수산물품질관리 관련법령

1. 농수산물 품질관리법령상 수산물의 지리적표시 등록거절 사유의 세부기준에 해당하지 않는 것은?

① 해당 품목이 지리적표시 대상지역에서 생산된 수산물인 경우

② 해당 품목의 우수성이 국내나 국외에서 널리 알려지지 않은 경우

③ 해당 품목이 지리적표시 대상지역에서 생산된 역사가 깊지 않은 경우

④ 해당 품목의 명성·품질이 본질적으로 특정지역의 생산환경적 요인이나 인적요인에 기인하지 않는 경우

2. 농수산물 품질관리법령상 수산물 품질인증 취소사유에 해당하지 않는 것은?

① 의무표시 사항이 누락된 경우

② 품질인증 기준에 현저하게 맞지 아니한 경우

③ 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우

④ 폐업으로 품질인증품 생산이 어렵다고 판단되는 경우

3. 농수산물 품질관리법령상 해양수산부장관의 사전 승인을 받은 지리적표시권을 타인에게 이전 또는 승계할 수 있는 경우에 해당하는 것은?

① 법인 자격으로 등록한 지리적표시권자인 법인이 해산된 경우

② 법인 자격으로 등록한 지리적표시권자가 법인명을 개정하는 경우

③ 개인 자격으로 등록한 지리적표시권자가 타인에게 매도하고자 하는 경우

④ 개인 자격으로 등록한 지리적표시권자가 폐업하고자 하는 경우

4. 농수산물 품질관리법령상 과태료 부과 대상에 해당하는 것은?

① 제한된 지정해역에서 수산물을 생산한 자

② 유전자변형농수산물을 판매하면서, 해당 농수산물에 유전자변형농수산물임을 표시하지 않은 자

③ 품질인증품의 표시를 한 수산물에 품질인증품이 아닌 수산물을 혼합하여 판매할 목적으로 진열한 자

④ 해양수산부장관이 정하여 고시한 수산가공품을 수출 상대국의 요청에 의해 검사한 경우, 그 결과에 대해 과대광고를 한 자

5. 농수산물 품질관리법령상 우수표시품의 사후관리 등에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 우수표시품 조사시 긴급한 경우에는 조사의 일시, 목적 등을 조사대상자에게 알리지 않을 수 있다.

② 우수표시품 조사시 관계공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 보여주어야 한다.

③ 해양수산부장관은 우수표시품이 해당 인증기준에 미치지 못하는 경우 인증을 취소할 수 있다.

④ 해양수산부장관은 우수표시품이 표시된 규격에 미치지 못하는 경우 표시정지의 조치를 할 수 있다.

6. 농수산물 품질관리법령상 유전자변형수산물의 표시대상품목을 고시하는 기관의 장은?

① 해양수산부장관 ② 식품의약품안전처장

③ 국립수산과학원장 ④ 국립수산물품질관리원장

7. 농수산물 품질관리법령상 수산물안전성조사에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 해양수산부장관은 어장 등에 대하여 안전성조사결과 생산단계 안전기준을 위반한 경우 해당 수산물의 폐기 등의 조치를 할 수 있다.

② 안전성조사를 위하여 관계공무원은 해당 수산물을 생산·저장하는 자의 관계 장부나 서류를 열람할 수 있다.

③ 시·도지사 및 시장·군수·구청장은 관할 지역에서 생산·유통되는 수산물의 안전성확보를 위한 세부추진계획을 수립·시행하여야 한다.

④ 시·도지사는 안전성조사를 위하여 필요한 경우 관계공무원에게 무상으로 시료수거를 하게 할 수 있다.

8. 농수산물 품질관리법령상 지정해역이 위생관리기준에 맞지 않을 경우 수산물 생산을 제한할 수 있는 경우에 해당하지 않는 것은?

① 선박의 충돌로 해양오염이 발생한 경우

② 지정해역이 일시적으로 위생관리기준에 적합하지 않게 된 경우

③ 강우량의 변화로 지정해역의 오염이 우려되어 해양수산부장관이 수산물의 생산제한이 필요하다고 인정하는 경우

④ 적조·냉수대 등의 영향으로 수산물 폐사가능성이 우려되는 경우

9. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사의 직무에 해당하지 않는 것은?

① 수산물의 등급판정

② 수산물 생산 및 수확 후 품질관리기술 지도

③ 원산지 표시에 관한 지도·홍보

④ 수산물의 출하 시기 조절, 품질관리기술에 관한 조언

10. 농수산물 품질관리법령상 농수산물품질관리심의회의 설치에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 심의회는 위원장 및 부위원장 각 1명을 포함한 60명 이내의 위원으로 구성한다.

