

۱- براساس ماده ..... آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳، ..... موظف گردیده ضمن رتبه بندی بهداشتی مراکز نتیجه.....  
بازرسی بهداشتی انجام شده آخر را به اطلاع عموم مردم برساند.

۱. چهل و چهار - وزارت - ۲      ۲. دوازده - وزارت - ۳

۳. دوازده - معاونت بهداشتی - ۳      ۴. چهل و چهار - معاونت بهداشتی - ۲

## ۲- کدام گزینه مسئول بهداشت محل نیست

۱. کارشناس بهداشت محیط      ۲. رئیس مرکز بهداشت شهرستان

۳. معاون بهداشتی دانشگاه      ۴. رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی

۳- این رتبه به واحدهایی تعلق میگیرد که براساس بازرسی انجام شده امتیاز لازم جهت دریافت سیب را کسب نموده اند و یا آن را از دست داده اند و اقدام قانونی لازم توسط دستگاه نظارت در خصوص آنها اعمال شده است

۱. رتبه بهداشتی در انتظار دریافت سیب      ۲. رتبه بهداشتی ۱ سیب سلامت

۳. رتبه بهداشتی در حال تعلیق      ۴. فاقد رتبه بهداشتی

## ۴- کدام یک از موارد غیر بحرانی زیر به ترتیب یک و دو امتیازی است

۱. ممنوعیت استعمال دخانیات - راهنمای شستشوی دست

۲. محل مشخص جهت نگهداری وسایل شخصی - وجود اتاق استراحت برای کارکنان

۳. جعبه کمک های اولیه - جداسازی مواد غذایی خام و فرآوری شده

۴. ممنوعیت ورود افراد متفرقه - وجود اتاق استراحت برای کارکنان

## ۵- در صورت عدم تقویض اختیار سلسله مراتب اداری به شرح زیر است:

۱. بازرس بهداشت محیط - معاون بهداشتی دانشگاه - مدیر گروه مهندسی بهداشت محیط و حرفه ای - مسئول بهداشت محل

۲. بازرس بهداشت محیط - رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی - معاون بهداشتی دانشگاه - مسئول بهداشت محل

۳. بازرس بهداشت محیط - معاون بهداشتی دانشگاه - مدیر گروه مهندسی بهداشت محیط و حرفه ای - کارشناس مسئول بهداشت محیط

۴. بازرس بهداشت محیط - رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی - کارشناس مسئول بهداشت محیط - مسئول بهداشت محل

**۶- در پی بازرسی با توجه به چک لیستهای امکان از گروه رستورانها تاکنون ۷۲ امتیاز کسب شده است با توجه به موارد زیر این رستوران کدام رتبه از سیب سلامت را دریافت میکند**

-تابلوی ممنوعیت استعمال دخانیات وجود دارد -تلفن رسیدگی به شکایات در معرض دید نیست -جعبه کمک های اولیه با وسایل مناسب وجود دارد -یخ زدایی مواد منجمد به درستی انجام میگیرد -محل مناسب برای استراحت کارکنان وجود دارد -سینک ظرفشویی دارای آب گرم نیست -کارکنان دارای کارت بهداشتی هستند.

۱. رتبه بهداشتی ۱ سیب سلامت

۲. تعلق نمیگیرد

۳. رتبه بهداشتی دو سیب سلامت

۴. در حال تعلیق

**۷- دستور عمل اعطای سیب سلامت مشتمل بر چند ماده است**

۱. ماده ۸.

۲. ماده ۷.

۳. ماده ۱۸.

۴. ماده ۶.

**۸- شماره دستور عمل اعطای سیب سلامت کدام مورد زیر است**

۱. ۱۸۰۳۹۲۰۷

۱. ۱۸۰۳۹۲۰۳

۲. ۱۸۰۳۹۲۰۲

**۹- شماره دستور عمل اجرایی صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی کدام مورد زیر است**

۱. ۱۸۰۳۹۲۰۲

۲. ۱۸۰۳۹۲۰۳

۳. ۱۸۰۳۹۲۰۱

۴. ۱۸۰۳۹۲۰۴

**۱۰- کدام ماده آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ مربوط به دستور عمل اجرایی صدور صلاحیت واحد سیار عرضه مواد غذایی است و توسط کدام واحد ابلاغ میگردد**

۱. ۴۴ - وزارت

۲. ۴۴ - معاونت

۳. ۴۵ - معاونت

۴. ۴۵ - وزارت

**۱۱- کدام یک از گزینه های زیر از مشخصات مواد غذایی بالقوه خطرناک نیست**

۱. فعالیت آب ۰.۸۵ یا کمتر pH - کمتر یا مساوی ۴.۶
۲. قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماریزا یا مولد سم هستند
۳. برای حفظ ایمنی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها نیاز به کنترل زمان و دما دارند
۴. هر غذایی که در تمام یا بخشی از آن شیر، محصولات لبنی، تخم مرغ و ... باشد

**۱۲- کدام یک از گزینه های زیر از تسهیلات ضروری واحد پشتیبان نیست**

۱. اتصال به شبکه آبرسانی مورد تایید وزارت
۲. اتصال به شبکه برق سراسری و داشتن برق اضطراری
۳. دارا بودن انبار با ظرفیت و ویژگی های مناسب
۴. اتصال به سیستم حمل و نقل عمومی

**۱۳- پروانه بهداشتی توسط کدام یک از واحد های زیر صادر میشود**

۱. معاونت بهداشتی
۲. مرکز بهداشت
۳. وزارت
۴. گزینه های ۱ و ۳

**۱۴- شماره تلفن جهت شکایات از کیفیت بهداشتی کدام مورد زیر است؟**

۱. ۱۴۹۰۰
۲. ۱۴۹۰۰۰
۳. ۱۰۴۹
۴. ۱۰۴۹۰۰۰

**۱۵- دستورعمل اجرای صدور صلاحیت واحد سیار عرضه مواد غذایی به ترتیب مشتمل بر چند ماده و چند تبصره است**

۱. ۱۸ ماده و ۴ تبصره
۲. ۸ ماده و ۳ تبصره
۳. ۷ ماده و ۲ تبصره
۴. ۴۵ ماده و ۷ تبصره

