Baladiya test



مفت PDF: بلدیہ ٹیسٹ کے سوال اردو میں

صحیح جواب اور آسان وضاحت کے ساتھ 30 پریکٹس سوال۔ ڈاؤن لوڈ کریں، فون میں رکھیں، وقفے میں پڑھیں۔

1 · ذاتی صفائی

ان میں سے فوڈ ورکر کی اچھی ذاتی صفائی کون سی ہے؟

A. کل والا گندا ایپرن دوبارہ پہننا

B. چہرے سے پسینہ ہاتھ سے پونچھنا

C. صاف ستھرا ہو کر، صاف کپڑوں میں کام پر آنا

D. نہانے کی جگہ پرفیوم لگانا

صحیح جواب: C. صاف ستھرا ہو کر، صاف کپڑوں میں کام پر آنا

سعودی قوانین کے مطابق ورکرز کو خود کو صاف رکھنا اور صاف کپڑے پہننا ضروری ہے۔ گندے کپڑے اور ہاتھ کھانے تک جراثیم لے جاتے ہیں۔

2 · ہاتھ دھونا اور دستانے

آپ نے ٹوائلٹ استعمال کیا۔ دوبارہ کھانا چھونے سے پہلے آپ کو کیا کرنا ہوگا؟

A. نئے دستانے پہن کر کام پر واپس جائیں

B. صابن اور پانی سے ہاتھ دھوئیں

C. صرف ٹھنڈے پانی سے ہاتھ کھنگالیں

D. صرف کاغذی تولیے سے ہاتھ پونچھیں

صحیح جواب: B. صابن اور پانی سے ہاتھ دھوئیں

سعودی قوانین کے مطابق ٹوائلٹ استعمال کرنے کے بعد ہاتھ دھوئیں۔ دستانے یا صرف پانی جراثیم نہیں ہٹاتے۔

3 · بیماری اور زخم

کام والے دن آپ صبح اٹھتے ہیں اور آپ کو تیز بخار ہے۔ آپ کو کیا کرنا چاہیے؟

A. بخار کی گولی لے کر معمول کے مطابق کام پر جائیں

B. کام پر جائیں اور پوری شفٹ ماسک پہنیں

C. سپروائزر کو بتائیں اور کھانے کا کام نہ کریں

D. کام پر جائیں، لیکن صرف پتیلے اور برتن دھوئیں

صحیح جواب: C. سپروائزر کو بتائیں اور کھانے کا کام نہ کریں۔

بخار ایسی بیماری کی علامت ہو سکتا ہے جو کھانے سے پھیلتی ہے۔ سعودی قوانین کے مطابق بخار والے ورکر کو کھانے کے کام سے روکنا ضروری ہے۔

---

4 · جراثیم اور فوڈ پوائزننگ

کیا آپ کھانے پر بیکٹیریا آنکھوں سے دیکھ سکتے ہیں؟

A. ہاں، وہ چھوٹے کالے دھبوں جیسے لگتے ہیں

B. ہاں، لیکن صرف پرانے یا گندے کھانے پر

C. نہیں، انہیں دیکھنے کے لیے خوردبین چاہیے

D. نہیں، وہ صرف انسانوں کے اندر رہتے ہیں

صحیح جواب: C. نہیں، انہیں دیکھنے کے لیے خوردبین چاہیے۔

بیکٹیریا اتنے چھوٹے ہیں کہ خوردبین کے بغیر نظر نہیں آتے۔ کھانا صاف لگ سکتا ہے اور پھر بھی اس میں بیکٹیریا ہو سکتے ہیں۔

---

5 · کراس کنٹیمینیشن

ان میں سے کراس کنٹیمینیشن کی مثال کون سی ہے؟

A. کٹا ہوا سلاد فریج میں ڈھکے ڈبے میں رکھنا

B. چکن کو اتنا پکانا کہ بیچ والا حصہ 75°C تک پہنچ جائے

C. کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ دھونا

D. کچے گوشت والی چھری سے پکا ہوا گوشت کاٹنا

صحیح جواب: D. کچے گوشت والی چھری سے پکا ہوا گوشت کاٹنا۔

کچے گوشت کے لیے استعمال ہونے والی چھری پر جراثیم ہوتے ہیں۔ اگر اس سے پھر پکا ہوا گوشت کاٹا جائے تو جراثیم ایسے کھانے میں چلے جاتے ہیں جو دوبارہ نہیں پکایا جائے گا۔