② 위원장은 위원 중에서 호선하고 부위원장은 위원장이 위원 중에서 지명하는 사람으로 한다.

③ 심의회에 지리적표시 등록심의 분과위원회를 둔다.

④ 심의위원의 임기는 2년으로 한다.

11. 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법령상 농수산물도매시장의 거래품목 중 수산부류에 해당하지 않는 것은?

① 조개류 · 갑각류 ② 염장어류 · 염건어류

③ 조수육류 · 난류 ④ 생선어류 · 건어류

12. 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법령상 도매시장개설자가 시장도매인으로 하여금 우선적으로 판매하게 할 수 있는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 원산지 표시품 ㄴ. 대량입하품 ㄷ. 예약출하품 ㄹ. 도매시장 개설자가 선정하는 우수출하주의 출하품

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

13. 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법령상 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관이 농수산물 소매유통의 개선을 위해 지원할 수 있는 사업이 아닌 것은?

① 농수산물의 생산자단체와 소비자단체간의 직거래사업

② 농수산물소매시설의 현대화 및 운영에 관한 사업

③ 농수산물직판장의 설치 및 운영에 관한 사업

④ 농수산물 민영도매시장의 설치 및 운영에 관한 사업

14. 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법령상 농림수협등 또는 공익법인의 산지판매제도의 확립을 위한 산지유통대책에 해당하는 것은?

① 선별 · 포장 · 저장 시설의 확충 ② 생산조절 또는 유통조절 명령

③ 가격예시 대상 품목 지정 ④ 산지유통인의 등록

15. 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법령상 농수산물공판장의 개설 등에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 생산자단체와 공익법인이 공판장을 개설하려면 시 · 도지사의 허가를 받아야 한다.

② 공판장에는 중도매인, 매매참가인, 산지유통인 및 경매사를 둘 수 있다.

③ 공판장의 중도매인은 공판장의 개설자가 허가한다.

④ 공판장의 경매사는 공판장의 장이 임면한다.

16. 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법령상 주요 농수산물의 생산지역이나 생산수면(이하 "주산지"라 한다)의 지정 및 해제 등에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 주산지의 지정은 읍·면·동 또는 시·군·구 단위로 한다.

② 시장·군수는 주산지를 지정하였을 때에는 이를 고시해야 한다.

③ 주산지 지정의 변경 또는 해제를 할 때에는 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관의 승인을 받아야 한다.

④ 주산지는 주요 농수산물의 재배면적 또는 양식면적이 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관이 고시하는 면적 이하로 지정한다.

17. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 살아있는 수산물의 원산지를 표시하지 않은 경우 과태료 부과기준은?

① 5만원 이상 1,000만원 이하

② 1차: 20만원, 2차: 40만원, 3차: 80만원

③ 1차: 30만원, 2차: 60만원, 3차: 100만원

④ 1차: 100만원, 2차: 300만원, 3차: 500만원

18. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 음식점에서의 수산물 원산지 표시대상품목으로만 짝지어진 것은?

① 참돔, 황태, 갈치, 고등어

② 넙치, 낙지, 뱀장어, 미꾸라지

③ 갈치, 황태, 고등어, 뱀장어

④ 넙치, 낙지, 북어, 조피볼락

19. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물 원산지의 표시기준에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 양식수산물은 생산·채취·양식한 지역의 시·도명을 표시하여야 한다.

② 원양어업의 허가를 받은 어선이 해외 수역에서 어획하여 국내에 반입한 수산물은 원양산으로 표시한다.

③ 국산 수산물로서 지역이 각각 다른 동일 품목을 혼합한 경우 혼합비율이 높은 순서로 3개 지역까지의 시·도명 또는 시·군·구명과 그 혼합비율을 표시한다.

④ 동일 품목의 국산과 국산 외의 수산물을 혼합한 경우 혼합비율이 높은 3개 국가(지역, 해역 등)까지의 원산지와 그 혼합비율을 표시한다.

20. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률의 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수출입 농수산물과 그 가공품의 원산지 표시는 「대외무역법」에 따른다.

② 이 법은 농수산물 또는 그 가공품의 원산지 표시에 대하여 다른 법률에 우선하여 적용된다.

③ 이 법에서 수산물에는 「소금산업진흥법」에 따른 소금이 포함되지 않는다.

④ 이 법에서 원산지란 농산물이나 수산물이 생산·채취·포획된 국가·지역이나 해역을 말한다.

21. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물가공품에 관한 설명이다. ( )안에 들어갈 내용이 옳게 연결된 것은?

