Baladiya test



ഫ്രീ PDF: ബലദിയ ടെസ്റ്റ് ചോദ്യങ്ങൾ മലയാളം-ൽ

ശരിയുത്തരവും ലളിതമായ വിശദീകരണവുമായി 30 പ്രാക്ടീസ് ചോദ്യങ്ങൾ. ഡൗൺലോഡ് ചെയ്യൂ, ഫോണിൽ സൂക്ഷിക്കൂ, ബ്രേക്കിൽ വായിക്കൂ.

1 · വ്യക്തിശുചിത്വം

ഇവയിൽ ഏതാണ് ഒരു ഭക്ഷണ ജീവനക്കാരന്റെ നല്ല വ്യക്തിശുചിത്വം?

A. ഇന്നലത്തെ അഴുക്കായ ഏപ്രൺ വീണ്ടും ധരിക്കുന്നത്
B. മുഖത്തെ വിയർപ്പ് കൈ കൊണ്ട് തുടയ്ക്കുന്നത്
C. ശരീരം വൃത്തിയാക്കി, വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രം ധരിച്ച് ജോലിക്ക് വരുന്നത്
D. കുളിക്കുന്നതിന് പകരം പെർഫ്യൂം അടിക്കുന്നത്

ശരിയായ ഉത്തരം: C. ശരീരം വൃത്തിയാക്കി, വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രം ധരിച്ച് ജോലിക്ക് വരുന്നത്
സൗദി നിയമപ്രകാരം ജീവനക്കാർ ശരീരം വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കണം, വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രം ധരിക്കണം. അഴുക്കായ വസ്ത്രവും കൈകളും ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് അണുക്കളെ എത്തിക്കും.

2 · കൈ കഴുകലും ഗ്ലൗസും

നിങ്ങൾ ടോയ്‌ലറ്റ് ഉപയോഗിച്ചു. വീണ്ടും ഭക്ഷണം തൊടുന്നതിന് മുമ്പ് എന്ത് ചെയ്യണം?

A. പുതിയ ഗ്ലൗസ് ധരിച്ച് ജോലിയിലേക്ക് മടങ്ങുക
B. സോപ്പും വെള്ളവും കൊണ്ട് കൈ കഴുകുക
C. തണുത്ത വെള്ളത്തിൽ മാത്രം കൈ കഴുകുക
D. പേപ്പർ ടവൽ കൊണ്ട് മാത്രം കൈ തുടയ്ക്കുക

ശരിയായ ഉത്തരം: B. സോപ്പും വെള്ളവും കൊണ്ട് കൈ കഴുകുക
സൗദി നിയമപ്രകാരം ടോയ്‌ലറ്റ് ഉപയോഗിച്ച ശേഷം കൈ കഴുകണം. ഗ്ലൗസ് മാത്രമോ വെള്ളം മാത്രമോ അണുക്കളെ കളയില്ല.

3 · രോഗവും മുറിവുകളും

ജോലിയുള്ള ഒരു ദിവസം ഉണരുമ്പോൾ നിങ്ങൾക്ക് കടുത്ത പനി. എന്ത് ചെയ്യണം?

A. പനിക്ക് ഗുളിക കഴിച്ച് പതിവുപോലെ ജോലിക്ക് പോകുക
B. ജോലിക്ക് പോയി ഷിഫ്റ്റ് മുഴുവൻ മാസ്ക് ധരിക്കുക
C. സൂപ്പർവൈസറോട് പറയുക, ഭക്ഷണ ജോലി ചെയ്യരുത്
D. ജോലിക്ക് പോകുക, പക്ഷേ പാത്രങ്ങളും പ്ലേറ്റുകളും മാത്രം കഴുകുക

ശരിയായ ഉത്തരം: C. സൂപ്പർവൈസറോട് പറയുക, ഭക്ഷണ ജോലി ചെയ്യരുത്
പനി ഭക്ഷണത്തിലൂടെ പടരുന്ന ഒരു രോഗത്തിന്റെ ലക്ഷണമാകാം. സൗദി നിയമപ്രകാരം പനിയുള്ള ജീവനക്കാരനെ ഭക്ഷണ ജോലിയിൽ നിന്ന് മാറ്റിനിർത്തണം.

4 · അണുക്കളും ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും

ഭക്ഷണത്തിലെ ബാക്ടീരിയയെ കണ്ണ് കൊണ്ട് കാണാൻ പറ്റുമോ?