**۱۶- اجازه بهره برداری واحد پشتیبان حداقل چند سال است**

۲. ۱ سال ۱.۵. ۲ سال

۳. ۳ سال ۱. ۴ سال

**۱۷- کدام یک از گزینه های زیر در رابطه با واحد سیار درست میباشد**

۱. مخزن آب آشامیدنی باید گنجایش ۴۵ لیتر آب را داشته باشد
۲. گنجایش مخزن ذخیره فاضلاب باید ۱.۲۵ برابر گنجایش مخزن ذخیره آب باشد
۳. دمای آب گرم باید حداقل ۴۰ درجه سانتیگراد باشد
۴. تجهیزات گرم نگه داشتن مواد غذایی بسته بندی شده باید در دمای حداقل ۵۳ درجه سانتیگراد وجود داشته باشد

**۱۸- شماره دستورعمل تاسیس و فعالیت آموزشگاه اصناف کدام مورد زیر است**

۱۸۰۳۹۲۰۱. ۱

۱۸۰۳۹۲۰۹. ۲

۱۸۰۳۹۲۰۴. ۳

۱۸۰۳۹۲۰۳. ۴

**۱۹- دستورعمل تاسیس آموزشگاه اصناف مربوط به کدام ماده آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ است و توسط کدام واحد ابلاغ میگردد**

۱. ماده ۴۱ - معاونت ۲. ماده ۴۴ - معاونت

۳. ماده ۴۱ - وزارت ۴. ماده ۴۴ - وزارت

**۲۰- دستورعمل تاسیس آموزشگاه اصناف مشتمل بر چند ماده و چند تبصره است**

۱. ۷. ماده و ۲ تبصره ۲. ۴۵. ماده و ۷ تبصره

۳. ۸. ماده و ۳ تبصره ۴. ۱۸. ماده و ۴ تبصره

**۲۱- پروانه آموزشگاه بهداشت اصناف در هنگام صدور برای بار اول چه مدت اعتبار دارد**

۱. ۱ سال      ۲. ۲ سال

۳. ۳ سال      ۴. ۴ سال

**۲۲- کمیته بررسی مدارک شامل کدام گزینه زیر نمیشود**

۱. کارشناس برنامه      ۲. معاون بهداشتی دانشگاه

۳. کارشناس مسئول بهداشت محیط      ۴. مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه ای

**۲۳- کدام یک از گزینه های زیر شرایط مدیر آموزشگاه اصناف را به درستی بیان میکند**

۱. دارای حداقل مدرک کارشناسی بهداشت محیط - کسب حداقل ۵۰ امتیاز - عدم اشتغال در سازمانهای دولتی

۲. دارای حداقل مدرک کارشناسی ارشد بهداشت محیط - کسب حداقل ۷۰ امتیاز - عدم اشتغال در سازمانهای دولتی و غیر دولتی

۳. دارای حداقل مدرک کارشناسی بهداشت محیط - کسب حداقل ۵۰ امتیاز - عدم اشتغال در سازمانهای دولتی و غیر دولتی

۴. دارای حداقل مدرک کارشناسی بهداشت محیط - کسب حداقل ۷۰ امتیاز - و عدم اشتغال در سازمانهای دولتی

**۲۴- با ازای چند نفر جمعیت آموزش گیرنده باید یک آموزشگاه اصناف وجود داشته باشد**

۱- ۳۰۰۰

۲- ۵۰۰۰

۳- ۷۰۰۰

۴- ۱۰۰۰۰

**۲۵- مکان آموزشگاه باید در محدوده تعیین شده توسط ..... باشد.**

۱. معاونت بهداشتی      ۲. مرکز بهداشت محل

۳. وزارت      ۴. مدیر آموزشگاه

**۲۶- اگر مدیر آموزشگاه بخواهد مکان آموزشگاه را تغییر دهد درخواست خود را باید به کدام واحد زیر تسلیم کند**

۱. معاونت بهداشتی      ۲. مرکز بهداشت محل

۳. وزارت      ۴. نیروی انتظامی

**۲۷- کدام مورد زیر در رابطه با آموزش گیرندگان حضوری صحیح است**

۱. تعداد افراد آموزش گیرنده در یک کلاس نباید بیشتر از ۲۰ نفر باشد - حداقل نمره قبولی ۱۰ از ۲۰

۲. تعداد افراد آموزش گیرنده در یک کلاس نباید بیش از ۳۰ نفر باشد - حداقل نمره قبولی ۱۴ از ۲۰

۳. تعداد افراد آموزش گیرنده در یک کلاس نباید بیشتر از ۲۰ نفر باشد - حداقل نمره قبولی ۱۴ از ۲۰

۴. تعداد افراد آموزش گیرنده در یک کلاس نباید بیشتر از ۳۰ نفر باشد - حداقل نمره قبولی ۱۰ از ۲۰

**۲۸- ارزیابی فعالیت آموزشگاه اصناف توسط آموزش گیرندگان هر ..... یکبار و توسط معاونت بهداشتی دانشگاه هر .... یکبار و توسط**

**کارشناس مسئول بهداشت محیط هر .... یکبار انجام میگردد**

۱. ۶ ماه - یک سال - ۳ ماه

۲. ۳ ماه - ۶ ماه - ۳ ماه

۳. ۶ ماه - ۳ ماه - ۱ ماه

۴. ۳ ماه - ۳ ماه - ۳ ماه

**۲۹- مدت اعتبار گواهینامه آموزش گیرندگان چند سال است**

۱. ۵ سال

۲. ۱ سال

۳. ۲ سال

۴. ۳ سال

**۳۰- اگر مدیر آموزشگاهی ۳ بار تخلف کند کدام گزینه درست است**

۲. لغو موقت پروانه

۱. لغو دائم پروانه

۴. هیچ کدام

۳. اخطار کتبی و در صورت تکرار لغو دائم پروانه

### ۳۱- کدام یک از موارد زیر تعریف صحیح بازرسی است

۱. فردی که با دریافت کارت بازرسی از معاونت به عنوان بازرس شناخته میشود
۲. فردی که با دریافت کارت بازرسی از وزارت به عنوان بازرس شناخته میشود
۳. فردی که با دریافت کارت بازرسی از مرکز بهداشت به عنوان بازرس شناخته میشود
۴. گزینه های ۱ و ۳