> **원료 배합 비율에 따른 표시대상은 사용된 원료의 배합 비율에서 두 가지 원료의 배합 비율의 합이 (ㄱ) 퍼센트 이상인 원료가 있는 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 (ㄴ) 순위까지의 원료를 표시대상으로 한다.**

① ㄱ: 95, ㄴ: 2
② ㄱ: 95, ㄴ: 3
③ ㄱ: 98, ㄴ: 2
④ ㄱ: 98, ㄴ: 3

22. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 농수산물 또는 그 가공품에 대한 원산지 표시사항 중 농수산물 품질관리법에 따라 원산지를 표시한 것으로 볼 수 없는 경우는?

① 품질인증품의 표시를 한 경우
② 이력추적관리의 표시를 한 경우
③ 지리적표시를 한 경우
④ 유전자변형수산물의 표시를 한 경우

23. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 해양수산부장관이 인증심사원의 자격을 정지할 수 있는 사유에 해당하는 것은?

① 거짓으로 인증심사원의 자격을 부여받은 경우
② 부정한 방법으로 인증심사 업무를 수행한 경우
③ 인증심사원증을 빌려 준 경우
④ 중대한 과실로 인증기준에 맞지 아니한 유기식품을 인증한 경우

24. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 유기식품 등의 인증에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 인증의 유효기간은 인증을 받은 날로부터 1년으로 한다.
② 인증사업자가 인증의 유효기간 내에 출하를 종료하지 아니한 인증품이 있는 경우 유효기간을 자동으로 1년 연장해준다.
③ 인증사업자가 거짓으로 인증을 받은 경우에는 해당 인증기관이 그 인증을 취소하여야 한다.
④ 인증 갱신을 하려는 자는 해당 인증을 한 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장에게 유효기간이 끝나는 날의 2개월 전까지 인증신청서를 제출하여야 한다.

25. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 친환경농수산물에 해당하지 않는 것은?

① 무농약농산물
② 유기농수산물
③ 무항생제수산물
④ 활성처리제 사용 수산물

수산물유통론

26. 수산물 전자상거래에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 영업시간과 진열공간의 제약이 있다.

② 상품의 표준규격화가 쉽다.

③ 짧은 유통기간으로 인해 반품처리가 어렵다.

④ 상품의 품질 확인이 쉽다.

27. 수산업에서 태풍, 적조, 고수온 등의 자연현상으로 발생하는 물리적 위험을 회피하기 위한 수단은?

① 유통명령 ② 현물거래 ③ 계약재배 ④ 재해보험

28. 수산물 경매제도의 장점이 아닌 것은?

① 거래의 투명성을 높일 수 있다. ② 거래의 안전성이 향상된다.

③ 가격의 변동성을 줄일 수 있다. ④ 거래의 공정성을 높일 수 있다.

29. 수산물 공동판매에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 공동선별이 공동계산보다 발달된 형태이다.

② 수산물 유통비용을 절감한다.

③ 산지위판장을 통해서만 가능하다.

④ 유통업자 간 판매시기와 장소를 조정하는 행위이다.

30. 수산물 유통구조의 일반적 특징이 아닌 것은?

① 유통단계가 복잡하다. ② 영세한 출하자가 많다.

③ 소량, 반복적으로 소비한다. ④ 도매시장 중심으로 유통한다.

31. 수산물 공영도매시장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 도매시장법인은 둘 수 있으나, 시장도매인은 둘 수 없다.

② 다수의 출하자와 구매자가 참여한다.

③ 대금을 즉시 받을 수 있는 제도적 장치가 마련되어 있다.

④ 수산물의 대량 거래가 가능하다.

32. 수산물의 생산과 소비 간에 발생하는 거리와 이를 좁혀 주는 유통기능을 옳게 연결한 것은?

ㄱ. 장소의 거리 - 운송기능	ㄴ. 시간의 거리 - 보관기능
ㄷ. 수량의 거리 - 선별기능	ㄹ. 품질의 거리 - 집적 분할기능

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄷ, ㄹ

33. B영어조합법인의 '어린이용 생선가스'가 인기를 얻자 다수의 업체들이 유사상품을 출시하고, B법인의 판매성장률이 둔화될 때의 제품수명주기상 단계는?

① 도입기 ② 성장기 ③ 성숙기 ④ 쇠퇴기

34. 생물 꽃게 한 마리에 '3,990원'으로 표시하여 판매할 때의 가격전략은?

① 단수가격 ② 명성가격 ③ 개수가격 ④ 단일가격

35. 수산물 소매상에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수집시장과 분산시장을 연결해 준다.

② 전통시장, 대형마트 등이 있다.

③ 최종소비자에게 수산물을 판매하는 기능을 한다.

④ 최종소비자의 기호변화 정보를 생산자 등에게 전달하는 기능을 한다.

36. 소비자 가격이 30,000원이고 생산자 수취가격이 21,000원인 완도산 전복의 유통마진율(%)은?