A. പറ്റും, അവ ചെറിയ കറുത്ത പുള്ളികൾ പോലെ കാണും
B. പറ്റും, പക്ഷേ പഴകിയതോ അഴുക്കായതോ ആയ ഭക്ഷണത്തിൽ മാത്രം
C. പറ്റില്ല, അവയെ കാണാൻ മൈക്രോസ്കോപ്പ് വേണം
D. പറ്റില്ല, അവ മനുഷ്യരുടെ ഉള്ളിൽ മാത്രമേ ജീവിക്കൂ

ശരിയായ ഉത്തരം: C. പറ്റില്ല, അവയെ കാണാൻ മൈക്രോസ്കോപ്പ് വേണം
ബാക്ടീരിയ വളരെ ചെറുതാണ്, മൈക്രോസ്കോപ്പ് (സൂക്ഷ്മദർശിനി) ഇല്ലാതെ കാണാൻ പറ്റില്ല. ഭക്ഷണം വൃത്തിയായി കണ്ടാലും അതിൽ ബാക്ടീരിയ ഉണ്ടാകാം.

---

5 · ക്രോസ്-കണ്ടാമിനേഷൻ

ഇവയിൽ ഏതാണ് ക്രോസ്-കണ്ടാമിനേഷന് ഉദാഹരണം?

A. മുറിച്ച സാലഡ് മൂടിയുള്ള പെട്ടിയിലാക്കി ഫ്രിഡ്ജിൽ വെക്കുന്നത്
B. നടുഭാഗം 75 °C ആകുന്നതുവരെ ചിക്കൻ വേവിക്കുന്നത്
C. ജോലി തുടങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് കൈ കഴുകുന്നത്
D. വേവിക്കാത്ത ഇറച്ചിയുടെ കത്തി കൊണ്ട് വേവിച്ച ഇറച്ചി മുറിക്കുന്നത്

ശരിയായ ഉത്തരം: D. വേവിക്കാത്ത ഇറച്ചിയുടെ കത്തി കൊണ്ട് വേവിച്ച ഇറച്ചി മുറിക്കുന്നത്
വേവിക്കാത്ത ഇറച്ചിക്ക് ഉപയോഗിച്ച കത്തിയിൽ അണുക്കൾ ഉണ്ട്. അതുകൊണ്ട് വേവിച്ച ഇറച്ചി മുറിച്ചാൽ, ഇനി പാകം ചെയ്യാതെ കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് അണുക്കൾ എത്തും.

---

6 · താപനില നിയന്ത്രണം

വേവിച്ച ഭക്ഷണം നിങ്ങൾ ഹോട്ട് കാബിനറ്റിൽ (ചൂടോടെ സൂക്ഷിക്കുന്ന അലമാര) ചൂടോടെ വെക്കുന്നു. സുരക്ഷിതമായ ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ താപനില എത്ര?

A. 40 °C
B. 50 °C
C. 55 °C
D. 60 °C

ശരിയായ ഉത്തരം: D. 60 °C
ചൂടുള്ള ഭക്ഷണം 60 °C അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ കൂടുതൽ ചൂടിൽ ഇരിക്കണം. 60 °C-ൽ താഴെ അത് ഡേഞ്ചർ സോണിൽ (അപകട താപനില) ആണ്, അവിടെ ബാക്ടീരിയ വേഗം വളരും.

---

7 · ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കൽ

ഫ്രിഡ്ജിൽ വെക്കുന്ന ഭക്ഷണം മൂടിവെക്കണം.

ശരിയായ ഉത്തരം: ശരി
ശരി. സൗദി നിയമപ്രകാരം സൂക്ഷിക്കുന്ന എല്ലാ ഭക്ഷണവും മൂടിവെക്കുകയോ അടച്ച ഭക്ഷണപ്പാത്രങ്ങളിൽ വെക്കുകയോ വേണം. ഇത് അഴുക്കും തുള്ളികളും കീടങ്ങളും അകത്ത് കയറുന്നത് തടയുന്നു.

---

8 · സാധനങ്ങൾ ഏറ്റുവാങ്ങൽ

ചിൽഡ് ഭക്ഷണം തണുപ്പുണ്ടെന്ന് ഡെലിവറി ഡ്രൈവർ പറയുന്നു. അളക്കാതെ തന്നെ നിങ്ങൾക്ക് അത് സ്വീകരിക്കാം.