### ۳۲- کدام گزینه زیر تعریف صحیح نظارت بهداشتی است

۱. فرآیند بازرسی ، نظارت و کنترل عوامل محیطی
۲. فرآیند پایش ، ارزشیابی و نظارت بر عوامل محیطی
۳. فرآیند ارزیابی ، پایش و کنترل و نظارت بر عوامل محیطی
۴. فرآیند بازرسی، ارزیابی ، پایش و ارزشیابی و کنترل عوامل محیطی

### ۳۴- نظارت و کنترل فرآورده های خام دامی در مراکز عرضه و توزیع و طبخ این فرآورده ها بر عهده ..... و نظارت و کنترل بهداشتی بر عهده ..... است.

۱. وزارت بهداشت - دامپزشکی
۲. دامپزشکی - دامپزشکی
۳. دامپزشکی - وزارت بهداشت
۴. وزارت بهداشت - وزارت بهداشت

### ۳۵- اگر نواقص غیر بحرانی پس از ..... روز بر طرف نگردد بعد از صدور اخطار تعطیل ..... ساعته دستور تعطیلی محل و مهر و موم یا لاک و مهر ..... صادر میشود.

۱. ۶۰ روز - ۴۸ ساعت - بدون حکم مراجع قضایی
۲. ۱۵ روز - ۲۴ ساعت - بدون حکم مراجع قضایی
۳. ۱۵ روز - ۴۸ ساعت - با داشتن حکم مراجع قضایی
۴. ۶۰ روز - ۴۸ ساعت - با داشتن حکم مراجع قضایی

**۳۶- آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ مشتمل بر ..... ماده و ..... تبصره است.**

۱. ۱۸. ماده و ۴ تبصره

۲. ۴۵. ماده و ۷ تبصره

۳. ۵۴. ماده و ۶ تبصره

۴. ۷. ماده و ۲ تبصره

**۳۷- صدور پروانه بهداشتی وسایل حمل و نقل محصولات دامی بر عهده ..... و نظارت و کنترل اماکن دامی از نظر ساختمان و تجهیزات بر عهده .... است.**

۱. وزارت بهداشت - وزارت بهداشت

۲. دامپزشکی - وزارت بهداشت

۳. وزارت بهداشت - دامپزشکی

۴. دامپزشکی - دامپزشکی

**۳۸- آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ براساس چه تبصره ای از قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و... تهیه شده است**

۱. ۲. ۳.

۳. ۴. ۵.

**۳۹- شماره دستورعمل اجرایی بازرسی از مراکز تهیه و تولید و... مواد خوردنی و آشامیدنی کدام مورد زیر است**

۱. ۱۸۰۳۹۲۰۴.

۲. ۱۸۰۳۹۲۰۶.

۳. ۱۸۰۳۹۲۰۷.

۴. ۱۸۰۳۹۲۰۹.

**۴۰- دستورعمل اجرایی بازرسی از مراکز تهیه و توزیع .. مشتمل بر چند ماده و چند تبصره است**

۱. ۵۴. ماده و ۶ تبصره

۲. ۴۵. ماده و ۷ تبصره

۳. ۱۸. ماده و ۴ تبصره

۴. ۷. ماده و ۲ تبصره

#### ۴۱- مدت زمان شستشوی دستها کدام گزینه است

۱. ۱۰ تا ۲۰ ثانیه

۲. ۲۰ تا ۴۰ ثانیه

۳. ۴۰ تا ۶۰ ثانیه

۴. ۳۰ تا ۶۰ ثانیه

#### ۴۲- کدام یک از گزینه های زیر صحیح نمیباشد

۱. نرم و لزج شدن گوشت از علائم فساد کلی گوشت است

۲. یخ پوشانی و استفاده از پودر یخ برای حمل مرغ لازم میباشد

۳. آبشش ها در ماهی تازه و سالم باید قرمز روشن و بدون موکوس باشد

۴. آبیژیان تازه از زمان صید میتوانند حداکثر ۷ روز در کنار یخ نگه داری شوند

#### ۴۳- کدام یک از گزینه های زیر در سردخانه نباید در نزدیکی تخم مرغ قرار گیرد

۱. پیاز ، سیر ، نارنج ، پرتقال

۲. گوشت ، ماهی ، مرغ ، میگو

۳. پیاز ، سیر ، ماهی ، مرغ

۴. گوشت ، میگو ، نارنج، پرتقال

#### ۴۴- در ترابری تخم مرغهای خوراکی کامیونهای سردخانه دار در دمای ..... استفاده می شوند.

۱. ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتیگراد

۲. ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد

۳. ۷ تا ۱۵ درجه سانتیگراد

۴. ۰ تا ۷ درجه سانتیگراد

**۴۵- تخم مرغهای خوراکی تازه باید در دمای ..... و رطوبت نسبی ..... به مدت حداکثر ..... نگهداری شوند.**

۱. ۰ تا ۷ درجه سانتیگراد - ۷۰ تا ۸۰ درصد - ۲ هفته

۲. ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتیگراد - ۵۰ تا ۶۰ درصد - ۱ هفته

۳. ۰ تا ۷ درجه سانتیگراد - ۵۰ تا ۶۰ درصد - ۱ هفته

۴. ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتیگراد - ۷۰ تا ۸۰ درصد - ۲ هفته

