

1과목 : 식품위생 및 법규

1. 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
2. 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.
3. 식품접객업 중 음식류를 조리, 판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업은?  
 ① 단란주점영업            ② 유흥주점영업  
 ③ 휴게음식점영업        ④ 일반음식점영업
4. "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.
5. 영업허가 대상인 것은?  
 ① 식품조사처리업            ② 식품소분·판매업  
 ③ 즉석판매제조가공업      ④ 일반음식점영업
6. 식품이 미생물의 작용을 받아 분해되는 현상과 거리가 먼 것은?  
 ① 부패(puterifaction)        ② 발효(fermentation)  
 ③ 변향(flavor reversion)    ④ 변패(deterioration)
7. 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
8. 우리나라에서 7 - 9월 중 해수세균에 의해 집중적으로 발생하는 식중독은?  
 ① 클로스트리디움 보툴리눔 식중독  
 ② 장염 비브리오 식중독  
 ③ 살모넬라 식중독  
 ④ 포도상구균 식중독

9. 통조림, 병조림과 같은 밀봉식품의 부패가 원인이 되는 식중독과 가장 관계 깊은 것은?  
 ① 포도상구균 식중독        ② 클로스트리디움보툴리눔 식중독  
 ③ 리스테리아 식중독      ④ 살모넬라 식중독
10. 통조림 식품의 통조림 관에서 유래될 수 있는 식중독 원인 물질은?  
 ① 주석                        ② 카드뮴  
 ③ 페놀                        ④ 수은
11. 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)
12. 섭조개 중독의 원인 물질은?  
 ① 테트로도톡신(tetrodotoxin)    ② 콜린(choline)  
 ③ 삭시톡신(saxitoxin)            ④ 베네루핀(venerupin)
13. 일반적으로 식품의 세균성 식중독 방지와 가장 관계 깊은 처리방법은?  
 ① 예방접종                    ② 마스크 사용  
 ③ 냉장과 냉동                ④ 방사능물질 오염방지
14. 히스티딘 식중독을 유발하는 원인 단백질은 어느 것인가?  
 ① 발린                        ② 히스타민  
 ③ 알리신                      ④ 트립토판
15. 식품의 점착성을 증가시키고 유화 안정성을 좋게 하는 것은?  
 ① 강화제                      ② 효모  
 ③ 팽창제                      ④ 용제

2과목 : 식품학

16. 다음 중 발효 식품은?  
 ① 치즈                        ② 사이다  
 ③ 수정과                      ④ 우유
17. 식품과 그 저장법의 연결이 잘못된 것은?  
 ① 보리차, 차-배건법            ② 당면, 한천-냉동건조법  
 ③ 고구마, 무, 배추-움저장      ④ 햄, 베이컨-CA저장법
18. 버섯에 대한 일반적인 설명과 거리가 먼 것은?  
 ① 엽록소가 들어 있다.        ② 불경화물이 많다.  
 ③ 단백질 급원식품은 아니다. ④ 비교적 소화율이 낮다.
19. 황 함유 아미노산은?  
 ① 트레오닌                    ② 프로린  
 ③ 글리신                      ④ 메티오닌
20. 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