ശരിയായ ഉത്തരം: തെറ്റ്

തെറ്റ്. സൗദി നിയമപ്രകാരം ഹൈ-റിസ്ക് ഭക്ഷണം എത്തുമ്പോൾ വൃത്തിയുള്ള പ്രോബ് തെർമോമീറ്റർ കൊണ്ട് താപനില നോക്കണം. ചിൽഡ് ഭക്ഷണം 4 °C അല്ലെങ്കിൽ അതിലും തണുപ്പിൽ ആണെങ്കിൽ മാത്രം സ്വീകരിക്കുക.

---

9 · വൃത്തിയാക്കലും അണുനശീകരണവും

തറയും വർക്ക് ടേബിളും ഒരേ തുണി കൊണ്ട് വൃത്തിയാക്കാം.

ശരിയായ ഉത്തരം: തെറ്റ്

തെറ്റ്. സൗദി നിയമപ്രകാരം തറ തുടയ്ക്കുന്ന തുണി മറ്റൊരു പ്രതലത്തിലും ഉപയോഗിക്കരുത്. തറയിലെ അഴുക്കും അണുക്കളും ഭക്ഷണത്തിൽ എത്താം.

---

10 · കീടങ്ങളും എലികളും

അടുക്കളയിൽ ഈച്ച അപകടകാരിയാകുന്നത് എന്തുകൊണ്ട്?

A. അവ ശബ്ദമുണ്ടാക്കി കസ്റ്റമർമാരെ ശല്യപ്പെടുത്തുന്നു
B. അവ മാലിന്യത്തിൽ നിന്ന് ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് അണുക്കളെ എത്തിക്കുന്നു
C. അവ പഞ്ചസാരയും മറ്റു മധുരമുള്ള ഭക്ഷണവും തിന്നുന്നു
D. അവ അടുക്കളയിലെ വായു കൂടുതൽ ചൂടാക്കുന്നു

ശരിയായ ഉത്തരം: B. അവ മാലിന്യത്തിൽ നിന്ന് ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് അണുക്കളെ എത്തിക്കുന്നു

ഈച്ച, പാറ്റ, എലി എന്നിവ പലപ്പോഴും അണുക്കളെ വഹിക്കുന്നു. അവ മാലിന്യത്തിലും അഴുക്കിലും ഇരുന്നിട്ട് പിന്നെ ഭക്ഷണത്തിൽ ഇരിക്കുന്നു. ഭക്ഷണവും അടുക്കളയും പ്രാണികളിൽ നിന്നും മറ്റു കീടങ്ങളിൽ നിന്നും സംരക്ഷിക്കണമെന്ന് WHO പറയുന്നു.

---

11 · മാലിന്യം

പുറത്തുള്ള വലിയ മാലിന്യ കണ്ടെയ്നറിന്റെ അടപ്പ് പൊട്ടിയിരിക്കുന്നു. ദിവസം മുഴുവൻ അത് തുറന്നുകിടക്കുന്നു. ഇത് എന്തുകൊണ്ട് പ്രശ്നമാണ്?

A. ഇത് തണുപ്പുകാലത്ത് മാത്രം പ്രശ്നമാണ്
B. കണ്ടെയ്നർ പുറത്താണെങ്കിൽ പ്രശ്നമില്ല
C. ഈച്ചകൾക്കും പൂച്ചകൾക്കും എലികൾക്കും മാലിന്യത്തിൽ കയറാം
D. മാലിന്യം വളരെ വേഗം തണുക്കും

ശരിയായ ഉത്തരം: C. ഈച്ചകൾക്കും പൂച്ചകൾക്കും എലികൾക്കും മാലിന്യത്തിൽ കയറാം

തുറന്ന മാലിന്യം കീടങ്ങളെ ആകർഷിക്കും, കീടങ്ങൾ അടുക്കളയിലേക്ക് അണുക്കളെ എത്തിക്കും. പൊട്ടിയ അടപ്പ് നന്നാക്കാൻ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുക.

---

12 · അലർജി ഉണ്ടാക്കുന്നവ

ഒരു കസ്റ്റമർ തനിക്ക് എള്ളിന് അലർജി ഉണ്ടെന്ന് പറയുന്നു. ഏത് വിഭവത്തിലാണ് എള്ള് ഉണ്ടാകാൻ ഏറ്റവും സാധ്യത?

