم بها ثيو سلفات الصوديوم
- 2- مصدر حراره او كحول لتعقيم فوهة الحنفية
- 3- جهاز كلوروسكوب مع حبوب كاشف لتحديد فائض الكلورين
- 4- قلم لكتابة معلومات على نموذج اخذ العينة وعلى رقعة البيانات المثبتة على الزجاجية
- 5- نموذج خاص لغاية الفحص الجرثومي للمياه
- 6- صندوق من الخشب او البلاستيك لغاية حفظ العينات اثناء نقلها من المختبر

الخطوات :

- 1- حضر الادوات المذكورة اعلاه
- 2- افتح الحنفية وفرغها من الماء لمدة دقيقة واحده
- 3- عاير فائض الكلورين في الشبكة باضافة حبوب الكاشف dpd1
- 4- ثبت نتيجة الفائض على نموذج اخذ العينة وعلى الرقعة المثبتة على الزجاجية
- 5- عقم فوهة الحنفية بمصدر معقم المتوفر لديك مع ازالة العوالق التي قد توجد على فوهة الحنفية
- 6- افتح الحنفية فتحة مناسبة لمدة دقيقة واحده
- 7- امسك الزجاجية وافتح الغطاء بعناية على ان لا تلمس يديك عنق الزجاجية واملأها واترك فراغاً ليسهل رجها في المختبر واغلقها بأحكام
- 8- ضعها في الصندوق المخصص للعينة ورسلها الى المختبر بالسرعة الممكنة

جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



الكفاية رقم (14): اخذ عينة مياه شرب لغايات الفحص الكيماوي

الهدف:

- 1- تقييم لكافة المكونات الكيماوية والطبيعية للمياه وخاصة اكتشاف ابار جديدة وشح في المياه
- 2- بعد حدوث اي تغيير رئيسي في عمليات المعالجة للمياه
- 3- بعد حدوث تغييرات محلية (زراعية او صناعية) يخشى ان تؤثر على نوعية المياه
- 4- مطابقتها للمواصفات والمقاييس المحلية والدولية

الادوات المواد:

- 1- زجاجة او عاء بلاستيكي نظيف ذات سعة من 1-5 لتر
- 2- نموذج اخذ العينة لغاية الفحص الكيماوي
- 3- قلم لتدوين المعلومات على نموذج اخذ العينة وعلى رقعة البيانات المثبتة على الزجاجة

الخطوات:

- 1- حضر الادوات المذكورة اعلاه
- 2- اغسل الزجاجة او الوعاء المراد اخذ العينة فيه ثلاث مرات من المصدر ثم قم باخذ عينة من الماء
- 3- دون المعلومات على نموذج اخذ العينة وعلى رقعة البيانات المثبتة على الزجاج مبيناً الامور التالية:
 - مكان ومصدر اخذ العينة
 - تاريخ الجمع
 - اسباب ودواعي اخذ العينة

الكفاية رقم (15) : اجراء قياس فائض الكلورين

الهدف:

التأكد من وجود فائض الكلور في المياه وضمان سلامة المياه من التلوث



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الادوات والمواد

- 1- مادة الكلورين حسب المتوفر
- 2- وعاء لأذابة الكلورين في الماء
- 3- اداة لتحريك
- 4- كمامة مزودة بطبقة من الكربون
- 5- قلم ودفتر لحساب جرعة الكلور اللازمه لعملية التطهير

الخطوات

- 1- حضر الادوات المذكورة اعلاه
- 2- احسب حجم البئر او الخزان المراد تطهيره
- 3- حضر جرعة الكلورين اللازمة لتركيز من 50-100% جزء بالمليون
- 4- احسب حجم الماء المراد اضلفته الى جرعة الكلور اللازمة لعملية التطهير
- 5- احسب الكمية اللازمة لتطهير بئر ماء حجمه 10 متر مكعب علما بانه كانت الجرعة اللازمة 2ملغم /متر (2جزء بالمليون) وكانت المادة المتوفرة لعملية التعقيم هي سائل هيبو كلورايد الصوديوم بتركيز 50%
الحل:

2متر مكعب = 2000لتر

2ملغم/لتر

تركيز الكلور = 50%

2000×2 = 4000ملغم

8000 = (50/100)×4000 ملغم يلزم لتطهير البئر

- 6- ضع الكمامة على انفك وقم بعملية الغسل في جميع الاتجاهات
- 7- لا تستخدم الخزان الا بعد مضي من 15-30 دقيقة



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الكفاية رقم (16) اجراء تطهير ماء جمع بمادة الكلور

الهدف :

- 1- قتل مسببات الامراض التي تنتقل عن طريق الماء وضمان سلامة المياه للاستهلاك البشري
- 2- حماية وصيانة المصدر من التلوث

الادوات والمواد:

- 1- مادة الكلور بتركيز مختلف
- 2- ماء نظيف ويفضل من الشبكة العامة
- 3- اداة للتحرريك
- 4- قلم
- 5- جهاز كلورسكوب مع كاشف

الخطوات :

- 1- حضر الادوات والمواد المذكورة اعلاه
- 2- قم بحساب حجم الماء المراد تطهيره وحساب الجرعة الكلية اللازمة لعملية التطهير
مثال :بئر ماء سعته 500 متر مكعب نريد تطهيره بمحلول الكلور , احسب الجرعة الكلية اللازمة للتطهير علما بان تركيز الكلور المطلوب 1 جزء بالمليون ويكون تركيز الكلور الحر بعد فترة التماس 0.5

الحل:

الحجم = 500 متر مكعب

الجرعة الكلية = الجرعة المطلوبة (امتفاعلة) + فائض الكلور الحر = 0.5 + 1 = 1.5

كمية الكلور الكلية اللازمة = الجرعة الكلية x حجم الماء

= 750 = 500 x 1.5 غرام كلور نقي

نقرض ان الكلور الشائب = 50%

كمية الكلور من الشائب اللازم لتعقيم البئر = 0.5/750 = 1500 غرام من الكلور يلزم لتعقيم البئر



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 3- قم بوضع 1500 غرام كلور في البئر وحركها جيدا ليتم مزجها جيدا
- 4- لا تستعمل ماء البئر الا بعد فترة التماس من 15-30 دقيقة
- 5- قم بقياس الفانض بجهاز الكلوروسكوب

الكفاية رقم (17) اخذ عينة شرب من بئر جمع لا يوجد عليه مضخة لغاية الفحص الجرثومي.

الهدف:

- 1- التأكد من خلوها من المسببات المرضية و التي يمكن ان تنتقل بواسطة المياه
- 2- مراقبة نوعية وجودة ومدى مطابقتها للمواصفات القياسية
- 3- معرفة مصادر واطار التلوث المحتمل

الادوات و المواد

- 1- جهاز اخذ عينات مياه من بئر او زجاجة ذات سعة مناسبة مع ثقل وخيط معقمات
- 2- نموذج أخذ العينة لغاية الفحص الجرثومي
- 3- قلم لتدوين البيانات على نموذج أخذ العينة وعلى رقعة البيانات المثبتة على زجاجة أخذ العينة

الخطوات:

- 1- حضر الأدوات المذكورة أعلاه
- 2- نظف البئر من أية أغبرة وأوساخ قد توجد على غطاء البئر
- 3- افتح غطاء البئر وافتح المظروف الذي يحتوي على عبوة العينة والثقل والخيط بحرص دون لمس المحتويات لضمان عدم تلوثها
- 4- طهر يديك بالكحول
- 5- انزع السدادة من الزجاج وضعها داخل المظروف
- 6- انزع الزجاج ذات الثقل تدريجيا داخل البئر ممسكا بالخيط وفكه ببطء دون أن تلمس الزجاج جدار البئر
- 7- دع الزجاج تغوص تماما بالماء
- 8- اسحب الزجاج الممتلئة بالماء وذلك بلف الخيط ببطء
- 9- أعد السدادة فورا إلى الزجاج واغلقها باحكام
- 10- اما النموذج المرفق بالعينة وأرسلها للمختبر بالسرعة الممكنة