**۴۶- در صورتی که از خمیر مایه مرطوب و خشک برای فرآوری نان استفاده شود به ترتیب باید در چه دمایی نگهداری شوند**

۱. ۱ تا ۵ درجه سانتیگراد - بالای ۲۵ درجه سانتیگراد

۲. ۱ تا ۷ درجه سانتیگراد - ۲۵ درجه سانتیگراد

۳. ۱ تا ۵ درجه سانتیگراد - زیر ۲۵ درجه سانتیگراد

۴. ۱ تا ۷ درجه سانتیگراد - بالای ۲۵ درجه سانتیگراد

**۴۷- جنس ظروف بسته بندی یخ کدام مورد زیر است**

۱. پلی پروپیلن با دانسیته بالا

۲. پلی اتیلن با دانسیته بالا

۳. پلی اتیلن با دانسیته پایین

۴. پلی پروپیلن با دانسیته پایین

**۴۸- یخ های بسته بندی شده باید دارای حداکثر وزن ..... کیلوگرم و ماشین های یخ ساز و محفظه یخ باید حداقل هر ..... یکبار تمیز شوند.**

۱. ۲۵ کیلو گرم - ۳ ماه

۲. ۲۵ کیلوگرم - ۱ ماه

۳. ۲۰ کیلو گرم - ۱ هفته

۴. ۲۰ کیلو گرم - ۱ ماه

**۴۹- در مرحله گندزدایی از سالمسازی سبزیجات کدام گزینه جهت گندزدایی صحیح می باشد**

۱. ۱ گرم پودر پرکلرین، ۱ قاشق چایخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا ۲ قاشق چایخوری آب ژاول ۵ درصد

۲. نصف قاشق مربا خوری پودر پرکلرین ، ۱ قاشق مربا خوری آب ژاول ۱۰ درصد یا ۲ قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد

۳. ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب و ۱ گرم پودر پرکلرین به ازای هر ۵ لیتر آب

۴. ۱ گرم یا نصف قاشق چایخوری پودر پرکلرین یا ۱ قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا ۲ قاشق مربا خوری آب ژاول ۵ درصد

**۵۰- مراحل سالم سازی سبزیجات به ترتیب کدام مورد زیر است**

۱. گندزدایی - انگل زدایی - پاکسازی - شستشو با آب
۲. پاکسازی - انگل زدایی - شستشو با آب - گندزدایی
۳. پاکسازی - انگل زدایی - گندزدایی - شستشو با آب
۴. پاکسازی - گندزدایی - انگل زدایی - شستشو با آب

**۵۱- سبزیجاتی که طبخ میشوند فقط باید ..... و ..... شوند و نیازی به ..... نیست.**

۱. پاکسازی و گندزدایی - شستشو
۲. پاکسازی و شستشو - گندزدایی
۳. پاکسازی و انگل زدایی - شستشو
۴. هیچکدام

**۵۲- محدوده خطر مواد غذایی کدام گزینه زیر است**

۱. ۵ تا ۲۱ درجه سانتیگراد
۲. ۲۱ تا ۶۰ درجه سانتیگراد
۳. ۵ تا ۶۳ درجه سانتیگراد
۴. ۵ تا ۶۰ درجه سانتیگراد

**۵۳- دمای لازم برای پختن گوشت و ماهی کدام گزینه است**

۱. حداقل ۵۸ درجه سانتیگراد
۲. حداقل ۶۸ درجه سانتیگراد
۳. حداقل ۶۳ درجه سانتیگراد
۴. حداقل ۷۴ درجه سانتیگراد

**۵۴- مدت زمان نگهداری لاشه گاو در یخچال و فریزر به ترتیب کدام گزینه است**

۱. ۵ روز - ۱۲ ماه
۲. ۵ روز - ۹ ماه
۳. ۳ روز - ۱۰ تا ۱۲ ماه
۴. ۳ روز - ۱۲ ماه

**۵۵- مدت زمان نگه داری ماهی دودی با بسته بندی در یخچال کدام گزینه است**

۱. ۳ تا ۵ روز
۲. ۵ روز
۳. ۵ ماه
۴. ۱۰ ماه

**۵۶- مدت زمان نگهداری گوشت اردک در یخچال و فریزر به ترتیب**

۱. ۳ تا ۵ روز - ۶ ماه

۲. ۲ تا ۳ روز - ۶ ماه

۳. ۲ تا ۳ روز - ۱۲ ماه

۴. ۴ تا ۵ روز - ۱۲ ماه

۵۷- در سردخانه های ترانزیتی و توزیعی حداقل هر ..... یکبار اتاق مذکور باید گندزدایی و شستشو شود

۱. ۱ ماه

۲. ۳ ماه

۳. ۱ سال

۴. ۶ ماه

**۵۸- برای خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد کدام گزینه درست است**

۱. نگهداری در دمای یخچال ۲. مستغرق کردن ماده غذایی منجمد در دمای ۲۱ درجه سانتیگراد و پایین تر

۳. نگهداری در دمای ۵ درجه سانتیگراد یا پایین تر ۴. هر ۳ گزینه

۵۹- ظروف یکبار مصرف یا پلی استایرنی نباید برای مواد غذایی بالاتر از ..... درجه سانتیگراد استفاده شوند.

۱. ۶۵

۲. ۶۳

۳. ۶۰

۴. ۵۸

**۶۰- در گندزدایی ظروف و تجهیزات کدام دو گزینه زیر صحیح است**

۱. حداقل به مدت ۳۰ ثانیه با آب تمیز و گرم با دمایی حداقل ۷۷ درجه سانتیگراد

۲. حداقل به مدت ۳۰ ثانیه در محلول تمیز حاوی ۵۰ میلی گرم بر لیتر کلر قابل دسترس و ۱۲.۵ میلی گرم بر لیتر ید قابل دسترس

۳. حداقل به مدت ۱ دقیقه در محلول تمیز حاوی ۵۰ میلی گرم بر لیتر و کمتر از ۲۰۰ میلی گرم بر لیتر کلر قابل دسترس

۴. حداقل به مدت ۳۰ ثانیه در محلول تمیز حاوی ۱۲.۵ میلی گرم حاوی کمتر از ۲۵ میلی گرم بر لیتر ید قابل دسترس

جواب کدام گزینه زیر است:

۱. ۲ و ۳

۲. ۱ و ۲

۳. ۱ و ۳

۴. ۳ و ۴

۶۱ تجهیزاتی که برای آماده سازی مواد غذایی بالقوه خطرناک استفاده میشوند باید در فواصل زمانی کمتر از ..... ساعت تمیز و کندزدایی شوند.

