I'm not a bot

Hijyen, bireylerin ve toplumun sağlığını korumak adına alınan önlemlerin bütünüdür. Bu kapsamda, hijyen eğitimi önemli bir adımdır ve bu eğitim sonrasında yapılan sınavlar, bireylerin edindikleri bilgileri pekiştirmelerine yardımcı olur. Hijyen eğitimi veren kurumlar, genellikle belirli yönetmeliklere uygun olarak bu eğitimi düzenlerler. İşte, hijyen eğitimi sonrasında katılımcıların kendilerini sınaması için özel olarak hazırlanmış sorular ve cevapları: Online Hijyen Belgesi Sınavına Girmek için Tıklayınız Hijyen Belgesi Soruları ve Cevapları Hijyen Belgesi Soruları 1. Hijyen Eğitimi hangi yönetmelik gereği verilmektedir? A) Hijyen Yönetmeliği B) İlk Yardım Yönetmeliği C) Gıda Yönetmeliği D) İş Güvenliği Yönetmeliği Cevap: A) Hijyen Yönetmeliği Hijyen eğitimi, genellikle ülkelerin sağlık politikaları çerçevesinde Hijyen Yönetmeliği gereği verilmektedir. Bu yönetmelik, bireylerin sağlıklı yaşam pratiği kazanmalarını amaçlar. 2. Kişisel Hijyen tanımı için hangisi doğrudur? A) Bireyin sağlığını sürdürmek için yaptığı "ÖZBAKIM'' uygulamalarını içerir. B) Bireyin refahı için hijyenik ortamların sağlanmasını içerir. C) Gıdaların saklanma koşullarını içerir. D) Hastanelerin hijyenik ortamlarını içerir. Cevap: A) Bireyin sağlığını sürdürmek için yaptığı "ÖZBAKIM'' uygulamalarını içerir. Kişisel hijyen, bireyin kendi sağlığını korumak adına yaptığı temel öz bakım uygulamalarını içerir. Bu uygulamalar, genellikle günlük yaşamın bir parçasıdır. 3. Kişisel Hijyen Konusu İçinde hangisi yoktur? A) Vücut Bakımı Ve Temizliği B) Tuvalet Alışkanlığı ve Temizliği C) Giyim Konuları D) Gıda güvenliği Cevap: D) Gıda güvenliği Kişisel hijyen konuları içinde yer alan diğer maddeler bireyin kendi sağlığı ve çevresel temizlikle ilgiliyken, gıda güvenliği genellikle genel bir hijyen konusu olarak ele alınır. 4. Mikroorganizmalar nerede bulunmaz? A) İyi yıkanmamış sebze ve meyvelerde B) İnsan ve hayvanların dışkılarında C) Hayvanlarda D) Steril ortamlarda Cevap: D) Steril ortamlarda Mikroorganizmalar genellikle doğada, canlı organizmalarda ve çeşitli ortamlarda bulunabilirler. Ancak steril ortamlar, mikroorganizmaların bulunmadığı özel koşulları sağlayan yerlerdir. 5. Hangisinden sonra El yıkama işlemine gerek yoktur? A) Çöp ve atıklara dokunulduğunda B) Televizyon izledikten sonra C) Tuvalet gereksiniminin giderilmesinden sonra D) Kimyasallarla, elleri kirleten işlerle, boyalarla uğraşıldığında Cevap: B) Televizyon izledikten sonra El yıkama işlemi, genellikle mikropların bulaşma riski bulunan durumlar sonrasında yapılmalıdır. Televizyon izlemek, genellikle mikrop bulaşma riskini artırmayan bir aktivitedir. CEVAP ANAHTARI A A D D B Hijyen Belgesi Soruları ve Cevapları Bu sorular, hijyen belgesi eğitimi sonrasında edinilen bilgilerin ne kadarını anladığınızı değerlendirmenize yardımcı olacaktır. Hijyen Belgesi Soruları ve Cevapları Hijyen, bireylerin sağlığını korumak için temel bir önlem olduğu için bu konudaki bilgilerin güncel ve doğru olması oldukça önemlidir. Sınavı başarıyla tamamlamak, hem bireyin kendi sağlığını korumasına katkı sağlar hem de toplum sağlığını olumlu yönde etkiler. Kategori: Hijyen Belgesi Yazar: Hijyen Belgesi Makale Uzunluğu: 