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الكفاية رقم (18) التبليغ عن الأمراض السارية

الهدف:

- 1- وقاية المجتمع من الامراض الوبائية و المعديّة والاكتشاف المبكر لها
- 2- المعرفة التامة بالامراض التي تنتقل عن طريق الماء و الطعام و الملامسه
- 3- معرفة طرق انتشار الامراض السارية و المعديّة ومعرفة اتجاهات المرض لاستخدامها في التخطيط السليم لتقديم الخدمات الصحية المناسبة

الادوات و المواد

- 1- نماذج اخبارية الامراض السارية
- 2- نماذج استقصاء وبائي
- 3- وسائل تثقيف

الخطوات

- 1- قم بزيارة مدرسة في منطقتك وراقب بيئة المدرسة من حيث البناء, مصدر الماء, المكاره الصحية والغرف الصفية.
- 2- قم بتدوين ملاحظاتك والسلبيات التي قد تجدها في المدرسة على نموذج وسجل صحة البيئة المدرسية
- 3- قم بإرشاد مدير المدرسة أو المشرف الصحي فيها عن هذه السلبيات واشرح لهم توصياتك
- 4- قس فائض الكلورين وخذ عينة مياه وأرسلها إلى المختبر
- 5- قم بتبليغ إذا ما طلب منك بالقاء محاضرة صحية
- 6- التأكد من مطابقة الاشتراطات الصحية في البيئة المدرسية
- 7- قم بالتفتيش على المقصف المدرسي والتأكد من مطابقته للاشتراطات الصحية
- 8-

الكفاية رقم (19) عمل برنامج تثقيف صحي

الهدف:

- 1- رفع المستوى الصحي للمواطنين وتنمية العادات الصحية الجيدة و تقبلهم لأي برنامج صحي
- 2- جعل الصحة العامة قيمة هامة من قيم المجتمع التي يحافظ عليها ومعنى ذلك أن تدخل اهمية الصحة العامة في المجتمع





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 3- خلق التنافس بين الأفراد والجماعات لحمل المسؤولية في سبيل فهم قضاياهم الصحية فهما جيدا ووضع الحلول السليمة لها وتنفيذ تلك على الوجه الصحيح ومن هذه المشكلات مشاكل الامهات والأطفال والتغذية الصحية والصحة الوقائية والنفسية والاسعافات الأولية

الأدوات والمواد

- 1- متقف صحي
- 2- المادة أو الفكرة أو الموضوع الذي يراد توضيحه للمواطنين
- 3- وسائل اتصال سمعية أو بصرية أو نشرات أو ملصقات لها صلة بالمشكلة

الخطوات

- 1- تعرف على المشكلة واجمع المعلومات التي لها علاقة بها
- 2- قم بتوفير أية وسيلة تثقيفية لها علاقة بالمشكلة ومدعمة بالمعلومات
- 3- حدد الفئة المستهدفة والتي لها علاقة بالمشكلة وفهم الهدف المراد الوصول إليه لتحريكه في عملية التثقيف
- 4- قم بالاتصال بقياديين المجتمع لحث المواطنين وتحريكهم لخلق الاستعداد عندهم وساعدهم للوصول إلى تعلم النواحي الصحية الضرورية من اجل انجاز مهام تتعلق بصحتهم الشخصية وصحة المجتمع الذي يعيشون فيه مع اختيارك للوقت والمكان المناسب
- 5- قم بتعريف المشكلة وأسبابها وطرق انتقالها والوقاية منها ومكافحتها وعلاجها مدعما ذلك بالوسائل التثقيفية المتوفرة لديك