A. വെറും വേവിച്ച ചോറ്
B. തഹിനി ചേർത്ത് ഉണ്ടാക്കിയ ഹുമ്മൂസ്
C. ഫ്രഷ് ഓറഞ്ച് ജ്യൂസ്
D. ഉപ്പ് ചേർത്ത് ഗ്രിൽ ചെയ്ത ചിക്കൻ

ശരിയായ ഉത്തരം: B. തഹിനി ചേർത്ത് ഉണ്ടാക്കിയ ഹുമ്മൂസ്
തഹിനി എള്ളിൽ നിന്നാണ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. എള്ള് 14 അലർജനുകളുടെ സൗദി ലിസ്റ്റിൽ ഉണ്ട്.

---

13 · ഹെൽത്ത് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിയമങ്ങൾ

ഹെൽത്ത് എജ്യുക്കേഷൻ ടെസ്റ്റിൽ എത്ര ചോദ്യങ്ങളുണ്ട്, എത്ര സമയം കിട്ടും?

A. 30 മിനിറ്റിൽ 20 ചോദ്യങ്ങൾ
B. 60 മിനിറ്റിൽ 100 ചോദ്യങ്ങൾ
C. 90 മിനിറ്റിൽ 50 ചോദ്യങ്ങൾ
D. 30 മിനിറ്റിൽ 50 ചോദ്യങ്ങൾ

ശരിയായ ഉത്തരം: C. 90 മിനിറ്റിൽ 50 ചോദ്യങ്ങൾ
ടെസ്റ്റിൽ 50 മൾട്ടിപ്പിൾ ചോയ്സ് (ഉത്തരം തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന) ചോദ്യങ്ങളുണ്ടെന്ന് പരീക്ഷാർഥികൾക്കുള്ള ഗൈഡ് പറയുന്നു. ടെസ്റ്റ് സെന്ററിൽ കമ്പ്യൂട്ടറിൽ, 90 മിനിറ്റ് സമയം കിട്ടും.

---

14 · വ്യക്തിശുചിത്വം

ഭക്ഷണം ഒരുക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് നിങ്ങൾ മാസ്ക് ധരിക്കുന്നു. മാസ്ക് എന്തൊക്കെ മൂടണം?

A. വായ മാത്രം, മൂക്ക് വേണ്ട
B. താടിയും കഴുത്തും മാത്രം
C. മൂക്ക് മാത്രം, വായ വേണ്ട
D. നിങ്ങളുടെ മൂക്കും വായും

ശരിയായ ഉത്തരം: D. നിങ്ങളുടെ മൂക്കും വായും
സൗദി നിയമപ്രകാരം ഭക്ഷണ സ്ഥലങ്ങളിൽ മാസ്ക് മൂക്കും വായും മൂടണം. ശ്വാസത്തിലെ തുള്ളികൾ ഭക്ഷണത്തിൽ വീഴുന്നത് ഇത് തടയുന്നു.

---

15 · കൈ കഴുകലും ഗ്ലൗസും

ജോലിസ്ഥലത്ത് കൈ കഴുകിയ ശേഷം എങ്ങനെ ഉണക്കണം?

A. ജോലി ഏപ്രണിന്റെ മുൻഭാഗത്ത് തുടച്ച്
B. പാത്രം തുടയ്ക്കുന്ന തുണി കൊണ്ട്
C. പാന്റിലോ ഷർട്ടിലോ തുടച്ച്
D. ഒരു തവണ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുന്ന പേപ്പർ ടവൽ കൊണ്ട്

ശരിയായ ഉത്തരം: D. ഒരു തവണ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുന്ന പേപ്പർ ടവൽ കൊണ്ട്
സൗദി നിയമപ്രകാരം കൈ കഴുകുന്ന സിങ്കിൽ ഒരു തവണ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുന്ന പേപ്പർ ടവലോ ഹാൻഡ് ഡ്രയറോ (കൈ ഉണക്കുന്ന മെഷീൻ) വേണം. ഏപ്രണും തുണിയും വൃത്തിയുള്ള കൈകളിൽ വീണ്ടും അണുക്കൾ എത്തിക്കും.