589 Kelime Yayınlanma Tarihi: 19 Ocak 2024 Güncellenme Tarihi: 02 Kasım 2024 SertifikalıKursu tamamladığınızda e-Devlet onaylı sertifika kazanırsınız. Çoklu ErişimMasaüstü, mobil veya tablet üzerinden erişim sağlayın. Uluslararası GeçerlilikUluslararası geçerlilik için bizimle iletişime geçin. Güvenli AlışverişÖdemeleriniz SSL güvenlik sertifikası ile korunur. Esnek ZamanlamaKursları kendi hızınızda, istediğiniz zaman tamamlayın. Hijyen Belgesi Sınavına Hoşgeldiniz. Hijyen Belgesi Nasıl Alınır Hijyen Belgesi Nasıl Alınır , belirli sektörlerde çalışan kişilerin alması zorunlu olan bir belgedir. Bu belge, çalışanların hijyen kurallarına uygun şekilde çalıştığını ve işlerini hijyenik bir ortamda gerçekleştirdiğini gösterir. Hijyen belgesi almak, birçok işletme için yasal bir gereklilik haline gelmiştir. Bu Sayfadan Hijyen Belgesi Sınavı Olarak belgenizi 1 saat ile 1 günlük bir süre de belgenizi alabilirsiniz Hijyen Belgesi Nedir? Hijyen sertifikası, özellikle gıda üretimi, perakende gıda satış noktaları, otel ve restoran gibi hizmet sektörlerinde çalışanların alması gereken bir belgedir. Bu belge, çalışanların hijyen kurallarına uymasını ve bu kurallar çerçevesinde hizmet sunmasını sağlar. Hijyen Eğitimi Hijyen belgesi almak isteyen kişiler, öncelikle hijyen eğitimi almalıdır. Bu eğitim, hijyen kurallarının neler olduğunu, nasıl uygulanması gerektiğini ve iş yerinde hijyen standartlarının nasıl sağlanacağını öğretir. Eğitimi başarıyla tamamlayan kişiler, sınavdan geçerler ve hijyen belgesi almaya hak kazanırlar. Hijyen Belgesi Sınavı Hijyen Belgesi Nereden Alınır? Hijyen belgesi almak isteyenler, hijyenbelgesi.com üzerinden başvuru yapabilirler veya Hijyen Belgesi Sınavına katılarak da alabilirsiniz. Belgeyi almak için yerel Halk Eğitim Merkezlerine de başvurabilirsiniz. Eğitim süreci ve sınavlar tamamlandıktan sonra, başarılı olan katılımcılar hijyen belgesi almaya hak kazanır. Hijyen Belgesi Almanın Avantajları Hijyen sertifikası , iş yerinizdeki hijyen standartlarını yükseltmenize ve müşterilerinize daha sağlıklı bir hizmet sunmanıza yardımcı olur. Ayrıca, yasal zorunlulukları yerine getirerek işletmenizin ceza almasını engelleyebilirsiniz. Hijyen belgesi almak, çalışanlarınızın bilgi düzeyini artırır ve iş yerindeki genel hijyen kültürünü güçlendirir. Hijyen Belgesine Sahip Olmanın Önemi İş yerinizde hijyen belgesine sahip çalışanların bulunması, hem müşterilerinizin hem de çalışanlarınızın sağlığını korumak açısından önemlidir. Bu belge, iş yerindeki hijyen koşullarının belirlenen standartlara uygun olduğunu gösterir ve müşterilerinizin güvenini kazanmanıza yardımcı olur. Hijyen Belgesi İçin Gerekli Belgeler Hijyen belgesi almak için genellikle aşağıdaki belgeler gereklidir: Nüfus cüzdanı fotokopisi 1 adet vesikalık fotoğraf Eğitim belgesi (Halk Eğitim Merkezi veya hijyenbelgesi.com üzerinden alınabilir) Başvuru Süreci Başvuru yapmak için öncelikle gerekli belgeleri hazırlamanız gerekmektedir. Daha sonra, hijyenbelgesi.com üzerinden başvuru formunu doldurarak başvurunuzu tamamlayabilirsiniz. Eğitim ve sınav süreci tamamlandıktan sonra belgenizi alabilirsiniz. Hijyen Belgesi Ücretleri ve Hijyen Belgesi Sınavı Hijyen belgesi almak için