

1과목 : 식품위생 및 법규

- 1. 식품에 오염된 미생물이 증식하여 생성한 독소에 의해 유발되는 대표적인 식중독은?
  - ① 살모넬라균 식중독    ② 황색 포도상 구균 식중독
  - ③ 리스테리아 식중독    ④ 장염 비브리오 식중독
- 2. 복어와 모시조개 섭취 시 식중독을 유발하는 독성물질을 순서대로 나열한 것은?
  - ① 엔테로톡신(enterotoxin), 사포닌(saponin)
  - ② 테트로도톡신(tetrodotoxin), 베네루핀(venerupin)
  - ③ 테트로도톡신(tetrodotoxin), 듀린(dhurrin)
  - ④ 엔테로톡신(enterotoxin), 아플라톡신(aflatoxin)
- 3. 곰팡이 독소와 독성을 나타내는 곳을 잘못 연결한 것은?
  - ① 아플라톡신(aflatoxin) - 신 경독
  - ② 오클라톡신(ochratoxin) - 간장독
  - ③ 시트린닌(citrinin) - 신장
  - ④ 스테리그마토시스틴(sterigmatocystin) - 간장독
- 4. 식품과 독성분의 연결이 틀린 것은?
  - ① 독보리 - 테물린(temuline)
  - ② 섭조개 - 삭시톡신(saxitoxin)
  - ③ 독버섯 - 무스카린(muscarine)
  - ④ 매실 - 베네루핀(venerupin)
- 5. 식품의 부패 시 생성되는 물질과 거리가 먼 것은?
  - ① 암모니아(ammonia)    ② 트리메틸아민(trimethylamine)
  - ③ 글리코겐(glycogen)    ④ 아민(amine)류
- 6. 카드뮴이나 수은 등의 중금속 오염 가능성이 가장 큰 식품은?
  - ① 육류                      ② 어패류
  - ③ 식용유                    ④ 통조림
- 7. 살모넬라균에 의한 식중독의 특징 중 틀린 것은?
  - ① 장독소(enterotoxin)에 의해 발생한다.
  - ② 잠복기는 보통 12~24시간이다.
  - ③ 주요증상은 메스꺼움, 구토, 복통, 발열이다.
  - ④ 원인식품은 대부분 동물성 식품이다.
- 8. 통조림관의 주성분으로 과일이나 채소류 통조림에 의한 식중독을 일으키는 것은?
  - ① 주석(Sn)                ② 아연(Zn)
  - ③ 구리(Cu)                ④ 카드뮴(Cd)
- 9. 도마의 사용방법에 관한 설명 중 잘못된 것은?
  - ① 합석세제를 사용하여 43~45℃의 물로 씻는다.
  - ② 염소소독, 열탕소독, 자외선살균 등을 실시한다.
  - ③ 식재료 종류별로 전용의 도마를 사용한다.
  - ④ 세척, 소독 후에는 건조시킬 필요가 없다.
- 10. 과채, 식육 가공 등에 사용하여 식품 중 색소와 결합하여 식품본래의 색을 유지하게 하는 식품 첨가물은?
  - ① 식용타르색소            ② 천연색소
  - ③ 발색제                    ④ 표백제

- 11. 식품위생법상 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품 및 영업시설 등 검사에 필요한 최소량의 식품 등을 무상으로 수거할 수 없는 자는?
  - ① 국립의료원장            ② 시·도지사
  - ③ 시장·군수·구청장        ④ 식품의약품안전청장
- 12. 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 식품위생법의 규정 외에 어떤 기준과 규격에 의할 수 있는가?
  - ① 수입자가 요구하는 기준과 규격
  - ② 국립검역소장이 정하여 고시한 기준과 규격
  - ③ FDA의 기준과 규격
  - ④ 산업통상자원부장관의 별도 허가를 득한 기준과 규격
- 13. 다음 중 식품 위생법상 식품위생의 대상은?
  - ① 식품, 약품, 기구, 용기, 포장
  - ② 조리법, 조리시설, 기구, 용기, 포장
  - ③ 조리법, 단체급식, 기구, 용기, 포장
  - ④ 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장
- 14. 식품접객업소의 조리판매 등에 대한 기준 및 규격에 의한 요리용 칼·도마, 식기류의 미생물 규격은? (단, 사용 중인 것은 제외한다)
  - ① 살모넬라 음성, 대장균 양성
  - ② 살모넬라 음성, 대장균 음성
  - ③ 황색포도상구균 양성, 대장균 음성
  - ④ 황색포도상구균 음성, 대장균 양성
- 15. 식품위생법상 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준으로 틀린 것은?
  - ① 식품 등의 보관·운반·진열 시에는 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 한다.
  - ② 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 공통으로 사용한다.
  - ③ 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
  - ④ 제조·가공(수입품 포함)하여 최소판매단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니 하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다.

