

1과목 : 식품위생 및 법규

- 고운 색깔을 가진 과자를 만들기 위해 착색료를 사용하려고 한다. 다음 중 구체적인 사용기준을 알려면 참고해야 할 것은?
 ① 식품과학용어집 ② 식품성분표
 ③ 학술잡지 ④ 식품첨가물공전
- 식품위생법상 화학적 합성품의 정의는?
 ① 모든 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 ② 모든 분해반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 ③ 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
 ④ 원소 또는 화합물에 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다.
- 식품접객업 중 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업은?
 ① 단란주점영업 ② 유흥주점영업
 ③ 휴게음식점영업 ④ 일반음식점영업
- "판매의 목적으로 식품을 제조·가공한 영업자가 그 식품으로 인해 위생상의 위해가 발생할 우려가 있다고 인정하는 경우" 라면 다음 내용 중 옳은 것은?
 ① 위생상의 위해가 발생할 우려가 있다는 점만으로는 아무런 조치를 취하지 않아도 된다.
 ② 이러한 경우는 식품의 위해요소중점관리기준에 따라 처리된다.
 ③ 이러한 자진회수제도는 자동차 등에는 규정되어 있으나 식품과 관련하여서는 식품위생법에 아직 정해진 규정이 없다.
 ④ 영업자는 그 사실을 국민에게 알리고 유통 중인 당해식품 등을 회수하도록 노력하여야 한다.
- 영업허가 대상인 것은?
 ① 식품조사처리업 ② 식품소분·판매업
 ③ 즉석판매제조가공업 ④ 일반음식점영업
- 식품이 미생물의 작용을 받아 분해되는 현상과 거리가 먼 것은?
 ① 부패(puterifaction) ② 발효(fermentation)
 ③ 변향(flavor reversion) ④ 변패(deterioration)
- 식품에 있어서의 간접적인 변질현상은?
 ① 건조나 흡습 등에 의한 물리적 변화
 ② 온도나 일광에 의한 분해
 ③ 미생물의 번식에 따른 부패
 ④ 공기 중의 산소에 의한 산화현상
- 우리나라에서 7 - 9월 중 해수세균에 의해 집중적으로 발생하는 식중독은?
 ① 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
 ② 장염 비브리오 식중독
 ③ 살모넬라 식중독
 ④ 포도상구균 식중독

- 통조림, 병조림과 같은 밀봉식품의 부패가 원인이 되는 식중독과 가장 관계 깊은 것은?
 ① 포도상구균 식중독 ② 클로스트리디움보툴리눔 식중독
 ③ 리스테리아 식중독 ④ 살모넬라 식중독
- 통조림 식품의 통조림 관에서 유래될 수 있는 식중독 원인 물질은?
 ① 주석 ② 카드뮴
 ③ 페놀 ④ 수은
- 복어와 모시조개 섭취시 식중독을 유발하는 독성물질이 바르게 연결된 것은?
 ① 테트로도톡신(Tetrodotoxin), 베네루핀(Venerupin)
 ② 엔테로톡신(Enterotoxin), 사포닌(Saponin)
 ③ 테트로도톡신(Tetrodotoxin), 듀린(Dhurrin)
 ④ 엔테로톡신(Enterotoxin), 아플라톡신(Aflatoxin)
- 섭조개 중독의 원인 물질은?
 ① 테트로도톡신(tetrodotoxin) ② 콜린(choline)
 ③ 삭시톡신(saxitoxin) ④ 베네루핀(venerupin)
- 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?
 ① 예방접종 ② 마스크 사용
 ③ 냉장과 냉동 ④ 방사능물질 오염방지
- 히스티딘 식중독을 유발하는 원인 단백질은 어느 것인가?
 ① 발린 ② 히스타민
 ③ 알리신 ④ 트립토판
- 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?
 ① 강화제 ② 효모
 ③ 팽창제 ④ 용제

2과목 : 식품학

- 다음 중 발효 식품은?
 ① 치즈 ② 사이다
 ③ 수정과 ④ 우유
- 식품과 그 저장법의 연결이 잘못된 것은?
 ① 보리차, 차-배건법 ② 당면, 한천-냉동건조법
 ③ 고구마, 무, 배추-움저장 ④ 햄, 베이컨-CA저장법
- 버섯에 대한 일반적인 설명과 거리가 먼 것은?
 ① 엽록소가 들어 있다. ② 불경화물이 많다.
 ③ 단백질 급원식품은 아니다. ④ 비교적 소화율이 낮다.
- 황 함유 아미노산은?
 ① 트레오닌 ② 프로린
 ③ 글리신 ④ 메티오닌
- 식품의 가공 또는 저장, 조리 중 품질의 저하를 가져오는 갈색화 반응을 억제하는 방법과 거리가 먼 것은?

- ① 저온소독법 ② 일광소독법
- ③ 초고온순간멸균법 ④ 고압증기멸균법

58. 채소류 및 과일류에 적당한 소독법은?

- ① 승홍수 ② 알콜소독
- ③ 클로르칼크소독 ④ 열탕소독

59. 다음 중 분변소독에 가장 적합한 것은?

- ① 생석회 ② 약용비누
- ③ 과산화수소 ④ 표백분

60. 기생충 감염의 중간숙주와 연결이 바르지 못한 것은?

- ① 무구조충-돼지고기
- ② 광절열두조충-송어, 연어
- ③ 페디스토마-가재
- ④ 간디스토마-민물고기

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
④	③	④	④	①	③	①	②	②	①
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	③	③	②	②	①	④	①	④	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	②	④	④	③	②	①	①	②	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	③	④	①	④	②	②	③	④	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
①	④	②	②	④	③	③	①	④	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	①	②	③	③	④	④	③	①	①