

SON TEST - Gıda Sektörü

AD	SOYAD	GÖREVİ	TARİH	İMZA

1. Soru

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

- ☐ A) Sadece işe başlarken ☐ B) Tuvalet kullanımı, çiğ gıda teması ve mola sonrası
- ☐ C) Günde sadece bir kez ☐ D) Sadece yemeklerden önce

2. Soru

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

- ☐ A) Saçları tamamen kapatacak şekilde bone kullanmak ☐ B) Saçları kısa kestirmek
- ☐ C) Saçları her gün yıkamak ☐ D) Saçlara jöle sürmek

3. Soru

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

- ☐ A) İş ayakkabısı ☐ B) Yüzük ve saat gibi takılar
- ☐ C) Önlük ☐ D) Bone

4. Soru

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

- ☐ A) Yarayı kendi haline bırakmak ☐ B) Hemen alkol dökmek
- ☐ C) Temiz bir bezle doğrudan basınç uygulayarak kanamayı durdurmak ☐ D) Kesik bölgeyi sarıp çalışmaya devam etmek

5. Soru

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

- ☐ A) Makinenin daha hızlı çalışmasını sağlamak ☐ B) Elektrik tasarrufu yapmak
- ☐ C) Bakım sırasında makinenin beklenmedik şekilde çalışmasını önlemek ☐ D) Makinenin ömrünü uzatmak

6. Soru

Temizlik kimyasallarının seyreltilmesi sırasında uyulması gereken temel güvenlik kuralı nedir?

- ☐ A) Karışımı ısıtarak hazırlamak ☐ B) Daima suyu kimyasalın üzerine eklemek
- ☐ C) Kimyasalları göz kararı ile karıştırmak ☐ D) Daima kimyasalı suyun üzerine eklemek

7. Soru

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

- ☐ A) Dizleri kırmadan belden bükülmek ☐ B) Yükü vücuttan olabildiğince uzak tutmak
- ☐ C) Dizleri bükerek çökmek ☐ D) Yükü tek elle kaldırmak ve gücü bacaklardan almak

8. Soru

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

- ☐ A) Yalnız çalışma sistemi ☐ B) Depo kapısını açık tutma
- ☐ C) Sadece alarm butonuna güvenme ☐ D) Buddy (eşli çalışma) sistemi

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 ☐ B) Sadece gözle kontrol edip üretime devam etmek
- ☐ C) Üretim hattını temizlemeden doğrudan geçiş yapmak ☐ D) Sadece basınçlı hava ile tozları uzaklaştırmak

10. Soru

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

- ☐ A) Sadece su ile yıkayıp işe devam edilmelidir ☐ B) Kimyasalın Güvenlik Bilgi Formu (SDS) verilerine göre hareket edilmelidir
- ☐ C) Kendi kendine geçmesi beklenmelidir ☐ D) Kimyasalın etkisini nötralize etmek için üzerine başka bir kimyasal dökülmelidir