2과목 : 식품학

- 16. 인상을 함유하는 복합지방질로서 유화제로 사용되는 것은?
  - ① 레시틴                    ② 글리세롤
  - ③ 스테롤                    ④ 글리콜
- 17. 하루 필요 열량이 2700kcal 일 때 이 중 14%에 해당 하는 열량을 지방에서 얻으려 한때 필요한 지방의양은?
  - ① 36g                        ② 42g



- 38. 냉동보관에 대한 설명으로 틀린 것은?
  - ① 냉동된 닭을 조리할 때 뼈가 쉽게 변하기 쉽다.
  - ② 떡의 장시간 노화방지를 위해서는 냉동 보관하는 것이 좋다
  - ③ 급속 냉동 시 얼음 결정이 크게 형성되어 식품의 조직 파괴가 크다.
  - ④ 서서히 동결하면 해동 시 드립(drip)현상을 초래하여 식품의 질을 저하시킨다.
- 39. 녹색채소를 데칠 때 소다를 넣을 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?
  - ① 채소의 질감이 유지된다.
  - ② 채소의 색을 푸르게 고정시킨다.
  - ③ 비타민C가 파괴된다.
  - ④ 채소의 섬유질을 연화시킨다.
- 40. 감자의 효소적 갈변 억제 방법이 아닌 것은?
  - ① 아스코르빈산 첨가    ② 아황산 첨가
  - ③ 질소 첨가            ④ 물에 침지
- 41. 조리용 기기의 사용법이 틀린 것은?
  - ① 필러(peeler) : 채소 다지기
  - ② 슬라이서(slicer) : 일정한 두께로 썰기
  - ③ 세미기 : 쌀 세척하기
  - ④ 블렌더(blender) : 액체 교반하기
- 42. 원가계산의 목적이 아닌 것은?
  - ① 가격결정의 목적    ② 원가관리의 목적
  - ③ 예산편성의 목적    ④ 기말재고량 측정의 목적
- 43. 조리 시 나타나는 현상과 그 원인 색소의 연결이 옳은 것은?
  - ① 산성성분이 많은 물로 지은 밥의 색은 누렇다. - 클로로필계
  - ② 식초를 가한 양배추의 색이 짙은 갈색이다. - 플라보노이드계
  - ③ 커피를 경수로 끓여 그 표면이 갈색이다. - 탄닌계
  - ④ 데친 시금치나물이 누렇게 되었다. - 안토시아닌계
- 44. 고기를 연화시키려고 생강, 키위, 무화과 등을 사용할 때 관련된 설명으로 틀린 것은?
  - ① 단백질의 분해를 촉진시켜 연화시키는 방법이다.
  - ② 두꺼운 로스트용 고기에 적합하다.
  - ③ 즙을 뿌린 후 포크로 찢어주고 일정시간 둔다.
  - ④ 가열 온도가 85℃ 이상이 되면 효과가 없다.
- 45. 전분의 가수분해에 해당되지 않는 것은?
  - ① 식혜, 엿 등이 전분의 가수분해의 결과이다.
  - ② 전분의 당화이다.
  - ③ 효소를 넣어 최적온도를 유지시키면 탈수 축합반응에 의해 당이 된다.
  - ④ 전분을 산과 함께 가열하면 가수분해 되어 당이 된다.
- 46. 쌀 전분을 빨리 α-화 하려고 할 때 조치사항은?