ödemeniz gereken ücret, eğitim alınan kuruma ve eğitim süresine bağlı olarak değişiklik gösterebilir. hijyenbelgesi.com üzerinden başvuru yaptığınızda, güncel ücret bilgilerine ulaşabilirsiniz. Hijyen Belgesi Sınavı ile hızlıca sınava girip başarılı olduktan sonra belge katılım ücretini ödeyip belgenizi alabilirsiniz. Ücretler ve Ödeme Yöntemleri Hijyen belgesi almak için gereken ücret, genellikle eğitim ve sınav giderlerini kapsar. Ödeme, kredi kartı, banka havalesi veya diğer online ödeme yöntemleriyle yapılabilir. Hijyen Belgesi Sınavı Ücretsizdir sadece kayıt için ödeme alınır. E Devlet Hijyen Belgesi, iş yerlerinde hijyen standartlarını yükseltmek ve yasal gereklilikleri yerine getirmek için önemli bir belgedir. Hijyen belgesi almak için gereken adımları ve başvuru sürecini takip ederek, iş yerinizin hijyen standartlarını güçlendirebilir ve müşterilerinize daha sağlıklı bir hizmet sunabilirsiniz. Detaylı bilgi için hijyenbelgesi.com adresini ziyaret edebilirsiniz. Kategori: Bilinmiyor Yazar: Caylinet Makale Uzunluğu: 664 kelimedir. Yayınlanma Tarihi: 20 Ağustos 2024 Güncellenme Tarihi: 20 Ağustos 2024 Aşağıda, Hijyen Belgesi sınavında çıkabilecek 30 örnek soru ve cevaplar yer almaktadır. Her sorunun altında, cevapların gerekçeleri de açıklanmıştır. Hijyen belgesine başvuru yapmak için (0537) 609 53 88 numaralı telefonla iletişime geçin. a) Sadece el temizliği b) Mikroplardan ve hastalıklardan korunma yolları c) Yemek pişirme teknikleri d) Sadece mutfak hijyeni Cevap: b) Mikroplardan ve hastalıklardan korunma yolları Açıklama: Hijyen, bireylerin ve toplumun sağlığını korumak amacıyla, mikroplardan ve hastalıklardan korunmak için alınan tüm tedbirleri içerir. a) Çıplak gözle görülebilen canlılar b) Sadece mikroskopla görülebilen canlı organizmalar c) Bitkiler d) Büyük hayvanlar Cevap: b) Sadece mikroskopla görülebilen canlı organizmalar Açıklama: Mikroorganizmalar, gözle görülmesi mümkün olmayan, ancak mikroskopla incelenebilen çok küçük canlılardır. a) Yanlış pişirilmiş yemek b) Gıda yoluyla alınan zararlı mikroplar veya toksinlerin neden olduğu rahatsızlık c) Yetersiz beslenme d) Fazla tuz tüketimi Cevap: b) Gıda yoluyla alınan zararlı mikroplar veya toksinlerin neden olduğu rahatsızlık Açıklama: Gıda zehirlenmesi, kontamine olmuş gıdalarla alınan mikroorganizmalar veya toksinler nedeniyle ortaya çıkan bir sağlık sorunudur. Kişisel hijyenin önemi nedir? a) Sadece iyi görünmek için b) Hastalıklardan korunmak ve sağlığı sürdürmek için c) Daha güzel kokmak için d) Sadece iş yerinde temiz olmak için Cevap: b) Hastalıklardan korunmak ve sağlığı sürdürmek için Açıklama: Kişisel hijyen, bireylerin hastalıklardan korunmaları ve genel sağlıklarını korumaları için hayati önem taşır. El yıkama süresi ne kadar olmalıdır? a) 5 saniye b) 10 saniye c) 20 saniye d) 1 dakika Cevap: c) 20 saniye Açıklama: Etkili bir el yıkama işlemi, mikropların tamamen temizlenmesi için en az 20 saniye sürmelidir. a) Farklı türde gıdaların birlikte pişirilmesi b) Temiz gıdaların kirli gıdalarla temas etmesi sonucu mikropların yayılması c) Gıdaların aşırı ısıtılması d) Gıdaların soğuk ortamda saklanması Cevap: b) Temiz gıdaların kirli gıdalarla temas etmesi sonucu mikropların