

**식품위생학개론**

- 문 1. 국내 식중독 발생현황에 있어 환자수를 기준으로 볼 때 통계적으로 가장 많이 발생하는 장소는?
- ① 식품판매업소
  - ② 집단급식소
  - ③ 가정집
  - ④ 음식점
- 문 2. 식품의 오염지표균에 해당하지 않는 것은?
- ① 젖산균
  - ② 대장균
  - ③ 대장균군
  - ④ 장구균
- 문 3. 식품첨가물의 사용 조건으로 적절하지 않은 것은?
- ① 인체에 유해한 영향을 미치지 않아야 한다.
  - ② 식품의 영양가를 유지시켜야 한다.
  - ③ 식품의 제조·가공에 있어서 사용목적이 있어야 한다.
  - ④ 가능한 한 충분한 양을 사용하여야 한다.
- 문 4. 겨울철에 굴을 비롯한 연안의 수산물 생식으로 발생하는 식중독의 주요 원인체는?
- ① 대장균
  - ② 노로바이러스
  - ③ 황색포도상구균
  - ④ 장염비브리오균
- 문 5. 중금속 중 수산물에서의 오염과 가장 관련이 없는 것은?
- ① 수은
  - ② 납
  - ③ 카드뮴
  - ④ 주석

문 6. 인수공통감염병으로 옳지 않은 것은?

- ① 브루셀라증
- ② 탄저
- ③ 리스테리아증
- ④ 장티푸스

문 7. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 적용원칙에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 위해분석은 각 단계별로 발생 가능한 모든 위해요소를 분석한다.
- ② 중요관리점은 위해요소를 제거, 방지 및 허용수준 이하로 유지할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다.
- ③ 한계기준은 위해요소가 충분히 관리되고 있는지를 판단하는 기준이다.
- ④ 모니터링은 HACCP 계획이 적절한지 여부를 정기적으로 평가하는 단계이다.

문 8. 적조현상이 발생한 해역에서 채취한 조개류에 존재하는 자연독소는?

- ① 삭시톡신
- ② 테트로도톡신
- ③ 시구아테라
- ④ 아마톡신

문 9. 식품에서 세균이 분비한 독소에 의해 발생하는 식중독으로 옳게 짝지어진 것은?

- ① 병원성대장균 식중독 - 살모넬라 식중독
- ② 장염비브리오 식중독 - 여시니아 식중독
- ③ 황색포도상구균 식중독 - 보툴리누스 식중독
- ④ 캠필로박터 식중독 - 리스테리아 식중독

문 10. 식품을 보관할 때 미생물이 증식할 수 있는 '위험온도대'에 속하는 것은?

- ①  $-18^{\circ}\text{C}$ 에서  $0^{\circ}\text{C}$
- ②  $0^{\circ}\text{C}$ 에서  $5^{\circ}\text{C}$
- ③  $5^{\circ}\text{C}$ 에서  $60^{\circ}\text{C}$
- ④  $60^{\circ}\text{C}$ 에서  $75^{\circ}\text{C}$

문 11. 집단급식소에서 식중독 발생 시 가장 먼저 취해야 할 행동은?

- ① 확산방지를 위한 신속보고
- ② 사용기구 세척 및 소독
- ③ 종사자 교육
- ④ 제공 음식물 폐기

문 12. 식중독 원인균 중 가금류와 가장 관련 있는 것은?

- ① 캄필로박터
- ② 장염비브리오
- ③ 에어로모나스
- ④ 여시니아

문 13. 식품에 직접 사용이 금지된 유해 식품첨가물은?

- ① 아스파탐
- ② 소르빈산
- ③ 형광표백제
- ④ 아질산나트륨

문 14. 발생 즉시 방역대책이 필요한 제1군 법정감염병은?

- ① 결핵
- ② 콜레라
- ③ 디프테리아
- ④ 비브리오패혈증

문 15. 식품의 가열조리 과정에서 생성되는 유해물질은?

- ① 벤조피렌
- ② 트리할로메탄
- ③ 에틸카바메이트
- ④ 아플라톡신

문 16. 식품안전관리인증기준(HACCP)에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 어육가공품 중 어묵은 의무적용 대상이다.
- ② 식품의 유통단계는 해당되지 않는다.
- ③ 적용절차는 사전 5단계와 7원칙으로 이루어진다.
- ④ 사후검사보다는 사전예방을 중심으로 한다.

문 17. 해산어류를 생식하였을 때 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 유구조충
- ② 요꼬가와흡충
- ③ 아니사키스
- ④ 톡소플라즈마

문 18. 식품에서 미생물의 성장에 영향을 미치는 '내적인자'가 아닌 것은?

- ① 수분함량
- ② pH
- ③ 영양성분
- ④ 온도

문 19. 곰팡이독소 및 중독증에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 탄수화물이 풍부한 농산물에서 주로 발생한다.
- ② 항생제 투여로 충분히 치료할 수 있다.
- ③ 가열조리한 식품에서도 발생할 수 있다.
- ④ 사람과 사람 사이에서는 감염되지 않는다.

문 20. 자외선 살균 및 효과에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 공기와 물이 가장 유효한 살균 대상이다.
- ② 도마나 조리기구의 표면살균에도 이용될 수 있다.
- ③ 조사 후 상당기간 잔류효과가 존재한다.
- ④ 식품에 직접 강하게 조사하면 이취나 변색을 일으킬 수 있다.