6 · درجہ حرارت کا کنٹرول

آپ پکا کھانا ہاٹ کیبنٹ (کھانا گرم رکھنے والی الماری) میں گرم رکھتے ہیں۔ سب سے کم محفوظ درجہ حرارت کیا ہے؟

A. 40°C

B. 50°C

C. 55°C

D. 60°C

صحیح جواب: D. 60°C

گرم کھانا 60°C یا اس سے زیادہ پر رہنا چاہیے۔ 60°C سے نیچے وہ خطرے کے زون میں ہے، جہاں بیکٹیریا تیزی سے بڑھتے ہیں۔

---

7 · کھانا اسٹور کرنا

فریج میں رکھا کھانا ڈھکا ہوا ہونا چاہیے۔

صحیح جواب: صحیح

صحیح۔ سعودی قوانین کے مطابق سارا رکھا ہوا کھانا ڈھکا ہوا ہو یا کھانے کے بند ڈبوں میں ہو۔ اس سے میل، ٹپکنے والی چیزیں اور کیڑے مکوڑے اور چوہے دور رہتے ہیں۔

---

8 · سامان وصول کرنا

ڈیلیوری ڈرائیور کہتا ہے کہ فریج والا کھانا ٹھنڈا ہے۔ آپ اسے ناپے بغیر قبول کر سکتے ہیں۔

صحیح جواب: غلط

غلط۔ سعودی قوانین کے مطابق زیادہ خطرے والے کھانے کا درجہ حرارت آتے ہی صاف پروب تھرمامیٹر سے چیک کریں۔ فریج والا کھانا صرف 4°C یا اس سے کم ہو تو قبول کریں۔

---

9 · صفائی اور جراثیم کشی

آپ فرش اور کام کی میز صاف کرنے کے لیے ایک ہی کپڑا استعمال کر سکتے ہیں۔

صحیح جواب: غلط

غلط۔ سعودی قوانین کے مطابق فرش والے کپڑے کسی اور سطح پر استعمال نہیں ہوتے۔ فرش پر میل اور جراثیم ہوتے ہیں جو کھانے تک پہنچ سکتے ہیں۔

---

10 · کیڑوں اور چوہوں کا کنٹرول

کچن میں مکھیاں خطرناک کیوں ہیں؟

A. شور کرتی ہیں اور گاہکوں کو تنگ کرتی ہیں
B. کچرے سے جراثیم کھانے پر لاتی ہیں
C. چینی اور دوسری میٹھی چیزیں کھاتی ہیں
D. کچن کی ہوا بہت گرم کر دیتی ہیں

صحیح جواب: B. کچرے سے جراثیم کھانے پر لاتی ہیں
مکھیاں، کاکروچ اور چوہے اکثر جراثیم اٹھائے پھرتے ہیں۔ وہ کچرے اور گندگی پر بیٹھتے ہیں، پھر کھانے پر۔ عالمی ادارۂ صحت (WHO) کہتا ہے کہ کھانے اور کچن کی جگہوں کو کیڑے مکوڑوں اور چوہوں سے بچائیں۔

---

11 · کچرا

باہر رکھے بڑے کچرے کے کنٹینر کا ڈھکن ٹوٹا ہوا ہے۔ وہ سارا دن کھلا رہتا ہے۔ یہ مسئلہ کیوں ہے؟

A. یہ صرف سردیوں میں مسئلہ ہے
B. اگر کنٹینر باہر ہو تو کوئی مسئلہ نہیں
C. مکھیاں، بلیاں اور چوہے کچرے تک پہنچ سکتے ہیں
D. کچرا بہت جلدی ٹھنڈا ہو جائے گا

صحیح جواب: C. مکھیاں، بلیاں اور چوہے کچرے تک پہنچ سکتے ہیں
کھلا کچرا کیڑے مکوڑوں اور چوہوں کو کھینچتا ہے، اور وہ کچن میں جراثیم لاتے ہیں۔ ٹوٹے ڈھکن کی رپورٹ کریں تاکہ ٹھیک ہو۔

---

12 · الرجی والی چیزیں

ایک گاہک (خاتون) کہتی ہے کہ اسے تل سے الرجی ہے۔ کس ڈش میں تل ہونے کا سب سے زیادہ امکان ہے؟

A. سادہ ابلے ہوئے چاول
B. طحینہ سے بنا ہمس
C. تازہ مالٹے کا جوس
D. نمک لگا گرلڈ چکن

صحیح جواب: B. طحینہ سے بنا ہمس
طحینہ تل کے بیجوں سے بنتا ہے۔ تل سعودی فہرست کی 14 الرجی والی چیزوں میں شامل ہے۔

