

식품위생

문 1. 효과적인 살균 소독방법에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 살균소독제는 인체에 대한 독성이 낮거나 없어야 한다.
- ② 올바른 살균 소독법은 세척 → 행굼 → 살균 소독의 순서로 해야 한다.
- ③ 자외선 살균법은 미생물의 DNA에 작용하여 미생물을 사멸시키는 방법이다.
- ④ 방사선 살균법은 Co-60이나 Cs-137과 같은 방사선 동위원소로부터 방사되는 투과력이 강한 α 선을 가장 많이 이용하여 세균 등을 사멸시키는 방법이다.

문 2. HACCP에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 한계기준(critical limit)은 중요관리점에서의 위해요소관리가 허용범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지의 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
- ② 식품제조 시 생물학적, 화학적 및 물리적 위해요인을 분석하여 위해요인에 관계되는 중요한 점을 관리하는 도구이다.
- ③ 위해발생요소에 대한 사전조치방식이라기 보다는 사후 집중관리 방식이다.
- ④ HACCP 7원칙 순서는 위해요소분석 → 중요관리점 결정 → 한계기준 설정 → 모니터링 방법 설정 → 개선조치 설정 → 검증방법 설정 → 기록 유지 및 문서관리 순이다.

문 3. 식품위생의 목표로서 안전한 식품의 구비요소를 포함하고 있는 것을 모두 고르면?

- ㄱ. 부패되거나 변질되지 않은 식품
- ㄴ. 유독 또는 유해물질이 함유되어 있지 않은 식품
- ㄷ. 병원 미생물에 의해 오염되지 않은 식품
- ㄹ. 불결한 것이나 이물이 존재하지 않는 식품

- ① ㄱ, ㄴ, ㄷ
- ② ㄱ, ㄴ
- ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

문 4. 밑줄 친 부분에 들어갈 말로 가장 적절한 것은?

HACCP는 기본적인 위생관리가 효과적으로 수행된다는 전제조건 하에 중점적으로 관리하여야 할 점을 파악하여 집중 관리하는 시스템이기 때문에 _____과 표준위생 관리기준이 선행되지 않고서는 효율적으로 가동될 수 없고 이들을 HACCP적용을 위한 선행요건프로그램이라고 한다.

- ① 적정제조기준(Good Manufacturing Practices)
- ② 위해 분석(Hazard Analysis)
- ③ 중요관리점(Critical Control Point) 설정
- ④ 모니터링 방법(Monitoring)의 설정

문 5. 물의 염소 소독시 물속의 유기물질과 염소가 반응하여 생성되는 발암물질은?

- ① 염화나트륨
- ② 아플라톡신
- ③ 트리할로메탄
- ④ 크레졸

문 6. 식중독을 일으키는 자연독소로서 어류, 패류 등과 같은 해산물로부터 검출되지 않는 자연독소는?

- ① Saxitoxin
- ② Ciguatoxin
- ③ Cicutoxin
- ④ Venerupin

문 7. 충분히 가열하여 섭취하지 않을 경우 인체에 감염될 수 있는 기생충들에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 돼지고기를 충분히 가열하지 않고 섭취할 경우 유구조충이나 선모충에 감염될 수 있다.
- ② 분변에 오염된 채소를 생식함으로써 회충에 감염될 수 있다.
- ③ 소고기를 충분히 가열하지 않고 섭취할 경우 유극악구충에 감염될 수 있다.
- ④ 어패류를 생식할 경우 간디스토마, 아니사키스, 요코가와흡충 등에 감염될 수 있다.

문 8. 대장균군 검사에 사용되지 않는 배지는?

- ① 표준한천평판배지
- ② LB 배지
- ③ BGLB 배지
- ④ EMB 배지

문 9. 알레르기성 식중독과 관련이 큰 세균은?

- ① *Clostridium botulinum*
- ② *Bacillus cereus*
- ③ *Proteus morganii*
- ④ *Listeria monocytogenes*

문 10. 다음 전염병 중 세균성 병원체에 의한 것은?

- ① A형 간염
- ② 장티푸스
- ③ 이즈미열
- ④ 급성회백수염

문 11. 우유의 저온살균 실시여부를 알 수 있는 시험법은?