yayılması Açıklama: Çapraz bulaşma, temiz gıdaların kirli gıdalarla temas etmesi sonucu mikropların yayılmasına neden olur. Gıda hijyeninde kritik kontrol noktası nedir? a) Yemek pişirme süresi b) Gıdanın muhafaza edildiği sıcaklık c) Gıdanın paketlenmesi d) Yemek sunumu Cevap: b) Gıdanın muhafaza edildiği sıcaklık Açıklama: Gıda hijyeninde, gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi, mikropların çoğalmasını engellemek için kritik bir kontrol noktasıdır. Hijyen eğitimi neden önemlidir? a) Daha fazla müşteri çekmek için b) Çalışanların bilinçlenmesi ve iş sağlığını korumak için c) İş yerini temiz tutmak için d) Yasal bir zorunluluk olmadığı için Cevap: b) Çalışanların bilinçlenmesi ve iş sağlığını korumak için Açıklama: Hijyen eğitimi, çalışanların bilinçlenmesi ve iş sağlığının korunması için oldukça önemlidir. Hangi durumda eller yeniden yıkanmalıdır? a) Yemek yedikten sonra b) Yemek hazırlamaya başlamadan önce c) Tuvalet kullanımından sonra d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Eller, yemek yemeden önce ve sonra, yemek hazırlamaya başlamadan önce ve tuvalet kullanımından sonra mutlaka yıkanmalıdır. Mikroorganizmalar en çok nerede bulunur? a) Sıcak ve kuru yerlerde b) Soğuk ve kuru yerlerde c) Sıcak ve nemli yerlerde d) Soğuk ve nemli yerlerde Cevap: c) Sıcak ve nemli yerlerde Açıklama: Mikroorganizmalar, sıcak ve nemli ortamlarda daha hızlı çoğalır ve yayılır. Gıda hijyeni neden önemlidir? a) Gıdaların lezzetini artırmak için b) Gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için c) Gıdaların renklerini korumak için d) Gıdaların maliyetini düşürmek için Cevap: b) Gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için Açıklama: Gıda hijyeni, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için çok önemlidir. Kişisel hijyenin iş yerindeki etkisi nedir? a) Çalışanların görünümünü iyileştirir b) Çalışanların moralini artırır c) Çalışanlar arasındaki hastalıkların yayılmasını engeller d) Çalışanların daha iyi kokmasını sağlar Cevap: c) Çalışanlar arasındaki hastalıkların yayılmasını engeller Açıklama: Kişisel hijyen, iş yerinde hastalıkların yayılmasını önleyerek genel sağlık durumunu iyileştirir. Hangi hijyen kuralı doğru değildir? a) Elleri sık sık yıkamak b) Çiğ ve pişmiş gıdaları ayrı tutmak c) Temizlik bezlerini düzenli olarak değiştirmek d) Çiğ gıdaları oda sıcaklığında saklamak Cevap: d) Çiğ gıdaları oda sıcaklığında saklamak Açıklama: Çiğ gıdaların uygun sıcaklıkta saklanması gerekir, aksi takdirde bakteri üreme riski artar. İş yerinde hijyen eğitimi almayan çalışanlar ne tür risklerle karşı karşıya kalır? a) İş güvenliği kurallarını ihlal etme riski b) Gıda zehirlenmesi riski c) İş kazası riski d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Hijyen eğitimi almayan çalışanlar, iş güvenliği kurallarını ihlal edebilir, gıda zehirlenmesi riskini artırabilir ve iş kazaları riski taşıyabilir. Hangi temizlik malzemesi mikropları yok etmede en etkilidir? a) Su b) Sabun c) Dezenfektan d) Havlu Cevap: c) Dezenfektan Açıklama: Dezenfektanlar, mikropları etkili bir şekilde yok eder ve hijyen sağlar. Gıdaların saklanma sıcaklığı kaç derece olmalıdır? a) 0-5°C b) 10-15°C c) 20-25°C d) 30-35°C