---

16 · രോഗവും മുറിവുകളും

ജോലിസ്ഥലത്ത് ഛർദി തുടങ്ങിയാൽ, ആദ്യം ഷിഫ്റ്റ് തീർത്തിട്ട് പിന്നെ സൂപ്പർവൈസറോട് പറയാം.

ശരിയായ ഉത്തരം: തെറ്റ്
തെറ്റ്. ഛർദി ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് അണുക്കളെ പരത്താം. ഉടൻ സൂപ്പർവൈസറോട് പറയുക, ഭക്ഷണ ജോലി നിർത്തുക.

---

17 · അണുക്കളും ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും

അപകടകരമായ അണുക്കളെ എവിടെ കാണാം?

A. മോശം മണമുള്ളതോ മോശമായി കാണുന്നതോ ആയ ഭക്ഷണത്തിൽ മാത്രം
B. ഓടകളിലും ബിന്നുകളിലും ടോയ്‌ലറ്റുകളിലും മാത്രം
C. വേവിക്കാത്ത ഇറച്ചിയിലും വേവിക്കാത്ത മീനിലും മാത്രം
D. മണ്ണ്, വെള്ളം, മൃഗങ്ങൾ, മനുഷ്യർ എന്നിവയിൽ

ശരിയായ ഉത്തരം: D. മണ്ണ്, വെള്ളം, മൃഗങ്ങൾ, മനുഷ്യർ എന്നിവയിൽ
അപകടകരമായ അണുക്കൾ പല സ്ഥലങ്ങളിലും ഉണ്ട്: മണ്ണ്, വെള്ളം, മൃഗങ്ങൾ, മനുഷ്യർ. കൈകൾ, തുണികൾ, ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവയിലൂടെ അവ ഭക്ഷണത്തിൽ എത്താം.

---

18 · ക്രോസ്-കണ്ടാമിനേഷൻ

ബുഫേയിൽ ഒരു കസ്റ്റമർ ഒരു ബ്രെഡ് റോൾ വെറും കൈ കൊണ്ട് എടുത്ത് തിരികെ വെക്കുന്നു. ബുഫേയിലെ ജീവനക്കാരൻ എന്ത് ചെയ്യണം?

A. വൃത്തിയായി കാണുന്നതുകൊണ്ട് അങ്ങനെ തന്നെ വിടുക
B. ആ ബ്രെഡ് റോൾ ഉടൻ എടുത്തു മാറ്റുക
C. അത് മറിച്ചിട്ട് അവിടെ തന്നെ വെക്കുക
D. ട്രേയുടെ പിന്നിലേക്ക് നീക്കിവെക്കുക

ശരിയായ ഉത്തരം: B. ആ ബ്രെഡ് റോൾ ഉടൻ എടുത്തു മാറ്റുക
കസ്റ്റമറുടെ കൈയിൽ നിന്ന് ബ്രെഡിൽ അണുക്കൾ പറ്റാം. സൗദി നിയമപ്രകാരം ഒരു ജീവനക്കാരൻ ബുഫേ ശ്രദ്ധിക്കണം, കസ്റ്റമർ അഴുക്കാക്കിയിരിക്കാൻ സാധ്യതയുള്ള ഭക്ഷണം ഉടൻ മാറ്റണം.

19 · താപനില നിയന്ത്രണം

നിങ്ങൾ പ്രോബ് തെർമോമീറ്റർ കൊണ്ട് ഒരു റോസ്റ്റ് ചിക്കൻ പരിശോധിക്കുന്നു. പ്രോബിന്റെ അറ്റം എവിടെ കുത്തണം?

A. തൊലിയിൽ, ചിക്കന്റെ മുകളിൽ
B. ഇറച്ചിയുടെ ഏറ്റവും കട്ടിയുള്ള ഭാഗത്ത്
C. ട്രേയുടെ അടിയിലെ നീരിൽ
D. ചിറകിന്റെ കനം കുറഞ്ഞ അറ്റത്ത്

ശരിയായ ഉത്തരം: B. ഇറച്ചിയുടെ ഏറ്റവും കട്ടിയുള്ള ഭാഗത്ത്

ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഏറ്റവും കട്ടിയുള്ള ഭാഗമാണ് അവസാനം ചൂടാകുന്നത്. സൗദി നിയമപ്രകാരം നടുഭാഗത്തെ, അതായത് ഏറ്റവും കട്ടിയുള്ള ഭാഗത്തെ, താപനിലയാണ് അളക്കേണ്ടത്. അവിടെ 75 °C എത്തണം.