الكفاية رقم (20) استخدام مضخة هيدسون (مضخة رش يدوية)

الهدف:

- 1- التعرف على أجزاء المضخة وآلية عملها وصيانتها
- 2- مكافحة الحشرات الطائرة والزاحفة

الأدوات والمواد:

- 1- مضخة هيدسون صالحة للإستعمال
- 2- مادة مذيبيية
- 3- مبيد حشري قابل للذوبان بالمادة المذيبيية
- 4- وعاء مناسب
- 5- محررك
- 6- قمع فيه مصفاة لحجز العوالق والشوائب

جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



- 7- كفوف
8- كمامة

الخطوات:

- 1- حضر الأدوات المذكورة أعلاه
- 2- اقرأ التعليمات الواردة في بطاقة البيانات والملصقة على عبوة المبيد
- 3- ارتدي الكفوف والكمام عند تخفيف المبيد
- 4- لا تدخن ولا تأكل أثناء تخفيف المبيد
- 5- احضار وعاء مناسب
- 6- احضر خلطة من المبيد والمادة المذيبة وحركها جيداً
- 7- افتح غطاء المضخة وضع القمع على باب المضخة
- 8- اسكب المزيج بكل هدوء وتروي
- 9- انزع القمع من المضخة واغلق المضخة باحكام
- 10- ابعد الاطفال والحيوانات والطعام والماء عن منطقة الرش
- 11- اضغظ من 6-10 ضغطات وارتي المضخة على كتفك
- 12- اجعل اتجاه الرش مع اتجاه الريح ثم اضغظ على صمام خرطوم المضخة وابدأ من أعلى إلى أسفل ومن الداخل إلى الخارج
- 13- تخلص من عبوات المبيد الفارغة وذلك بطمرها بالتراب
- 14- نظف المضخة بماء نظيف
- 15- نظف الكفوف واغسل يديك ووجهك بالماء والصابون
- 16- إذا شعرت بآية أعراض قد تحدث لك أثناء الرش اتبع الارشادات والاسعافات المكتوبة على بطاقة المبيد وراجع أقرب مركز صحي

الكفاية رقم (21) جهاز التضييب الحراري (swing fog)

الهدف:

- 1- التعرف على أجزاء الجهاز وآلية عمله وصيانتة
- 2- مكافحة الحشرات مثل الذباب والبعوض

الأدوات والمواد:

- 1- جهاز تضييب صالح للاستعمال
- 2- مادة مذيبة
- 3- مبيد حشري قابل للذوبان في المادة المذيبة

جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الخطوات:

- 1- قم بارتداء أدوات الوقاية الشخصية (الكمام/ كفوف/ أفرهول/ حذاء خاص)
- 2- حضر الأدوات والاجهزة المذكورة اعلاه
- 3- ضع البطاريات في المكان المخصص في الجهاز
- 4- اضغط على زر التشغيل وتأكد من صلاحية البطارية
- 5- تأكد من خزان الوقود معبأ بمادة البنزين
- 6- أغلق غطاء الوقود جيداً
- 7- ارتدي الكفوف عند تخفيف المبيد وقم بحساب خلطة من المبيد والمادة المذيبة حسب التعليمات المعطاة إليك
- 8- ضع المزيج في خزان المحلول مستخدماً قمع به مصفاة لمنع العوالق من الوصول إلى داخل الخزان واغلقه باحكام
- 9- ضع الجهاز باتجاه الريح
- 10- قم بفتح صمام خزان المحلول
- 11- قم بالضغط على المضخة عدة مرات لدفع المزيج إلى فوهة التدخين
- 12- اضغط على زر التشغيل
- 13- أعد الخطوات المذكورة أعلاه في حالات عدم قيام الجهاز بالمطلوب

الكفاية رقم (22) كشف على منزل يشكو صاحبه من وجود بعوض

الهدف:

- 1- توفير الراحة والاستقرار للمواطنين
- 2- الوقاية من الامراض التي يسببها البعوض مثل الملاريا, الحمى الصفراء.....إلخ
- 3- القضاء على البيئة المناسبة لتكاثر البعوض مثل المستنقعات وذلك بردمها

الادوات والمواد

- 1- نموذج كشف صحي
- 2- قلم

الخطوات

- 1- قم بالكشف على المياه المحيطة بالمنزل وتأكد من وجود تسرب من الحفر الامتصاصية أو وجود مياه راكدة مجاورة
- 2- تفقد مواسير التهوية والمناهل التابعة للمنزل
- 3- قم بالكشف على خزانات المياه محكمة الاغلاق أم لا
- 4- اكشف على المناخل ومدى كفايتها في منع دخول الحشرات

جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



الكفاية رقم (23) الكشف الصحي على محلات بيع اللحوم الحمراء الطازجة

الهدف:

- 1- حماية المستهلك من الامراض التي تنتقل إلى الانسان وتسمى أمراض حيوانية ومنه ما ينتج عن تلوث اللحوم بالجراثيم
- 2- معرفة اجراء الكشف الحسي على محلات بيع اللحوم الطازجة للتأكد من سلامة هذه اللحوم وصلاحيتها للاستهلاك
- 3- التأكد من اللحوم المعروضة في المحلات التي قد ذبحت في المسلخ وتحت اشراف طبي بيطري ومختومة بختم المسلخ
- 4- مساعدة القصابين على اتباع القواعد الصحية في التعامل مع اللحوم وحمايتها من التلوث

الادوات والمواد:

- 1- كشف بالشروط الصحية الواجب توفرها بمحلات بيع اللحوم
- 2- نموذج الكشف
- 3- الملف الخاص بالمحل للرجوع إلى الملاحظات الخاصة للتفتيش السابق
- 4- ميزان حرارة لقياس حرارة الثلاجات

الخطوات:

- 1- اجراء كشف صحي على المكان
 - 2- قم بفتح الثلاجة وتأكد من وجود ميزان حرارة يعمل
 - 3- تأكد من الكلايب من معدن لا يصدأ وكذلك السكاكين
 - 4- فتش على مكان تقطيع اللحوم
 - 5- تأكد من أن المحل موصول بالمجاري أو بحفر امتصاصية
 - 6- فتش على المصدر المائي
 - 7- اعمل على ارشاد صاحب الملحمة بتطهير وتعقيم الثلاجات كل أسبوع على الأقل
 - 8- تأكد من عدم فساد اللحوم من خلال
- أ- عدم وجود لزوجة على السطح او ملمس اللحوم
 - ب- عدم وجود تغير في لون اللحوم (احمر الى بني او رمادي)
 - ج- عدم وجود تغير في شكل الدهون
 - د- عدم تغير الرائحة والطعم



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



الكفاية رقم (24) التقرير الشهري لعمل المراقب الصحي

الهدف:

- 1- معرفة وحصر اعمال المراقب الصحي خلال شهر من اجل المتابعة وابلاغ المسؤولين
- 2- عمل احصائية بعدد عينات المياه وعينات الاغذية و الاجراءات المتخذة
- 3- توثيق اعمال التطعيم والدورات وحملات النظافة وحصر الامراض السارية

الادوات والمواد:

- 1- دفتر الاجندة المدون به الاعمال اليومي
- 2- نموذج التقرير الشهري

الخطوات:

- 1- حدد نوع المؤسسة التي زرتها وعدد الزيارات
- 2- اكتب عينات الاغذية وانواع الاغذية واذكر الاجراء المتخذ
- 3- اعمل احصائية بعدد عينات المياه الصالحة وغير الصالحة واذكر الاجراء
- 4- حدد مكان الرش عند مكافحة الحشرات وانواع المبيدات وكمية المياه واسم الحشرات التي تم مكافحتها وحدد اماكن التوالد المزاله
- 5- اكتب عن عدد المدارس واسمائها و الاجراءات التي اتخذت
- 6- حدد مواضيع المحاضرات وعددها وعدد الاجتماعات وعدد المشاهدات واسماء الافلام التي عرضت