۱۰۰.۱                      ۸.۲                      ۴.۳                      ۲.۴

۶۲- آب مورد استفاده در مراکز و اماکن عمومی باید مطابق استانداردهای ملی ..... و..... باشد.

۱۰۵۳.۱ و ۱۰۱۱                      ۱۰۵۳.۲ و ۱۰۴۸

۱۰۴۸.۳ و ۱۰۱۱                      ۱۰۴۸.۴ و ۱۰۵۳

۶۳- حفظ کلر باقیمانده برای تانکر سیار در محل توزیع ..... و در محل آبیگری ..... پی پی ام توصیه میشود.

۰.۲ تا ۰.۸ و ۱ تا ۲                      ۰.۵ تا ۱ و ۱ تا ۱.۵

۰.۲ تا ۰.۸ و ۱ تا ۱.۵                      ۰.۵ تا ۱ و ۱ تا ۲

۶۴- هودها و یا فیلترهای قابل تعویض یا شستشو و فن های تخلیه باید در چه ارتفاعی بالاتر از سطح اجاق و کباب پز نصب شوند

۱۰۰ تا ۱۲۰ سانتی متر                      ۸۰ تا ۱۰۰ سانتی متر

۶۰ تا ۸۰ سانتی متر                      ۴۰ تا ۶۰ سانتی متر

۶۵- هوای جبرانی در تهویه باید حدود ..... درصد هوای خروجی باشد.

۵۰.۱                      ۶۰.۲                      ۷۰.۳                      ۸۰.۴

۶۶- میزان تهویه آشپزخانه، توالت و حمام و رختکن به ترتیب کدام گزینه است

۱۰ تا ۱۵ - ۵ مرتبه در ساعت                      ۱۵.۲ تا ۲۵ - ۱۰ مرتبه در ساعت

۱۵.۳ تا ۲۵ و ۵ مرتبه در ساعت                      ۱۰.۴ تا ۱۵ و ۱۰ مرتبه در ساعت

۶۷- در انبار مواد غذایی باید دما ..... درجه سانتیگراد و رطوبت ..... درصد باشد.

۲۱.۱ - ۶۵                      ۲۱.۲ - ۵۵

۲۰.۳ - ۶۵                      ۲۰.۴ - ۵۵

۶۸- درجه حرارت سالن پذیرایی سروشیده کدام گزینه زیر است

۲۵ تا ۳۰                      ۲۰.۲ تا ۲۵

۶۹- شدت روشنایی در هنگام کار با وسایل تیز و برنده - قسمتهای شستشو و ذخیره سازی و انبار و سرخانه به ترتیب کدام گزینه است

۱. ۵۴۰. ۲۰۰ - ۱۰۰ لوکس

۲. ۲۲۰. ۲۰۰ - ۲۰۰ لوکس

۳. ۲۲۰. ۵۴۰ - ۲۰۰ لوکس

۴. ۵۴۰. ۲۲۰ - ۱۰۰ لوکس

۷۰- حداکثر صدا در محیط های داخل مراکز و اماکن چند دسی بل است

۱. ۶۰. ۱

۲. ۵۰. ۲

۳. ۴۰. ۳

۴. ۳۵. ۴

۷۱- نمونه برداری از غذاهای خشک و کنسرو شده در دمای ..... درجه سانتیگراد و نمونه برداری از مواد فاسد شدنی و غیرمنجمد تا هنگام آزمایش در دمای ..... درجه سانتیگراد انجام میگردد.

۱. بالاتر از ۴۵ - ۷ تا

۲. بالاتر از ۴۰ - ۵ تا

۳. کمتر از ۴۵ - ۵ تا

۴. کمتر از ۴۰ - ۷ تا

۷۲- بازرسی بهداشتی از واحد سیار به صورت ..... و کیوسک ثابت ..... میباشد.

۱. فصلی - فصلی

۲. ماهانه - فصلی

۳. ماهانه - ۶ ماهه

۴. فصلی - ماهانه

73- فعل یا ترک فعل از قانون اصلاحیه ماده 13 که مستوجب مجازات میباشد کدام مورد زیر است

۱. تقلب

۲. جرم

۳. گناه

۴. تخلف

۷۴- مسئول بهداشت محل کدام گزینه زیر است و در صورت لزوم میتواند به کدام یک از موارد زیر تفویض اختیار کند

۱. رئیس مرکز بهداشت استان و شهرستان - رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری روستایی

۲. کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان - رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی

۳. رئیس مرکز بهداشت استان و شهرستان - کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان

۴. کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان - مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه ای

۷۵- بکارگیری و استفاده از واحد، مکان، قسمت و ابزار و تجهیزات تعریف کدام گزینه است

۱. گردش کار      ۲. بهره برداری      ۳. پشتیبانی      ۴. بازرسی

۷۶- واحد صنفی یک واحد اقتصادی است که فعالیت آن در محل ..... باشد.

۱. ثابت      ۲. سیار      ۳. دائم      ۴. گزینه ۱ و ۲

۷۷- بخشی از واحد صنفی که به تشخیص مسئول بهداشت محل دارای فعالیت مجزا باشد..... و مواردی نظیر دستگاه و تجهیزات که برای مقاصد خاص از جمله فرآوری و نگهداری مواد غذایی از آنها استفاده میشود ..... نام دارد.