---

20 · ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കൽ

ഡ്രൈ സ്റ്റോർ നിറഞ്ഞു. അധികമുള്ള ഭക്ഷണപ്പെട്ടികൾ സൂക്ഷിക്കാൻ നിരോധിച്ച സ്ഥലങ്ങൾ ഏതൊക്കെ? 3 എണ്ണം തിരഞ്ഞെടുക്കുക.

A. മറ്റൊരു ഭക്ഷണ സ്റ്റോറിലെ വൃത്തിയുള്ള ഷെൽഫ്
B. ജീവനക്കാർ വസ്ത്രം മാറുന്ന മുറി
C. ക്ലീനിംഗ് കെമിക്കലുകളുടെ സ്റ്റോർ
D. അടുക്കളയിലെ വൃത്തിയുള്ള, ഒഴിഞ്ഞ ഭക്ഷണ റാക്ക്
E. അഴുക്കായ ഉപകരണങ്ങൾ വെക്കുന്ന മുറി

ശരിയായ ഉത്തരം: B. ജീവനക്കാർ വസ്ത്രം മാറുന്ന മുറി; C. ക്ലീനിംഗ് കെമിക്കലുകളുടെ സ്റ്റോർ; E. അഴുക്കായ ഉപകരണങ്ങൾ വെക്കുന്ന മുറി

സൗദി നിയമപ്രകാരം വസ്ത്രം മാറുന്ന മുറികൾ, ജീവനക്കാരുടെ ലോക്കറുകൾ, ടോയ്‌ലറ്റുകൾ, മെഷീൻ മുറികൾ, കെമിക്കൽ അല്ലെങ്കിൽ കീടനാശിനി സ്റ്റോറുകൾ, അഴുക്കായ ഉപകരണങ്ങൾ ഉള്ള സ്ഥലങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കുന്നത് നിരോധിച്ചിരിക്കുന്നു. വൃത്തിയുള്ള ഭക്ഷണ സംഭരണ സ്ഥലങ്ങൾ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുക.

---

21 · സാധനങ്ങൾ ഏറ്റുവാങ്ങൽ

വേവിക്കാത്ത ചിൽഡ് ചിക്കന്റെ ഒരു ഡെലിവറി വരുന്നു. നിങ്ങളുടെ തെർമോമീറ്റർ ചിക്കനിൽ 7 °C കാണിക്കുന്നു. എന്ത് ചെയ്യണം?

A. സ്വീകരിച്ച് ഫ്രീസറിൽ വെക്കുക
B. സ്വീകരിച്ച് ഇന്ന് തന്നെ പാകം ചെയ്യുക
C. ഡെലിവറി തിരിച്ചയക്കുക
D. ഫ്രഷ് മണമാണെങ്കിൽ സ്വീകരിക്കുക

ശരിയായ ഉത്തരം: C. ഡെലിവറി തിരിച്ചയക്കുക

സൗദി നിയമപ്രകാരം ചിൽഡ് ഭക്ഷണം 4 °C അല്ലെങ്കിൽ അതിലും തണുപ്പിൽ എത്തണം. അതിലും ചൂടാണെങ്കിൽ തിരിച്ചയക്കുക. പിന്നീട് ഫ്രീസ് ചെയ്താലോ പാകം ചെയ്താലോ അത് സുരക്ഷിതമാകില്ല.

22 · വൃത്തിയാക്കലും അണുനശീകരണവും

സർവീസിനിടെ വർക്ക് ടേബിളിൽ വേവിക്കാത്ത ഇറച്ചിയുടെ നീര് വീഴുന്നു. എപ്പോൾ വൃത്തിയാക്കണം?

A. ഉടൻ തന്നെ: വൃത്തിയാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കുക
B. ഷിഫ്റ്റിന്റെ അവസാനം
C. ടേബിൾ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ
D. കസ്റ്റമർ കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ മാത്രം

ശരിയായ ഉത്തരം: A. ഉടൻ തന്നെ: വൃത്തിയാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കുക
സൗദി നിയമപ്രകാരം ഭക്ഷണം തൊടുന്ന പ്രതലങ്ങളിൽ എന്തെങ്കിലും വീണാൽ ഉടൻ വൃത്തിയാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കണം. വേവിക്കാത്ത ഇറച്ചിനീരിലെ അണുക്കൾ മറ്റു ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് വേഗം പടരും.