Cevap: a) 0-5°C Açıklama: Gıdaların bozulmaması ve mikropların ürememesi için 0-5°C aralığında saklanması gereklidir. Hangi durumda maske kullanılmalıdır? a) Yemek hazırlarken b) Temizlik yaparken c) Hasta biriyle temas ederken d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Maske kullanımı, yemek hazırlarken, temizlik yaparken ve hasta biriyle temas ederken mikropların yayılmasını engellemek için önemlidir. a) Karın ağrısı ve ishal b) Baş ağrısı c) Ateş d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Gıda zehirlenmesinin belirtileri arasında karın ağrısı, ishal, baş ağrısı ve ateş gibi semptomlar yer alır. 19. Hangi hijyen uygulaması doğru değildir? a) Çiğ ve pişmiş gıdaları aynı anda hazırlamak b) Elleri yemekten önce yıkamak c) Çiğ gıdaları buzdolabında saklamak d) Yemek hazırlamadan önce mutfağı temizlemek Cevap: a) Çiğ ve pişmiş gıdaları aynı anda hazırlamak Açıklama: Çiğ ve pişmiş gıdaların aynı anda hazırlanması, çapraz bulaşma riskini artırarak gıda güvenliğini tehlikeye atar. Hijyen sertifikası almak için gerekli en önemli adım nedir? a) Sadece başvuru yapmak b) Hijyen eğitimi alıp sınavı geçmek c) Ücret ödemek d) Referans göstermek Cevap: b) Hijyen eğitimi alıp sınavı geçmek Açıklama: Hijyen sertifikası almak için en önemli adım, hijyen eğitimi alarak yapılan sınavı başarıyla geçmektir. Hangi durumda gıda kontaminasyonu riski artar? a) Gıdaları uygun sıcaklıkta saklamak b) Çiğ ve pişmiş gıdaları aynı yerde depolamak c) Gıdaları temiz kaplarda muhafaza etmek d) Gıdaları uygun ambalajlarla paketlemek Cevap: b) Çiğ ve pişmiş gıdaları aynı yerde depolamak Açıklama: Çiğ ve pişmiş gıdaların aynı yerde saklanması, çapraz bulaşma riskini artırır, bu da gıda kontaminasyonuna yol açabilir. Gıda hijyeninde doğru saklama koşulları nedir? a) Gıdaları açıkta bırakmak b) Gıdaları buzdolabında saklamak c) Gıdaları kuru ve serin bir yerde tutmak d) Gıdaları plastik kaplarda saklamak Cevap: b) Gıdaları buzdolabında saklamak Açıklama: Gıdaların bozulmasını önlemek ve mikroorganizmaların üremesini engellemek için buzdolabında saklanması gerekir. Hangi hijyen kuralı iş yerinde uygulanmalıdır? a) Elleri yıkamadan yemek hazırlamak b) Temizlik malzemelerini ayrı alanlarda saklamak c) Çalışanların aynı kıyafetleri giymesi d) Temizlik sırasında eldiven kullanmak Cevap: d) Temizlik sırasında eldiven kullanmak Açıklama: Temizlik sırasında eldiven kullanmak, temizlik malzemeleri ve kimyasalların cilde zarar vermesini önler ve hijyenin korunmasını sağlar. Hijyen eğitimi almış çalışanların faydası nedir? a) İş verimliliğinin artması b) Daha temiz bir iş ortamı c) Daha az iş kazası d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Hijyen eğitimi almış çalışanlar, hem iş verimliliğini artırır, hem iş ortamının temizliğini sağlar hem de iş kazalarını azaltır. Mikroorganizma üremesini önlemek için ne yapılmalıdır? a) Gıdaları oda sıcaklığında bırakmak b) Gıdaları uygun sıcaklıkta muhafaza etmek c) Gıdaları açıkta bırakmak d) Gıdaları güneş ışığında kurutmak Cevap: b) Gıdaları uygun sıcaklıkta muhafaza etmek Açıklama: Mikroorganizma üremesini önlemek için gıdaların doğru sıcaklıkta saklanması gereklidir, böylece kontaminasyon riski azaltılır. Hijyen