۱. قسمت - مکان      ۲. محل کسب - قسمت

۳. مکان - قسمت      ۴. محل کسب - مکان

۷۸- تیم بازرسی شامل کدام مورد زیر نمی باشد

۱. بازرس بهداشت محیط      ۲. نماینده اتحادیه صنفی

۳. نماینده نیروی انتظامی      ۴. کارشناس برنامه

۷۹- عبارت است از تمام یا بخشی از فرآیند بازرسی و فعالیت های بعدی آن:

۱. گردش کار قضایی      ۲. گردش کار اداری

۳. گردش کار قانونی      ۴. هیچکدام

۸۰- چنانچه در هنگام بازرسی نقص بهداشتی مشاهده شود و با تذکر بازرس در محل تا پایان بازرسی رفع گردد باید نقص در گزارش با علامت..... مشخص شود و وارد گردش کار اداری ..... و

اگر در هنگام بازرسی نقص بهداشتی غیر قابل رفع و یا تکرار نقص بهداشتی قابل رفع در محل مشاهده شود باید توسط بازرس با علامت..... مشخص شود و وارد گردش کار اداری.....

۱. + ، نگردد - ، x ، گردد      ۲. x ، نگردد - ، + ، گردد

۳. + ، نگردد - ، x ، نگردد      ۴. x ، نگردد - ، + ، نگردد

۸۱- مدت زمان مهلت داده شده به مدیر یا متصدی واحد صنفی جهت رفع نواقص بهداشتی برای نواقص بحرانی ..... و برای نواقص غیر بحرانی ..... است

۱. ۴۸ ساعت - ۶۰ روز      ۲. ۴۸ ساعت - ۳۰ روز

۳. ۲۴ ساعت - ۶۰ روز

۴. ۲۴ ساعت - ۳۰ روز

**۸۲- در صورت عدم رفع هر یک از نواقص بحرانی بعد از مهلت داده شده واحد مذکور با دستور ..... به مدت حداکثر ..... پلمپ میگردد**

۱. مسئول بهداشت محل - ۴۸ ساعت

۲. مسئول بهداشت محیط - ۴۸ ساعت

۳. مسئول بهداشت محل - یک هفته

۴. مسئول بهداشت محیط - یک هفته

**۸۳- در صورت تایید گزارش نواقص بهداشتی غیر بحرانی توسط مسئول بهداشت محل اخطار تعطیل ..... صادر میشود.**

۱. ۲۴ ساعت

۲. ۴۸ ساعت

۳. یک هفته

۴. دو هفته

**۸۴- در صورت عدم رفع نواقص غیر بحرانی واحد با تنظیم صورت مجلس حداکثر ..... تعطیل میگردد و پرونده به دادگاه ارجاع داده میشود.**

۱. دو هفته

۲. یک هفته

۳. ۴۸ ساعت

۴. ۲۴ ساعت

**۸۵- مالک ، مدیر یا متصدی جهت بازگشایی واحد خود به منظور رفع نواقص بهداشتی باید از ..... به صورت کتبی درخواست نماید.**

۱. کارشناس بهداشت محیط

۲. رئیس مرکز بهداشت شهرستان

۳. معاونت بهداشتی

۴. مسئول بهداشت محل

**۸۶- چنانچه متصدی قبل از دریافت اجازه بهره برداری اقدام به فعالیت نماید واحد مربوطه مجدداً به مدت ..... تعطیل خواهد شد و پرونده به ..... ارجاع داده میشود**

۱. ۲ هفته - دادگاه

۲. ۱ هفته - دادگاه

۳. ۲ هفته - مرکز بهداشت شهرستان

۴. ۱ هفته - مرکز بهداشت شهرستان

**۸۷- در تمامی مراحل رسیدگی به تخلفات بهداشتی نصب پلاکارد در صورت لزوم با ذکر علت طبق نظر ..... انجام میگردد.**

۱. مسئول بهداشت محل

۲. بازرس بهداشت محیط

۳. خود متصدی

۴. دادگاه

**۸۸- در کدام یک از موارد زیر نصب پلاکارد مبنی بر عدم رعایت موازین بهداشتی الزامی است**

۱. دارا بودن نقص بحرانی  
۲. بهره برداری بدون مجوز  
۳. فک پلمپ غیر قانونی  
۴. وقوع طغیان و اپیدمی به علت عدم رعایت موازین بهداشتی

**۸۹- دستور عمل رسیدگی به تخلفات بهداشتی دارای ..... ماده ..... تبصره و ..... فرم می باشد.**

۱. ۳-۲-۲۴ فرم  
۲. ۷-۲-۲۴ فرم  
۳. ۷-۲-۲۳ فرم  
۴. ۳-۲-۲۳ فرم

**۹۰- در صورتی که نواقص بحرانی در محل قابل رفع نباشد اولین اقدام چیست**

۱. تعطیلی موقت  
۲. پلمپ محل  
۳. معرفی به مسئول بهداشت محل طبق گردش کار  
۴. معرفی به دادگاه

**۹۱- در راستای اجرای ماده ..... آیین نامه اجرایی قانون مواد ۱۳ دستور عمل اجرایی صدور گواهی صلاحیت کیوسک ثابت توسط وزارت ابلاغ گردید.**

۱. ۱۲ و ۴۵  
۲. ۴۴ و ۴۵  
۳. ۱۲ و ۴۴  
۴. ۱۲ و ۴۴

**۹۲- به درخواستی گفته میشود که فرد متقاضی برای دریافت پروانه بهداشتی کیوسک ثابت به وزارت تسلیم مینماید.**

۱. صلاحیت بهداشتی  
۲. درخواست شخصی  
۳. درخواست بازرسی  
۴. پروانه بهداشتی

**۹۳- صدور پروانه بهداشتی کیوسک ثابت برای مدت ..... سال و توسط ..... انجام میگردد.**

۱. ۳ سال - مرکز بهداشت شهرستان  
۲. ۳ سال - معاونت بهداشتی دانشگاه  
۳. یک سال - معاونت بهداشتی دانشگاه  
۴. یک سال - مرکز بهداشت شهرستان