---

13 · ہیلتھ سرٹیفکیٹ کے قوانین

ہیلتھ ایجوکیشن ٹیسٹ میں کتنے سوال ہوتے ہیں، اور کتنا وقت ملتا ہے؟

A. 30 منٹ میں 20 سوال

B. 60 منٹ میں 100 سوال

C. 90 منٹ میں 50 سوال

D. 30 منٹ میں 50 سوال

صحیح جواب: C. 90 منٹ میں 50 سوال

امیدواروں کی گائیڈ کے مطابق ٹیسٹ میں 50 سوال ہوتے ہیں جن میں جواب چننے ہوتے ہیں۔ آپ کے پاس 90 منٹ ہوتے ہیں، ٹیسٹ سینٹر میں کمپیوٹر پر۔

---

14 · ذاتی صفائی

آپ کھانا تیار کرنے کی جگہ میں ماسک پہنتے ہیں۔ ماسک کو کیا ڈھانپنا چاہیے؟

A. صرف منہ، ناک نہیں

B. صرف ٹھوڑی اور گردن

C. صرف ناک، منہ نہیں

D. ناک اور منہ

صحیح جواب: D. ناک اور منہ

سعودی قوانین کے مطابق کھانے کی جگہوں میں ماسک ناک اور منہ دونوں کو ڈھانپے۔ اس سے سانس کے قطرے کھانے پر نہیں گرتے۔

---

15 · ہاتھ دھونا اور دستانے

کام پر ہاتھ دھونے کے بعد انہیں کیسے خشک کرنا چاہیے؟

A. کام والے ایپرن کے سامنے والے حصے سے

B. برتنوں والے کپڑے سے

C. اپنی پتلون یا قمیض سے

D. ایک بار استعمال والے کاغذی تولیے سے

صحیح جواب: D. ایک بار استعمال والے کاغذی تولیے سے

سعودی قوانین کے مطابق ہاتھ دھونے کے سنک پر ایک بار استعمال والے کاغذی تولیے یا ہینڈ ڈرائر ہونا چاہیے۔ ایپرن اور کپڑے صاف ہاتھوں پر دوبارہ جراثیم لگا دیتے ہیں۔

---

16 · بیماری اور زخم

اگر کام پر آپ کو الٹیاں شروع ہو جائیں تو آپ پہلے اپنی شفٹ پوری کر کے پھر سپروائزر کو بتا سکتے ہیں۔

صحیح جواب: غلط

غلط۔ الٹی سے جراثیم کھانے تک پھیل سکتے ہیں۔ سپروائزر کو فوراً بتائیں اور کھانے کا کام بند کریں۔

---

17 · جراثیم اور فوڈ پوائزننگ

خطرناک جراثیم کہاں پائے جا سکتے ہیں؟

A. صرف اس کھانے میں جس کی بو یا شکل خراب ہو

B. صرف نالیوں، کچرے دانوں اور ٹوائلٹ میں

C. صرف کچے گوشت اور کچی مچھلی میں

D. مٹی، پانی، جانوروں اور انسانوں میں

صحیح جواب: D. مٹی، پانی، جانوروں اور انسانوں میں

خطرناک جراثیم بہت سی جگہوں پر ہوتے ہیں: مٹی، پانی، جانور اور انسان۔ وہ ہاتھوں، کپڑوں اور اوزاروں سے کھانے تک پہنچ سکتے ہیں۔

---

18 · کراس کنٹیمینیشن

بوفے پر ایک گاہک ننگے ہاتھ سے بن (روٹی) اٹھاتا ہے اور واپس رکھ دیتا ہے۔ بوفے پر موجود اسٹاف کو کیا کرنا چاہیے؟

A. رہنے دیں، کیونکہ صاف لگ رہی ہے

B. وہ بن فوراً ہٹا دیں

C. اسے الٹا کر کے وہیں چھوڑ دیں

D. اسے ٹرے کے پیچھے کر دیں

صحیح جواب: B. وہ بن فوراً ہٹا دیں

گاہک کے ہاتھ سے روٹی پر جراثیم لگ سکتے ہیں۔ سعودی قوانین کے مطابق ایک اسٹاف ممبر بوفے پر نظر رکھے اور جو کھانا گاہک نے گندا کیا ہو سکتا ہو اسے فوراً ہٹا دے۔