---

23 · കീടങ്ങളും എലികളും

ഒരു ചുണ്ടെലി ഒരു ബാഗ് ബ്രെഡ് റോളുകൾ കരണ്ടിരിക്കുന്നു. ആ ബ്രെഡ് എന്ത് ചെയ്യണം?

A. എല്ലാം കളയുക
B. കരണ്ട ഭാഗം മുറിച്ചു മാറ്റുക
C. ജീവനക്കാരുടെ ഭക്ഷണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുക
D. അണുക്കളെ കൊല്ലാൻ ടോസ്റ്റ് ചെയ്യുക

ശരിയായ ഉത്തരം: A. എല്ലാം കളയുക
സൗദി നിയമപ്രകാരം കീടങ്ങൾ മലിനമാക്കിയ ഏത് ഭക്ഷണവും കളയണം. കണ്ണിന് കാണാൻ പറ്റാത്ത അണുക്കളും മൂത്രവും കാഷ്ഠവും എലികൾ അവിടെ ഇടുന്നു. സൂപ്പർവൈസറോടും പറയുക.

---

24 · മാലിന്യം

അടുക്കളയിലെ ഒരു ബിൻ നിങ്ങൾ കാലിയാക്കി. അതിന്റെ ഉള്ളിൽ അഴുക്കും ദുർഗന്ധവുമുണ്ട്. എന്ത് ചെയ്യണം?

A. കഴുകി അണുവിമുക്തമാക്കി, പിന്നെ പുതിയ ബാഗ് ഇടുക
B. ഉള്ളിൽ എയർ ഫ്രഷ്നർ സ്പ്രേ ചെയ്ത് ഉപയോഗം തുടരുക
C. പുതിയ ബാഗ് ഇട്ട് ഉപയോഗം തുടരുക
D. ആഴ്ചതോറുമുള്ള ഡീപ് ക്ലീനിംഗ് വരെ വിടുക

ശരിയായ ഉത്തരം: A. കഴുകി അണുവിമുക്തമാക്കി, പിന്നെ പുതിയ ബാഗ് ഇടുക
സൗദി നിയമപ്രകാരം ബിന്നുകൾ എളുപ്പം വൃത്തിയാക്കാവുന്നവ ആയിരിക്കണം, പതിവായി വൃത്തിയാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കണം. അഴുക്കായ ബിൻ ഈച്ചകളെ ആകർഷിക്കുകയും അണുക്കളെ പരത്തുകയും ചെയ്യും.

---

25 · അലർജി ഉണ്ടാക്കുന്നവ

ഒരു കസ്റ്റമർക്ക് പാലിന് അലർജി ഉണ്ട്. ഇവയിൽ ഏത് ഭക്ഷണത്തിലാണ് പാൽ ഉള്ളത്?

A. ഒലീവ് ഓയിൽ
B. ഈന്തപ്പഴം
C. വെറും കട്ടൻ ചായ
D. ലബ്നെ

ശരിയായ ഉത്തരം: D. ലബ്നെ
ലബ്നെ പാലിൽ നിന്നാണ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. പാലും പാലിൽ നിന്നുള്ള ഭക്ഷണങ്ങളും, ഉദാഹരണത്തിന് ചീസ്, ബട്ടർ, നെയ്യ് എന്നിവ, അലർജനുകളാണ്.

---

26 · ഹെൽത്ത് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിയമങ്ങൾ

ടെസ്റ്റിൽ 50 ചോദ്യങ്ങളുണ്ട്. പാസാകാൻ 80% വേണം. കുറഞ്ഞത് എത്ര ശരിയുത്തരങ്ങൾ വേണം?

A. 30
B. 40
C. 45
D. 50

ശരിയായ ഉത്തരം: B. 40
50-ന്റെ 80% എന്നത് 40 ആണ്. 39-ഓ അതിൽ കുറവോ ശരിയുത്തരങ്ങളാണെങ്കിൽ നിങ്ങൾ പാസാകില്ല.

---

27 · വ്യക്തിശുചിത്വം

ഭക്ഷണം ഒരുക്കുന്ന ടേബിളിൽ ഭക്ഷണം ഒന്നും ഇല്ലാത്തപ്പോൾ നിങ്ങൾക്ക് അവിടെ ഉച്ചഭക്ഷണം കഴിക്കാം.