sınavı soruları neyi kapsar? a) Temel hijyen bilgisi b) Gıda hijyeni c) Kişisel hijyen d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Hijyen sınavı soruları, temel hijyen bilgisi, gıda hijyeni ve kişisel hijyen gibi birçok konuyu kapsamaktadır. Hangi durumda hijyen eğitimi tekrar edilmelidir? a) Her yıl b) Her üç yılda bir c) Beş yılda bir d) Yedi yılda bir Cevap: b) Her üç yılda bir Açıklama: Hijyen eğitimi, bilgilerin güncellenmesi ve hatırlanması için her üç yılda bir tekrarlanmalıdır. Hijyen belgesi hangi sektörler için gereklidir? a) Gıda sektörü b) Sağlık sektörü c) Temizlik sektörü d) Hepsi Cevap: d) Hepsi Açıklama: Hijyen belgesi, gıda, sağlık ve temizlik gibi birçok sektörde zorunlu ve gereklidir. Hangi hijyen uygulaması yanlıştır? a) Gıdaları uygun kaplarda saklamak b) Elleri yıkamadan yemek hazırlamak c) Temizlik sırasında eldiven kullanmak d) Çiğ ve pişmiş gıdaları ayrı yerlerde saklamak Cevap: b) Elleri yıkamadan yemek hazırlamak Açıklama: Elleri yıkamadan yemek hazırlamak, hijyen kurallarına aykırıdır ve mikroorganizmaların yayılmasına yol açabilir. Hijyen belgesi almak için hangi sınavı geçmek gereklidir? a) Sadece uygulama sınavı b) Teorik sınav c) Hem teorik hem uygulama sınavı d) Sadece mülakat Cevap: c) Hem teorik hem uygulama sınavı Açıklama: Hijyen belgesi almak için hem teorik hem de uygulama sınavlarının başarılı bir şekilde geçilmesi gerekmektedir. Hijyen Belgesi, iş yerinde sağlık ve güvenliğin korunması adına kritik bir sertifikadır. Bu belgeyi elde edebilmek için öncelikle hijyen eğitimi alınmalı ve ardından bu eğitimi başarıyla tamamladığınızı kanıtlayan bir sınavdan geçilmelidir. Yukarıda paylaşılan örnek sorular, sınavda karşılaşabileceğiniz sorulara dair genel bir bakış sunmakta olup, sınav hazırlığınızı destekleyecektir. Hijyen Belgesi, iş yerinde hijyen kurallarının titizlikle uygulanmasını sağlayarak hem çalışanların hem de müşterilerin sağlığını güvence altına alır. Hijyen Eğitimi ve Hijyen Sertifikası hakkında daha fazla bilgi edinmek için bize ulaşabilir veya web sitemizi ziyaret edebilirsiniz. Sağlıklı ve hijyenik bir iş ortamı oluşturmak için ihtiyaç duyduğunuz tüm bilgilere size sağlamak bizim için bir memnuniyettir. Hijyen Belgesi İçin Başvurun Hijyen Belgesi Merkezi'nden alabileceğiniz hijyen belgesi, ulusal ve uluslararası standartlara tam uyum sağlayacak şekilde düzenlenmiştir. Bu sertifika, iş yerinizde hijyen kurallarına uygun çalıştığınızı belgelendirir ve iş sağlığı ile güvenliği açısından büyük bir gerekliliktir. Sitemiz üzerinden sunulan eğitim ve sınavlar, hijyen belgesi almak isteyenlerin tüm ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özenle hazırlanmıştır.

Halk eğitim hijyen soruları ve cevapları. Hijyen sınav soruları 2023 halk eğitim. Halk eğitim hijyen belgesi soruları. Halk eğitim hijyen eğitimi sınav soruları. Halk eğitim hijyen sınav soruları. Hijyen belgesi halk eğitim soruları ve cevapları. Halk eğitim hijyen eğitimi alıştırma soruları ve cevapları. Halk eğitim merkezi hijyen belgesi sınav soruları. Halk eğitim hijyen belgesi sınav soruları. Halk eğitim hijyen sınavı soruları. Halk eğitim hijyen eğitimi soruları ve cevapları 2024. Halk eğitim hijyen kursu soruları.