



نفايات الطعام :

- نفايات الطعام النينة والمطبوخة
- الفواكه والخضروات والقشور-
- الأسماك والمأكولات البحرية-
- البيض وقشور الموالح-
- محارم المطبخ المستخدمة-
- القهوة وفلاتر الشاي -
- والحبوب

يجب أن تكون فضلات
الطعام في كيس أخضر
مغلقة مع عقده .



النفايات المتبقية:

- الحفاضات والمناديل الصحية
- المغلفات القنره
- أكياس المكنسة الكهربائيه
- اوراق و اشترطه التغليف
- علب البيئترا
- اكياس الشيبس

يجب أن تكون
النفايات في كيس
مغلق بعقدة



الزجاج

- زجاجات العصائر و الصوص
- والمشروبات الروحيه
- زجاجات الاغذيه المعلبه
- مطربانات المربى
- زجاجات النبيذ

افرغ محتويات المطربانات و
الزجاجات بشكل دوري و ضعها في



المعادن

- علب البيره و المشروبات الغازيه
- علب القصدير و الالمنيوم
- علب الكونسروه
- علب الشمعات المعدنيه
- الاغطيه المعدنيه
- قم بافراغ محتوى العلب و
ضعها بشكل غير محكم في الحويه



الكراتين

- بكرات محارم المطبخ و
- التوالييت
- الصناديق مثل صناديق
- الافطار و مسوره معجون
- الاسنان
- كرتون البيض
- علب الاحنيه الكرتونيه
- الكرتون المتعرج
- الكرتون يجب ان يكون جاف و نظيف
و يوضع في الحويه



الورق

- الجراند و المجلات
- الاعلانات و الكتيبات
- الرسائل و الظروف
- ورق الكتابه و الرسم

يجب ان يكون الورق جلقا و نظيفا و
يوضع في الحويه بشكل عادي



البلاستيك

- الورق اللاصق الملون و الشفاف
- اكياس المونه و الاكياس الاخرى
- العلب البلاستيكيه و الغالونات و
- السطول البلاستيكيه
- البلاستيك المرن و الصلب يجمع و
يوضع بشكل حر في الكيس الكبير او
الحويه



كراتين الطعام و المشروبات

- كراتين الحليب و العصائر
- كراتين الطعام مثل الشوربات و اللبن
- و البوظه و الكريمات

قم بافراغ محتوى الكراتين و ضعها
بشكل حر في كيس كبير او في الحويه



نفايات الاقمشه الباليه

- الاليسه الباليه
- اغطيه الباليه
- المناشف الباليه
- مناشف او فيلدا المطبخ الباليه
- نفايات الاقمشه الباليه يجب ان تكون
جافه و توضع في اكياس محكمه
الاغلاق



النفايات الخطيره

- الدهان و الورنيش و الزيت
- البطاريات الصغيره
- علب السبراي
- المواد الكيماويه
- اللمبات العطله

يجب وضع النفايات الخطيره في
السطل الاحمر الخاص