

CEVAP ANAHTARI - Gıda Sektörü

EĞİTMEN

TARİH

1. Soru

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereği gıda çalışanları ellerini en az hangi durumlarda yıkamalıdır?

✓ B) Tuvalet kullanımı, çiğ gıda teması ve mola sonrası

Gıda Hijyeni Yönetmeliği gereği eller işe başlamadan önce ve iş süresince kirlendikçe; özellikle tuvalet kullanımı, çiğ gıda teması ve mola sonrası yıkanmalıdır.

2. Soru

Gıda üretim sahasında saç ve kıl kontaminasyonunu önlemek için personelin uyması gereken kural nedir?

✓ A) Saçları tamamen kapatacak şekilde bone kullanmak

Gıda güvenliği standartları gereği, üretim alanında çalışan her personelin saçlarını tamamen kapatacak şekilde bone kullanması fiziksel kirlilik oluşmaması için hayati önem taşır.

3. Soru

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği'ne göre gıda üretim alanlarında aşağıdakilerden hangisinin kullanımı kesinlikle yasaktır?

✓ B) Yüzük ve saat gibi takılar

Gıda Hijyeni Yönetmeliği gereği gıda üretim alanlarında yüzük, saat, bileklik, küpe veya kolye gibi takıların kullanımı fiziksel bulaşan riski oluşturduğu için yasaktır.

4. Soru

Bir çalışan gıda üretiminde kesik yaralanması yaşadığında ilk yapılması gereken müdahale nedir?

✓ C) Temiz bir bezle doğrudan basınç uygulayarak kanamayı durdurmak

Kesik meydana geldiğinde ilk adım, yaralanan bölgenin temiz bir bezle doğrudan basınç uygulanarak kanamanın durdurulmasıdır.

5. Soru

Gıda makinelerinde bakım ve temizlik sırasında enerjinin kesilmesi ve kilitlenmesi işleminin (LOTO) amacı nedir?

✓ C) Bakım sırasında makinenin beklenmedik şekilde çalışmasını önlemek

Kilitleme ve Etiketleme (LOTO) prosedürü, bakım faaliyetlerinde enerji kaynaklarının fiziksel olarak kesilmesini sağlayarak makinenin beklenmedik şekilde çalışmasını önlemek için uygulanır.

6. Soru

Temizlik kimyasallarının seyreltilmesi sırasında uyulması gereken temel güvenlik kuralı nedir?

✓ D) Daima kimyasalı suyun üzerine eklemek

Kimyasal seyreltme sırasında temel kural, daima kimyasalın suyun üzerine eklenmesidir; suyun kimyasalın üzerine eklenmesi ani reaksiyonlara ve sıçramalara neden olabilir.

7. Soru

Ağır bir yük kaldırılırken omurga üzerindeki baskıyı azaltmak için hangi yöntem uygulanmalıdır?

✓ C) Dizleri bükerek çömelmek ve gücü bacaklardan almak

Yük yerden kaldırılırken belden bükülmek yerine dizler bükülerek çömelme pozisyonu alınmalı ve güç bacak kaslarından alınarak omurga üzerindeki baskı minimize edilmelidir.

8. Soru

Soğuk hava depolarında çalışma sırasında kaza veya ekipman arızası risklerine karşı hangi güvenlik protokolü uygulanmalıdır?

✓ D) Buddy (eşli çalışma) sistemi

Soğuk hava depolarında kaza, sağlık sorunu veya ekipman arızası risklerine karşı yalnız çalışma yasaklanmalı ve buddy (eşli çalışma) sistemi uygulanmalıdır.

9. Soru

Gıda işletmesinde alerjen içeren bir üründen sonra alerjen içermeyen bir ürüne geçiş yapılırken en güvenli yöntem hangisidir?

✓ A) Üretim planını düşük riskli ürünlerden yüksek riskli ürünlere doğru sıralamak ve ara temizlik yapmak

Üretim planlaması düşük riskli ürünlerden yüksek riskli ürünlere doğru yapılmalı ve ürün geçişleri arasında mutlaka temizlik ve dezenfeksiyon süreçleri uygulanmalıdır.

10. Soru

Çalışma alanında bir kimyasal sıçraması yaşandığında, ilk yardım müdahalesi nasıl şekillenmelidir?

✓ B) Kimyasalın Güvenlik Bilgi Formu (SDS) verilerine göre hareket edilmelidir

Kimyasal maruziyetinde yapılacak ilk müdahale, ürünün Güvenlik Bilgi Formu (SDS) verilerine göre şekillenmelidir; bu formlar tehlikeleri ve acil durum prosedürlerini içerir.