- ① 포스파타제 측정
- ② 산도측정
- ③ 메틸렌블루 시험법
- ④ 에탄올 시험법

- 문 12. 법정전염병에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
- ① 제1군전염병이란 발생 즉시 방역대책을 수립하여야하는 전염병으로서 콜레라, 파라티푸스, 장티푸스, 세균성이질 등이 있다.
 - ② 제2군전염병이란 발생빈도가 높아 예방접종을 통해 관리되는 전염병으로서 A형 간염, 야콥병(CJD), 과상풍, 백일해, 홍역, 일본뇌염 등이 있다.
 - ③ 제3군전염병이란 지속적으로 그 발생을 감시하고 방역대책이 필요한 전염병으로서 말라리아, 결핵, 성홍열, 레지오넬라증, 비브리오패혈증 등이 있다.
 - ④ 제4군전염병이란 전염병 방역대책을 긴급히 수립하여야 되는 신종전염병증후군, 재출현전염병 또는 국내유입이 우려되는 해외유행전염병을 말한다.

- 문 13. 인수공통전염병으로 묶이지 않은 것은?
- ① 랩토스피라증, 결핵
 - ② 탄저, 성홍열
 - ③ 야토병, Q열
 - ④ 리스테리아증, 돈단독

- 문 14. 버섯의 독성분은?
- ① Muscarine
 - ② Tetrodotxin
 - ③ Gossypol
 - ④ Solanine

- 문 15. 식품 및 환경에 존재하는 내분비 장애물질(Endocrine disruption chemicals)의 특성이 아닌 것은?
- ① 환경호르몬으로 알려진 다이옥신(Dioxin)은 쓰레기를 850 °C 이하에서 소각할 때 발생할 수 있다.
 - ② 대부분 천연물 유래의 물질들이며 지용성이 높은 물질들로 생체 내에서 축적된다.
 - ③ 성호르몬의 기능에 많은 영향을 주기 때문에 수컷의 암컷화, 생식력 감소, 생식기관 및 신체 기형 유발 등을 통해 생물군의 개체수를 감소시킬 수 있다.
 - ④ 대부분의 내분비 장애물질은 생체내에서 반감기가 길어 쉽게 분해되지 않는다.

- 문 16. 세균성 식중독과 경구 전염병과의 차이점을 바르게 설명한 것은?
- ① 경구전염병은 소량의 원인균으로 발병되나 세균성 식중독은 다량의 균으로 발병한다.
 - ② 세균성 식중독은 발병 후 면역이 생기나 경구전염병은 생기지 않는다.
 - ③ 세균성 식중독과 경구 전염병은 2차 감염이 빈번하게 일어난다.
 - ④ 세균성 식중독은 경구전염병에 비하여 잠복기가 길다.

- 문 17. 식품 가공 시 사용하는 식품첨가물의 분류와 목적이 바르게 연결되지 않은 것은?
- ① 유화제 - 물과 기름같이 서로 혼합되지 않는 액체를 분산
 - ② 소포제 - 거품제거
 - ③ 발색제 - 식품 중의 색소성분과 반응하여 그 색을 보존 또는 발색
 - ④ 호료 - 반죽과 틀 간의 결착 방지

- 문 18. 식육가공품을 선홍색으로 고정시키기 위해 발색제로 사용이 허가 된 물질은?
- ① Sodium nitrate
 - ② Sodium sulfite
 - ③ Propyl gallate
 - ④ Alura red

- 문 19. 우리나라 먹는 물의 검사 항목이 아닌 것은?
- ① 질산성 질소
 - ② 용존 산소
 - ③ 대장균군
 - ④ 일반세균

- 문 20. 농약의 종류에 따른 중독현상에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
- ① 유기인계 농약은 cholinesterase를 억제함으로써 중독증상을 일으킨다.
 - ② Carbamate계 농약은 cholinesterase를 억제하나 유기인계 농약에 비하여 독성이 상대적으로 적다.
 - ③ 유기인계 농약은 급성중독이 많고 만성중독을 일으키는 일은 거의 없다.
 - ④ 유기염소계 살충제는 급성독성이 강하고, 환경 내에 잔류기간이 짧다.