الكفاية رقم (25) دور المراقب الصحي بالصحة المهنية

الهدف:

- 1- تحقيق القدر الامثل من الكفاية الجسمية والعقلية والنفسية والاجتماعية والجسدية لكافة العاملين في مراكز عملهم
- 2- معرفة الحدود والعتبية للضجيج
- 3- احداث التوازن بين طرفي المعادلة (العمل والعامل)
- 4- المحافظة على المواد الخام والمنتجة
- 5- تحسين بيئة العمل



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



الادوات والمواد:

- 1- جهاز قياس الضجيج
- 2- دفتر الاجندة للمتابعة

الخطوات:

- 1- عرف على نفسك بانك مسؤول السلامة المهنية
- 2- قم بالطلب من مدير المصنع بكشف اسماء العاملين
- 3- تاكد من العاملين يقومون بالفحص الصحي الدوري
- 4- تاكد من وجود وسائل السلامة العامة بالمصنع ولدى العاملين
- 5- تفقد مكان العمل ومواد الانتاج
- 6- اكشف على بيئة العمل
- 7- ارشد العمل باستخدام وسائل السلامة العامة و القيام بالفحوصات الطبية المنتظمة
- 8- قم بالكشف على توفر صناديق الاسعافات الاولية
- 9- التاكد من تحصين العمال ضد الامراض المعدية
- 10- تقديم النشرات والدورات للعمال لتجنب المخاطر الصحية

الكفاية (26) الكشف على البيض

الهدف:

- 1- الحصول على البيض صالح للاستهلاك البشري خالي من الشوائب من الخارج و الداخل
- 2- اتقان اجراء الفحوصات الحسية والعملية على البيض في الميدان وذلك لمعرفة مدى صلاحية الاستهلاك البشري
- 3- معرفة طرق وكيفية تخزين البيض

الادوات والمواد:

- 1- ملح طعام وزن 45 غم /نصف لتر من ماء
- 2- وعاء مناسب =ماء
- 3- ميزان
- 4- جهاز الاستجلاء الضوئي
- 5- نموذج ضبط اتلاف
- 6- نموذج حجر



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

الخطوات:

- 1- عرف بنفسك لصاحب المؤسسة
- 2- قم باجراء الفحص من خلال قشرة البيض (عدم وجود كسر , تلوث بالبراز)
- 3- خذ عينة عشوائية من البيض
- 4- اجراء عملية الفحص بالمحلول الملحي
- 5- سجل نتائج الفحص على الدفتر
- 6- اتلف الغير صالح منها
- 7- ارشد صاحب المؤسسة عن البيض وطرق تخزينه
- 8- استعمل جهاز الاستجلاء الضوئي وثبت الجهاز على العين و انظر في البيضة ماذا تلاحظ
- 9- اشرح عن وضع البيضة من الداخل وذلك عند اختلاط الصفار مع البياض

الكفاية رقم (27) مراقبة تصريف الفضلات السائلة والجافة

الهدف:

- 1- ابداء الرأي و المشورة باختيار مكبات النفايات وكذلك طرق نقل الفضلات السائلة والجافة
- 2- المعرفة التامة بطرق معالجة وتصريف الفضلات من خلال
 - أ- شبكات المجاري
 - ب- محطات التنقية
 - ت- مكبات النفايات
- 3- الالمام بالقوانين و الانظمة و التعليمات التي تحكم التعاون مع الفضلات السائلة والجافة
- 4- مراقبة صهاريج النقل والقلابات الخاصة بنقل الفضلات السائلة الجافة

الادوات المواد:

- 1- عبوات لاخذ عينات مياه لغايات الفحص التخصصي
- 2- نماذج خاصة
- 3- دفتر مخالقات انذارات