---

19 · درجہ حرارت کا کنٹرول

آپ پروب تھرمامیٹر سے بھنا ہوا چکن چیک کرتے ہیں۔ پروب کی نوک کہاں لگائیں گے؟

A. چکن کے اوپر، کھال پر

B. گوشت کے سب سے موٹے حصے میں

C. ٹرے کے نیچے والے شوربے میں

D. پر (ونگ) کے پتلے سرے میں

صحیح جواب: B. گوشت کے سب سے موٹے حصے میں

کھانے کا سب سے موٹا حصہ سب سے آخر میں گرم ہوتا ہے۔ سعودی قوانین کے مطابق اندر کا درجہ حرارت بیچ والے حصے میں ناپا جاتا ہے، جو سب سے موٹا حصہ ہے۔ وہاں 75°C تک پہنچنا ضروری ہے۔

---

20 · کھانا اسٹور کرنا

خشک سامان کا اسٹور بھرا ہوا ہے۔ زائد کھانے کے ڈبے رکھنے کے لیے کون سی جگہیں منع ہیں؟ 3 جواب چنیں۔

A. کھانے کے دوسرے اسٹور میں صاف شیلف
B. اسٹاف کے کپڑے بدلنے کا کمرہ
C. صفائی کے کیمیکل کا اسٹور
D. کچن میں کھانے کا صاف، خالی ریک
E. وہ کمرہ جہاں گندا سامان رکھا جاتا ہے

صحیح جواب: وہ کمرہ جہاں گندا سامان رکھا جاتا ہے .E; صفائی کے کیمیکل کا اسٹور .C; اسٹاف کے کپڑے بدلنے کا کمرہ .B
سعودی قوانین کپڑے بدلنے کے کمروں، اسٹاف لاکرز، ٹوائلٹ، مشینوں کے کمروں، کیمیکل یا کیڑے مار دوا کے اسٹور، اور گندے سامان والی جگہوں میں کھانا رکھنے سے منع کرتے ہیں۔ صرف کھانا رکھنے کی صاف جگہیں استعمال کریں۔

---

21 · سامان وصول کرنا

فریج والے کچے چکن کی ڈیلیوری آئی ہے۔ آپ کا تھرمامیٹر چکن میں 7°C دکھاتا ہے۔ آپ کو کیا کرنا چاہیے؟

A. قبول کر کے فریزر میں رکھ دیں
B. قبول کر کے آج پکا لیں
C. ڈیلیوری واپس کر دیں
D. اگر بو تازہ ہو تو قبول کر لیں

صحیح جواب: ڈیلیوری واپس کر دیں .C
سعودی قوانین کے مطابق فریج والا کھانا 4°C یا اس سے کم پر پہنچنا چاہیے۔ اگر زیادہ گرم ہو تو واپس کر دیں۔ بعد میں فریز کرنے یا پکانے سے وہ محفوظ نہیں ہوتا۔

---

22 · صفائی اور جراثیم کشی

سروس کے دوران کام کی میز پر کچے گوشت کا پانی گر جاتا ہے۔ اسے کب صاف کرنا چاہیے؟

A. فوراً: صاف کریں اور جراثیم سے پاک کریں

B. شفٹ کے آخر میں

C. جب میز دوبارہ استعمال ہو

D. صرف اگر گاہک کو نظر آئے

صحیح جواب: A. فوراً: صاف کریں اور جراثیم سے پاک کریں

سعودی قوانین کے مطابق کھانے سے لگنے والی سطح پر کچھ گرے تو اسے فوراً صاف اور جراثیم سے پاک کرنا ضروری ہے۔ کچے گوشت کے پانی کے جراثیم جلدی دوسرے کھانے تک پھیلتے ہیں۔

---

23 · کیڑوں اور چوہوں کا کنٹرول

ایک چوہے نے بن (روٹیوں) کا تھیلا کتر دیا ہے۔ روٹیوں کا کیا کرنا چاہیے؟

A. سب پھینک دیں

B. کترا ہوا حصہ کاٹ دیں

C. اسٹاف کے کھانے میں استعمال کریں

D. جراثیم مارنے کے لیے ٹوسٹ کر لیں

صحیح جواب: A. سب پھینک دیں

سعودی قوانین کے مطابق کیڑے مکوڑوں یا چوہوں سے گندا ہونے والا کوئی بھی کھانا پھینکنا ضروری ہے۔ چوہے ایسے جراثیم، پیشاب اور مینگنیاں چھوڑتے ہیں جو نظر نہیں آتیں۔ سپروائزر کو بھی بتائیں۔

---

24 · کچرا

آپ کچن کا کچرے دان خالی کرتے ہیں۔ وہ اندر سے گندا ہے اور اس سے بدبو آ رہی ہے۔ آپ کو کیا کرنا چاہیے؟