- ① 아밀로펙틴 함량이 많은 전분을 사용한다.
  - ② 수침시간을 짧게 한다.
  - ③ 가열온도를 높인다.
  - ④ 산성의 물을 사용한다.
- 47. 유지를 가열할 때 유지 표면에서 얇은 푸른 연기가 나기 시작할 때의 온도는?
    - ① 팽창점                    ② 연화점
    - ③ 용해점                    ④ 발연점
  - 48. 호화와 노화에 대한 설명으로 옳은 것은?
    - ① 쌀과 보리는 물이 없어도 호화가 잘된다.
    - ② 떡의 노화는 냉장고보다 냉동고에서 더 잘 일어난다.
    - ③ 호화된 전분을 80℃ 이상에서 급속건조하면 노화가 촉진된다.
    - ④ 설탕의 첨가는 노화를 지연시킨다.
  - 49. 조미료 중 수란을 뜰 때 끓는 물에넣고 달걀을 넣으면 난백의 응고를 돕고, 작은 생선을 사용할 때 소량 가하면 뼈가 부드러워 지며, 기름기 많은 재료에 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해 지는 것은?
    - ① 설탕                      ② 후추
    - ③ 식초                      ④ 소금
  - 50. 전분에 효소를 작용시키면 가수분해 되어 단맛이 증가하여 조청, 물엿이 만들어지는 과정은?
    - ① 호화                      ② 노화
    - ③ 호정화                    ④ 당화

**4과목 : 공중보건**

- 51. 직업병과 관련 원인의 연결이 틀린 것은?
  - ① 잠항병 - 자외선        ② 난청 - 소음
  - ③ 진폐증 - 석면         ④ 미나마타병 - 수은
- 52. 고온작업환경에서 작업할 경우 말초혈관의 순환장애로 혈관신경의 부조절, 심박출량 감소가 생길 수 있는 열중증은?
  - ① 열허탈증                ② 열경련
  - ③ 열쇠약증                ④ 울열증
- 53. 먹는 물에서 다른 미생물이나 분변오염을 추측할 수 있는 지표는?
  - ① 증발잔류량            ② 탁도
  - ③ 경도                      ④ 대장균
- 54. 음식물로 매개될 수 있는 감염병이 아닌 것은?
  - ① 유행성간염            ② 폴리오
  - ③ 일본뇌염                ④ 콜레라
- 55. 감염경로와 질병과의 연결이 틀린 것은?
  - ① 공기감염 - 공수병    ② 비말감염 - 인플루엔자
  - ③ 우유감염 - 결핵      ④ 음식물감염 - 폴리오
- 56. 세균성이질을 앓고 난 아이가 얻는 면역에 대한 설명으로 옳은 것은?
  - ① 인공면역을 획득한다.    ② 수동면역을 획득한다.

③ 영구면역을 획득한다. ④ 면역이 거의 획득되지 않는다.

57. 쥐와 관계가 가장 적은 감염병은?

- ① 페스트                      ② 신증후군출혈열(유행성출혈열)
- ③ 발진티푸스                ④ 렙토스피라증

58. 다수인이 밀집한 장소에서 발생하며 화학적 조성이나 물리적 조성의 큰 변화를 일으켜 불쾌감, 두통, 권태, 현기증, 구토 등의 생리적 이상을 일으키는 현상은?

- ① 빈혈                         ② 일산화탄소 중독
- ③ 분압 현상                 ④ 군집독

59. 작업장의 조명 불량으로 발생할 수 있는 질환이 아닌 것은?

- ① 안구진탕증                ② 안정피로
- ③ 결막염                     ④ 근시

60. 하수 오염도 측정 시 생화학적 산소요구량(BOD)을 결정하는 가장 중요한 인자는?

- ① 물의 경도                 ② 수중의 유기물량
- ③ 하수량                    ④ 수중의 광물질량

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