- 1- اطلب مخطط لموقع المكب من المراقب المكب
- 2- قم بالكشف على مكب النفايات الصلبة و السائلة

جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 3- تاكد من الحاويات والقلابات التي تنقل الفضلات الجافة مغطاه
- 4- تاكد من وجود شبك حول المكب لمنع الاغنام و الحيوانات من الدخول
- 5- راقب المكب من الناحية مكافحة الحشرات و القوارض
- 6- خذ عينة مياه للفحص التخصصي

الكفاية رقم (28) الكشف الصحي على زريبة ابقار

الهدف:

- 1- جعل البنية صحية ونظيفة وخالية من الملوثات ومن المناظر المؤذية
- 2- مراقبة تصريف الفضلات بطريق صحية
- 3- منع تكاثر الحشرات

الادوات والمواد:

- 1- نموذج كشف صحي
- 2- قلم
- 3- دفتر انذارات خاص بالمكابه الصحية

الخطوات :

- 1- عرف بنفسك ومهنتك و الغاية من الزيارة
- 2- اطلب من صاحب المزرعة بمرافقتك اثناء الكشف على المزرعة
- 3- استفسر عن كيفية تصريف الفضلات الناتجة عن المزرعة وتفقد اماكن تصريفها
- 4- تفقد المزرعة من الداخل ومدى ملائمة البناء و التهوية
- 5- استفسر عن مصدر الماء وتفقد مكان حفظه
- 6- دون ملاحظاتك او اية سلبيات قد تجدها ضرورية على دفتر انذارات
- 7- ارشد صاحب المزرعة عن الشروط الواجب توفرها في المزرعة و الطريقة المناسبة للتخلص من

- 8- بلغ صاحب المزرعة بقيامك في زيارة قادمة واطلب منه تنفيذ ما طلب منه



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

كفاية رقم (29) مواصفات صهاريج النقل للمياه العادمة والشرب والزراعية

الهدف :-

1. حماية المستهلك من الأمراض المنقولة بالمياه.
2. منع التلاعب والتأكد من مطابقة المواصفات والاشتراطات الصحية للصهاريج والعاملين.
3. التأكد من أن المياه الشرب مأخوذة من مصدر آمن ومرخص.
4. العمل على منع نقل المياه الصالحة للشرب بغير الصهاريج المخصصة لذلك وتعريف المواطن بالألوان المخصصة لكل نوع من أنواع المياه.

الأدوات:-

1. جهاز كلوروسكوب وحبوب (DPD1) الكاشفة.
2. نموذج ضبط حجز.
3. قلم ودقتر للتدوين.

الخطوات:-

1. التأكد من أن المياه صالحة للشرب معيأة من مصدر مرخص وذلك من خلال شهادة مثبت عليها اسم المصدر وساعة التعبئة وفائض الكلورين واسم السائق.
2. التأكد من أن السائق والعاملين حاصلين على شهادة خلو أمراض.
3. التأكد من أن الصهريج مطابق للمواصفات والاشتراطات من حيث :
أ - اللون (اخضر) ومكتوب عليه عبارة مياه صالحة للشرب.
ب - الشكل الاسطواني والمقسم إلى حجرات وسهل التنظيف.
ج - الخرطوم مصنوع من مادة غير ضارة بالصحة.
د - وجود حنفية محكمة الإغلاق لغايات اخذ العينة .
ه - وجود غطاء محكم الإغلاق للصهريج.
و - الصهريج مصنوع من معدن غير قابل للصدأ (مظلي من الداخل) .
4. الصهريج المخصص لنقل مياه ري المزروعات يجب أن يكون ذو لون ازرق مكتوب عليه عبارة مياه غير صالحة للشرب.
5. الصهريج المخصص لنقل المياه العادمة يجب أن يكون ذو لون برتقالي مكتوب عليه صهريج مياه عادمة ويجب أن تكون المحابس محكمة الإغلاق.