A. اسے دھو کر جراثیم سے پاک کریں، پھر نیا تھیلا لگائیں

B. اندر ایئر فریشنر اسپرے کر کے استعمال جاری رکھیں

C. نیا تھیلا لگا کر استعمال جاری رکھیں

D. ہفتہ وار گہری صفائی تک چھوڑ دیں

صحیح جواب: A. اسے دھو کر جراثیم سے پاک کریں، پھر نیا تھیلا لگائیں

سعودی قوانین کے مطابق کچرے دان آسانی سے صاف ہونے والے ہوں اور انہیں باقاعدگی سے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جائے۔ گندا کچرے دان مکھیوں کو کھینچتا ہے اور جراثیم پھیلاتا ہے۔

---

25 · الرجی والی چیزیں

ایک گاہک کو دودھ سے الرجی ہے۔ ان میں سے کس کھانے میں دودھ ہے؟

A. زیتون کا تیل

B. کھجوریں

C. سادہ کالی چائے

D. لبنہ

صحیح جواب: D. لبنہ

لبنہ دودھ سے بنتا ہے۔ دودھ اور اس سے بنی چیزیں، جیسے پنیر، مکھن اور گھی، الرجی والی چیزیں ہیں۔

---

26 · ہیلتھ سرٹیفکیٹ کے قوانین

ٹیسٹ میں 50 سوال ہیں۔ پاس ہونے کے لیے 80% چاہیے۔ کم سے کم کتنے صحیح جواب چاہییں؟

A. 30

B. 40

C. 45

D. 50

صحیح جواب: B. 40

50 کا 80% یعنی 40۔ اگر 39 یا اس سے کم جواب صحیح ہوں تو آپ پاس نہیں ہوتے۔

---

27 · ذاتی صفائی

جب کھانا تیار کرنے والی میز پر کوئی کھانا نہ ہو تو آپ اس پر اپنا دوپہر کا کھانا کھا سکتے ہیں۔

صحیح جواب: غلط

غلط۔ سعودی قوانین کھانے سے لگنے والی سطحوں کے اوپر کھانا کھانے سے منع کرتے ہیں۔ آپ کے منہ اور ہاتھوں کے ذرے اور جراثیم میز پر رہ سکتے ہیں۔ اسٹاف کے آرام کی جگہ پر کھائیں، پھر ہاتھ دھوئیں۔

---

28 · ہاتھ دھونا اور دستانے

سلاد بنانا شروع کرنے سے پہلے ہاتھ دھونا ضروری ہے۔

صحیح جواب: صحیح

صحیح۔ سلاد تیار کھانا ہے اور پکایا نہیں جائے گا۔ سعودی قوانین کے مطابق تیار کھانا سنبھالنے سے پہلے ہاتھ دھوئیں۔

---

29 · بیماری اور زخم

بیمار فوڈ ورکر کو کھانے سے دور کیوں رہنا چاہیے؟

A. اس کے جسم کے جراثیم کھانے میں جا سکتے ہیں

B. گاہکوں کو بیمار لوگوں کو کام کرتے دیکھنا پسند نہیں

C. بیمار ورکر بہت آہستہ کام کرتے ہیں

D. دوائی سے کھانے کا ذائقہ خراب ہو سکتا ہے

صحیح جواب: اس کے جسم کے جراثیم کھانے میں جا سکتے ہیں .A

بیمار ورکر ہاتھوں، سانس یا جسم کے مائع سے کھانے تک جراثیم پہنچا سکتا ہے۔ پھر کھانا کھانے والے لوگ بیمار ہو سکتے ہیں۔

---

30 · جراثیم اور فوڈ بورن بیماریاں

کھانا دیکھنے، سونگھنے اور چکھنے میں ٹھیک لگ سکتا ہے، لیکن پھر بھی اس میں بیمار کرنے والے جراثیم ہو سکتے ہیں۔

صحیح جواب: صحیح

صحیح۔ بیماری والے جراثیم عام طور پر کھانے کی شکل، بو یا ذائقہ نہیں بدلتے۔ دیکھ کر آپ نہیں بتا سکتے کہ کھانا محفوظ ہے۔



تمام سوال اور ٹائمر والا پریکٹس امتحان چاہیے؟

baladiyatest.com

یہ ایک آزاد پریکٹس ویب سائٹ ہے۔ ہمارا بلدی، وزارتِ بلدیات و ہاؤسنگ یا کسی بھی ٹیسٹ سینٹر سے کوئی تعلق نہیں۔ یہ سوال ہم نے آپ کی پریکٹس کے لیے لکھے ہیں — یہ اصل ٹیسٹ کے سوال نہیں ہیں۔