ശരിയായ ഉത്തരം: തെറ്റ്
തെറ്റ്. ഭക്ഷണം തൊടുന്ന പ്രതലങ്ങൾക്ക് മുകളിൽ വെച്ച് ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നത് സൗദി നിയമം വിലക്കുന്നു. നിങ്ങളുടെ വായിൽ നിന്നും കൈകളിൽ നിന്നും ഭക്ഷണത്തരികളും അണുക്കളും ടേബിളിൽ ബാക്കിയാകാം. ജീവനക്കാരുടെ വിശ്രമ സ്ഥലത്ത് കഴിക്കുക, പിന്നെ കൈ കഴുകുക.

---

28 · കൈ കഴുകലും ഗ്ലൗസും

സാലഡ് ഉണ്ടാക്കാൻ തുടങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് നിങ്ങൾ കൈ കഴുകണം.

ശരിയായ ഉത്തരം: ശരി
ശരി. സാലഡ് നേരിട്ട് കഴിക്കാവുന്ന ഭക്ഷണമാണ്, അത് വേവിക്കില്ല. സൗദി നിയമപ്രകാരം നേരിട്ട് കഴിക്കാവുന്ന ഭക്ഷണം തൊടുന്നതിന് മുമ്പ് കൈ കഴുകണം.

---

29 · രോഗവും മുറിവുകളും

അസുഖമുള്ള ഭക്ഷണ ജീവനക്കാരൻ ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്ന് മാറിനിൽക്കേണ്ടത് എന്തുകൊണ്ട്?

A. അവന്റെ ശരീരത്തിലെ അണുക്കൾ ഭക്ഷണത്തിൽ എത്താം
B. അസുഖമുള്ളവർ ജോലി ചെയ്യുന്നത് കാണാൻ കസ്റ്റമർമാർക്ക് ഇഷ്ടമല്ല
C. അസുഖമുള്ള ജീവനക്കാർ വളരെ പതുക്കെ ജോലി ചെയ്യും
D. മരുന്ന് ഭക്ഷണത്തിന്റെ രുചി മോശമാക്കാം

ശരിയായ ഉത്തരം: A. അവന്റെ ശരീരത്തിലെ അണുക്കൾ ഭക്ഷണത്തിൽ എത്താം
അസുഖമുള്ള ജീവനക്കാരന് കൈകൾ, ശ്വാസം, ശരീരദ്രവങ്ങൾ എന്നിവയിലൂടെ ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് അണുക്കൾ പകരാം. പിന്നെ ആ ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നവർക്ക് അസുഖം വരാം.

---

30 · അണുക്കളും ഭക്ഷ്യവിഷബാധയും

ഭക്ഷണം കാണാനും മണക്കാനും രുചിക്കാനും സാധാരണപോലെ ആയിരിക്കാം, എന്നിട്ടും ആളുകളെ രോഗികളാക്കുന്ന അണുക്കൾ അതിൽ ഉണ്ടാകാം.

ശരിയായ ഉത്തരം: ശരി
ശരി. രോഗം ഉണ്ടാക്കുന്ന അണുക്കൾ സാധാരണയായി ഭക്ഷണത്തിന്റെ കാഴ്ചയോ മണമോ രുചിയോ മാറ്റില്ല. നോക്കി മാത്രം സുരക്ഷിതമാണോ എന്ന് പറയാൻ പറ്റില്ല.



എല്ലാ ചോദ്യങ്ങളും ടൈമറോടെ മാതൃകാ പരീക്ഷയും വേണോ?
baladiyatest.com

ഇതൊരു സ്വതന്ത്ര പ്രാക്ടീസ് വെബ്സൈറ്റാണ്. ഞങ്ങൾ ബലദി, മുനിസിപ്പാലിറ്റി–ഭവനകാര്യ മന്ത്രാലയം, ഏതെങ്കിലും ടെസ്റ്റ് സെന്റർ എന്നിവയുടെ ഭാഗമല്ല. നിങ്ങൾക്ക് പ്രാക്ടീസ് ചെയ്യാൻ ഞങ്ങൾ എഴുതിയ ചോദ്യങ്ങളാണിവ — യഥാർത്ഥ ടെസ്റ്റിലെ ചോദ്യങ്ങളല്ല.