**۹۴- صدور گواهی صلاحیت بهداشتی کیوسک ثابت توسط ..... صورت میگیرد.**

۱. معاونت بهداشتی دانشگاه
۲. مسئول بهداشت محل
۳. کارشناس بهداشت محیط
۴. مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه

**۹۵- فروش لبو، باقلوا، شلغم، انواع ذرت و سیب زمینی آب پز منوط بر رعایت ضوابط مرتبط با بهداشت مواد غذایی و عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز برای واحد سیار ..... و برای کیوسک ثابت ..... می باشد.**

۱. ممنوع - مجاز
۲. ممنوع - ممنوع
۳. مجاز - مجاز
۴. مجاز - ممنوع

**۹۶- عرضه مواد غذایی بالقوه خطرناک با بسته بندی مورد تایید سازمان غذا و دارو و با رعایت کامل توصیه ها و دستور عمل مندرج بر روی بسته بندی ها برای واحد سیار و کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی به ترتیب کدام است**

۱. ممنوع - مجاز
۲. ممنوع - ممنوع
۳. مجاز - مجاز
۴. مجاز - ممنوع

**۹۷- واگذاری پروانه بهداشتی به غیر ..... می باشد و در صورت واگذاری .....**

۱. با داشتن تعهد محضری مجاز می باشد - فرد جدید باید کارت بهداشت دریافت کند
۲. ممنوع - پروانه بهداشتی لغو میگردد
۳. ممنوع - اخطار کتبی به متصدی
۴. با داشتن تعهد محضری مجاز می باشد - فرد جدید باید گواهینامه آموزشی دریافت کند

**۹۸- کدامیک از موارد زیر در رابطه با کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی صحیح نمی باشد**

۱. مخزن فاضلاب با گنجایش حداقل ۴۵ لیتر وجود داشته باشد.
۲. فاضلاب کیوسک ثابت باید در چاه جاذب دفع گردد.
۳. یخچال باید مواد غذایی را در ۴ درجه سانتیگراد یا پایین تر حفظ کند.
۴. منبع تامین آب آشامیدنی می تواند مخزن آب آشامیدنی تحت فشار باشد.

**۹۹- دستورعمل صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک ثابت مشتمل بر چند ماده و چند تبصره است**

۷. ۱ ماده و ۲ تبصره

۸. ۲ ماده و ۳ تبصره

۱۸. ۳ ماده و ۴ تبصره

۴۵. ۴ ماده و ۷ تبصره

**۱۰۰- به شخص یا اشخاصی گفته میشود که حداقل دارای مدارک کارشناسی در رشته مهندسی بهداشت محیط بوده و از شرایط لازم مطابق این دستورعمل برخوردار باشد**

۱. کارکنان فنی

۲. کارشناس ناظر

۳. مشاور

۴. مسئول فنی

**۱۰۱- ارائه گزارش خود کنترلی و خود اظهاری به مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه مربوطه به صورت ..... انجام میگردد.**

۱. ۱ ماهه

۲. ۲ ماهه

۳. ۳ ماهه

۴. ۶ ماهه

**۱۰۲- نسخه ای از گزارشات خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی مراکز و اماکن عمومی مشمول که با شرکت ها قرارداد دارند باید حداقل به مدت ..... در شرکت نگهداری شوند.**

۱. ۱ سال

۲. ۲ سال

۳. ۳ سال

۴. ۵ سال

**۱۰۳- اعتبار پروانه صادره از تاریخ صدور برای مرحله اول به مدت ..... و تمدید آن در مراحل بعدی برای دوره های ..... می باشد.**

۲. ۱ و ۵ ساله

۱. ۲ و ۱ ماهه

۱. ۳ و ۵ ساله

۲. ۴ و ۲ ساله

**۱۰۴- بازدید کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان از شرکت های تحت پوشش حداقل ..... یکبار و ارزیابی معاونت بهداشتی از شرکت ها ..... یکبار است.**

۱. فصلی - سالی

۲. سالی - فصلی

۳. ماهی - فصلی

۴. ماه - سالی

**۱۰۵- کدام یک از اعضای زیر جز اعضای ناظر کمیته نظارت دانشگاهی است**

۱. رئیس مرکز بهداشت شهرستان مربوطه  
۲. کارشناس مسئول بهداشت محیط استان  
۳. معاون بهداشتی دانشگاه یا نماینده وی  
۴. مدیر گروه مهندسی بهداشت محیط و حرفه ای

**۱۰۶- کدام یک از گزینه های زیر از وظایف و اختیارات کمیته نظارت دانشگاهی نیست**

۱. بررسی شکایات و تخلفات  
۲. انجام بازرسی از شرکت ها و موسسات بنا به ضرورت  
۳. بررسی گزارش نظارت بر عملکرد شرکت ها و موسسات  
۴. ثبت گزارش در سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط کار

**۱۰۷- اگر برای شرکتی دو بار اخطار کتبی تخلف صادر شود و مدیر برای بار سوم تخلف کند کدام گزینه درست است**

۱. اخطاریه مجدد به مدیر  
۲. لغو موقت پروانه به مدت ۶ ماه  
۳. لغو موقت پروانه به مدت ۳ ماه  
۴. لغو دائم پروانه

**۱۰۸- اگر شرکتی اقدام به انجام بازرسی حاکمیتی، صدور نظریه بهداشتی و اعطای لوح تایید بهداشتی کند کدام یک از موارد زیر صحیح است (در صورت تکرار تخلف)**

۱. اخطاریه کتبی به مدیر  
۲. لغو موقت پروانه به مدت ۶ ماه  
۳. لغو موقت پروانه به مدت ۳ ماه  
۴. لغو دائم پروانه

**۱۰۹- هر یک از کارکنان و مسئول فنی شرکت روزانه حداکثر برای چند مرکز میتوانند خدمات مشاوره ای ارائه نمایند و حداقل تعداد دفعات ارائه خدمت برای مراکز و اماکن کدام است**

۱. ۶ مرکز - فصلی یکبار  
۲. ۴ مرکز - ماهی یکبار  
۳. ۳ مرکز - ماهی یکبار  
۴. ۲ مرکز - فصلی یکبار

۱۱۰- مالکین، مدیران و متصدیانی که خود اقدام به انجام خود کنترلی و خوداظهاری بهداشتی مکان خود مینمایند باید گزارشات اقدامات انجام شده را به صورت ..... به اتحادیه و معاونت های بهداشتی دانشگاه مربوطه ارسال کنند.

