

식품위생

문 1. 감염형 식중독 병원체가 아닌 것은?

- ① *Salmonella enteritidis*
- ② *Yersinia enterocolitica*
- ③ *Staphylococcus aureus*
- ④ *Vibrio parahaemolyticus*

문 2. 병원성 대장균의 종류 중 햄버거의 덜 익힌 다진 고기에서 주로 발견되는 *E. coli*O157:H7이 속하는 것은?

- ① 장관출혈성 대장균
- ② 장관독소원성 대장균
- ③ 장관침투성 대장균
- ④ 장관병원성 대장균

문 3. 식물의 자연독 성분에 해당되지 않는 것은?

- ① 솔라닌(Solanine)
- ② 삭시톡신(Saxitoxin)
- ③ 아미그달린(Amygdalin)
- ④ 무스카린(Muscarine)

문 4. 식품첨가물에 대한 설명으로 적합하지 않은 것은?

- ① 인체에 독성이 없을 것
- ② 이화학적인 변화에 안정성이 있을 것
- ③ 효과적인 작용을 나타내기 위해 다량을 사용할 것
- ④ 식품의 영양가를 유지시켜야 할 것

문 5. 식품의 잔류농약에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 저장성을 높이기 위하여 수확직전에 살포할 경우 식품에 다량 잔류할 수 있다.
- ② 정상적인 사용법에 맞게 사용하더라도 어느 정도 잔류하여 오염될 수 있으므로 지속적인 모니터링이 필요하다.
- ③ 농약에 오염된 사료로 사육된 동물의 조직 등에도 잔류할 가능성이 있다.
- ④ 유기염소제는 체내 축적성은 약하나 급성독성을 일으키며, 유기인제는 체내 지방층에 잔류성이 강하여 만성중독을 일으킨다.

문 6. 리스테리아균 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 그람양성의 통성혐기성균으로 냉장조건하에서도 성장하며, 포자를 형성하여 생존력이 강하다.
- ② 임산부와 태아에게는 유산, 사산 또는 신생아 패혈증을 유발한다.
- ③ 인수공통전염병의 원인균이며 양에게 감염될 경우 유산이나 뇌수막염을 일으킬 수 있다.
- ④ 주요 전염원은 가금류, 육류, 치즈, 열처리하지 않은 우유 및 채소 등이다.

문 7. 식품위해요소중점관리기준(HACCP)과 관련된 용어의 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 위해요소분석(Hazard Analysis)이라 함은 식품안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지의 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정을 말한다.
- ② 모니터링(Monitoring)이라 함은 중요관리점에서의 위해요소 관리가 허용 범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
- ③ 중요관리점(Critical Control Point)이라 함은 HACCP를 적용하여 식품의 위해를 방지·제거하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계 또는 공정을 말한다.
- ④ 개선조치(Corrective Action)라 함은 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.

문 8. 식품에서 곰팡이에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 곰팡이는 산성영역에서도 증식이 잘되므로 pH가 낮은 과일류의 부패를 야기시킨다.
- ② 당장, 염장제품에서는 수분활성(Aw)이 낮아 세균보다도 곰팡이가 증식할 수 있다.
- ③ 곰팡이는 산소가 없는 진공포장식품에서도 증식할 수 있다.
- ④ 식품을 건조시키면 세균, 효모, 곰팡이 순으로 생육하기 어려워진다.

문 9. 식품오염의 지표미생물로 사용되고 있는 대장균군에 포함되지 않는 것은?

- ① *Enterococcus*
- ② *Citrobacter*
- ③ *Klebsiella*
- ④ *Enterobacter*

문 10. 식품위생법상 식품의약품안전청장의 영업허가가 필요한 것은?

- ① 식품제조·가공업
- ② 즉석판매제조·가공업
- ③ 식품냉동·냉장업
- ④ 식품첨가물제조업

문 11. 그람양성의 절대혐기성 간균으로 신경장애 증상을 나타내는 식중독균은?

- ① *Staphylococcus aureus*
- ② *Clostridium botulinum*
- ③ *Campylobacter jejuni*
- ④ *Listeria monocytogenes*

문 12. 식품첨가물 중에서 보존료에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 데히드로초산은 장류 및 소스류에 사용 가능하다.
- ② 소르빈산은 치즈 및 식육가공품에 사용 가능하다.
- ③ 안식향산은 과일채소류 음료 및 탄산음료에 사용 가능하다.
- ④ 프로피온산은 빵 및 케이크류에 사용 가능하다.

문 13. 환경오염물질인 유해 중금속에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 납은 대부분 만성중독을 일으킨다.
- ② 미나마타병은 수은중독에 의한 것이다.
- ③ 이타이이타이병은 카드뮴중독에 의한 것이다.
- ④ 무기수은은 유기수은보다 독성이 강하다.

문 14. 갈변 및 착색방지 목적으로 건조과일 등에 사용되고 있지만 천식환자에게 그 독성이 문제가 될 수 있어 우리나라의 경우 절단된 과채류에서 사용을 금지하고 있는 것은?

- ① 이소프로판올
- ② 아황산염
- ③ 아질산염
- ④ 에탄올

문 15. 식품의 신선도 및 부패의 화학적 판정에 있어 일반적인 지표 물질과 관련이 없는 것은?

- ① 트리메틸아민(Trimethylamine)
- ② 휘발성염기질소(Volatile Basic Nitrogen)
- ③ 이노신(Inosine)
- ④ 아크릴아마이드(Acrylamide)

문 16. 노로바이러스 식중독에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 노로바이러스는 소형구형바이러스, Norwalk virus, 또는 Norwalk-like virus로도 명명되었다.
- ② 노로바이러스는 DNA 구형 바이러스로 적당한 온도와 습도에서 자가 증식할 수 있다.
- ③ 노로바이러스 식중독은 일반적으로 24 ~ 48시간의 잠복기 이후에 구역질, 구토, 설사, 복통 증상을 나타낸다.
- ④ 노로바이러스는 소화기 계통의 병원체이므로 오염된 식품이나 물을 통하여 주로 감염되고, 사람간의 접촉에 의한 전염도 가능하다.

문 17. 경구전염병 및 그 병원체가 바르게 연결된 것은?

- ① 세균성 이질 - *Shigella sonnei*
- ② 장티푸스 - *Salmonella typhimurium*
- ③ 콜레라 - *Vibrio vulnificus*
- ④ 성홍열 - *Coxiella burnetti*

문 18. *Penicillium*속이 생산하는 독소로서 사과주스에 잔류기준이 설정되어 있는 것은?

- ① 아플라톡신(Aflatoxin)
- ② 퓨모니신(Fumonisin)
- ③ 제아랄레논(Zearalenone)
- ④ 파툴린(Patulin)

문 19. 살균력과 침투성이 우수하여 플라스틱류 및 의료기구에 널리 사용되는 멸균용 가스제는?

- ① 포르말린(Formalin)
- ② 과산화수소(Hydrogen peroxide)
- ③ 에틸렌옥사이드(Ethylene oxide)
- ④ 이산화탄소(Carbon dioxide)

문 20. 인수공통전염병과 관련이 없는 것은?

- ① 결핵(Tuberculosis)
- ② 브루셀라(Brucella)
- ③ 베네루핀(Venerupin)
- ④ 프리온(Prion)