۱. سالیانه ۲ ماهانه

۳. ۳ ماهه ۴. ۶ ماهه

۱۱۱- گزارشات خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی به ترتیب باید چگونه ارسال شود

۱. ماهانه - فصلی ۲. ماهانه - ماهانه

۳. فصلی - فصلی ۴. فصلی - ماهانه

۱۱۲- تناوب و تعداد نمونه های میکروبی برای آب استخر و آب شرب مراکزی که از طریق شبکه توزیع شهری یا روستایی تامین نمیگردد کدام گزینه است

۱. ماهانه، یک نمونه در هر دوره - فصلی، سه نمونه در هر دوره

۲. ماهانه، یک نمونه در هر دوره - ماهانه سه نمونه در هر دوره

۳. فصلی، سه نمونه در هر دوره - ماهانه، یک نمونه در هر دوره

۴. فصلی، سه نمونه در هر دوره - ماهانه، یک نمونه در هر دوره

۱۱۳- نمونه برداری از مواد غذایی بالقوه خطرناک و سطوح تهیه مواد غذایی به ترتیب کدام گزینه است

۱. ۳ ماه - ۳ ماه ۲. ۲ ماه - ۳ ماه

۳. ۳ ماه - ۶ ماه ۴. ۲ ماه - ۶ ماه

۱۱۴- دستورعمل نحوه اجرای خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی مشتمل بر چند ماده است

۱. ۱۸ ماده ۲. ۷ ماده

۳. ۱۹ ماده ۴. ۱۴ ماده

۱۱۵- در طی بازرسی از یک مرکز بیشتر مقررات بهداشتی رعایت شده بود این واحد کدام یک از رتبه های زیر را دریافت میکنند

۱. رتبه عالی بهداشتی ۲. رتبه ۱ بهداشتی

۳. رتبه ۲ بهداشتی ۴. رتبه ۳ بهداشتی

**۱۱۶- اگر واحدی در طی ۳ بازرسی اخیر مقررات بهداشتی را رعایت نموده باشد کدام یک از رتبه های زیر به آن واحد تعلق میگیرد**

۱. رتبه ۱ بهداشتی

۲. رتبه عالی بهداشتی

۳. رتبه ۳ بهداشتی

۴. رتبه ۲ بهداشتی

**۱۱۷- کمیته معاونت بهداشتی دانشگاه شامل همه اعضای زیر به جز گزینه ..... است.**

۱. رئیس اتحادیه ذی ربط

۲. رئیس مرکز بهداشت شهرستان

۳. معاون بهداشتی دانشگاه

۴. کارشناس مسئول بهداشت محیط استان

**۱۱۸- در بازرسی انجام شده واحدی حدود ۷۹ درصد امتیاز را کسب کرده است کدامیک از رتبه های زیر به این واحد تعلق میگیرد**

۱. رتبه ۱ بهداشتی

۲. رتبه ۲ بهداشتی

۳. رتبه ۳ بهداشتی

۴. رتبه عالی بهداشتی

**۱۱۹- در آیین نامه ماده ۱۳، مسئولیت پیگیری و رفع نواقص بهداشتی بر عهده کیست**

۱. بازرس بهداشت محیط

۲. مسئول بهداشت محل

۳. مالک مراکز و اماکن

۴. مدیر یا متصدی یا مالک مراکز و اماکن عمومی

**۱۲۰- اگر مواد غذایی خام و پخته در یک یخچال قرار گیرند کدام گزینه درست است**

۱. مواد غذایی پخته در قسمت های بالا و مواد غذایی خام در قسمت های پایین یخچال قرار می گیرند

۲. مواد غذایی خام در قسمت های بالا و مواد غذایی پخته در قسمت های پایین یخچال قرار می گیرند

۳. قرارگیری این مواد در کنار همدیگر بلامانع است

۴. مواد غذایی پخته و خام نباید در یک یخچال مشترک قرار گیرند

1) 2	6) 2	11) 1	16) 4	21) 1	26) 2
2) 1	7) 4	12) 4	17) 2	22) 2	27) 4
3) 4	8) 1	13) 3	18) 3	23) 3	28) 1
4) 2	9) 3	14) 1	19) 3	24) 4	29) 4
5) 4	10) 1	15) 2	20) 4	25) 1	30) 2

31) 2	36) 2	41) 3	46) 3	51) 2	56) 2
32) 4	37) 4	42) 2	47) 2	52) 4	57) 4
33) 4	38) 2	43) 1	48) 1	53) 2	58) 4
34) 3	39) 4	44) 4	49) 4	54) 1	59) 1
35) 1	40) 1	45) 4	50) 3	55) 3	60) 2

61) 3	66) 3	71) 3	76) 4	81) 1
62) 1	67) 2	72) 2	77) 3	82) 3
63) 4	68) 1	73) 4	78) 4	83) 2
64) 1	69) 4	74) 1	79) 4	84) 2
65) 4	70) 2	75) 2	80) 1	85) 4

86) 1	91) 3	94) 4	98) 2	102) 3
87) 1	92) 2	95) 1	99) 1	103) 2
88) 4	93) 2	96) 3	100) 4	104) 1
89) 1	94) 3	97) 2	101) 3	105) 1

106) 4	109) 2	112) 1	115) 3	118) 3
107) 3	110) 3	113) 4	116) 2	119) 4
108) 2	111) 1	114) 4	117) 2	120) 1