① 30 ② 35 ③ 40 ④ 50

37. 갈치 한 마리 가격이 5,000원에서 10,000원으로 상승할 때 소비량의 감소율(%)은? (단, 수요의 가격탄력성은 0.4라고 가정한다.)

① 20 ② 30 ③ 40 ④ 50

38. 수산물 유통마진의 구성 요소가 아닌 것은?

① 감모비 ② 생산자 이윤 ③ 수송비 ④ 점포임대료

39. 상품, 가격 등의 유통정보를 전달하는 매체는?

① RFID(Radio Frequency Identification)

② VAN(Value Added Network)

③ EDI(Electronic Data Interchange)

④ CRM(Customer Relationship Management)

40. 수산물 유통시장을 교란시키는 원인이 아닌 것은?

① 불법 어획물의 판매 증가 ② 원산지 표시 위반

③ 중간 유통업체의 과도한 이윤 ④ 다양한 유통경로의 등장

41. 수산물 포장의 기능이 아닌 것은?

① 제품의 보호성 ② 취급의 편리성 ③ 판매의 촉진성 ④ 재질의 고급화

42. 선어의 유통과정에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 산지위판장에서는 경매 전에 양륙과 배열을 한다.

② 산지 경매 이후에 재선별이나 재입상을 한다.

③ 산지 입상과정에서 선어용은 스티로폼 상자, 냉동용은 골판지 상자에 입상된다.

④ 소비지 도매시장에서 소매용으로 재선별한다.

43. 시장외 유통으로 거래되는 원양산 오징어의 가격결정방법으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 입찰	ㄴ. 경매	ㄷ. 수의매매	ㄹ. 정가매매

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

44. 고등어 생산량의 80%이상이 부산공동어시장에 양륙된다. 이러한 지역성을 가지는 이유로 옳지 않은 것은?

① 일시 대량어획 수산물을 처리할 수 있는 큰 규모의 시장이다.

② 시장 주변에 냉동창고가 밀집되어 있어 보관이 용이하다.

③ 의무(강제)상장제에 의해 지정된 양륙항이다.

④ 대량거래가 가능한 중도매인이 존재한다.

45. 냉동 수산물의 상품적 기능으로 옳지 않은 것은?

① 수산물을 연중 소비할 수 있도록 한다.

② 보관을 통해 수산물의 품질을 높인다.

③ 부패하기 쉬운 수산물의 보관·저장성을 높인다.

④ 계절적 일시 다량 어획으로 인한 수산물의 가격 폭락을 완충해 준다.

46. 양식 굴의 유통에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 국내 소비는 가공굴 위주이다.

② 국내 소비용 생굴(알굴)은 식품안전을 위해 가열하여 유통한다.

③ 껍질 채로 유통되기도 한다.

④ 수출은 생굴(알굴)이 많다.

47. 수산물 유통 정책의 목적과 수단이 옳게 연결된 것은?

① 유통효율 극대화 - 수산물 가격정보 공개

② 가격안정 - 정부비축

③ 적정한 가격 수준 - 수산물 물류표준화

④ 식품안전 - 물가의 감시

48. 수산가공품의 유통이 가지는 특성이 아닌 것은?

① 부패 억제를 통해 장기 저장이 가능하다.

② 소비자의 다양한 기호를 만족시킬 수 있다.

③ 공급을 조절할 수 있다.

④ 저장성이 높을수록 일반 식품과 유통경로가 다르다.

49. 민간협력형 수산물 가격 및 수급 안정 정책이 아닌 것은?

① 수산업관측 ② 유통협약

③ 자조금 ④ 수산물유통시설 지원

50. 수산물의 식품안전성을 확보하기 위해 도입한 제도가 아닌 것은?

① 수산물 안전성 조사제도

② 식품안전관리인증기준(HACCP)제도

③ 지리적표시제도

④ 수산물이력제도

수확후 품질관리론

51. 오징어나 문어를 가열하거나 선도가 저하되면 표피가 적갈색으로 변한다. 이 때 관여하는 색소는?

① 클로로필(chlorophyll)
② 카로테노이드(carotenoid)
③ 옴모크롬(ommochrome)
④ 헤모시아닌(hemocyanin)

52. 이매패의 폐각근에 주로 함유되어 있는 무척추 수산동물 특유의 단백질은?

① 액틴(actin)
② 미오신(myosin)
③ 엘라스틴(elastin)
④ 파라미오신(paramyosin)

53. 어패류의 엑스성분이 아닌 것은?

① 색소
② 유기산
③ 베타인(betaine)
④ 유리아미노산

54. 수산건제품 제조시 이용되는 동건법과 동결건조법의 건조 원리를 순서대로 올바르게 연결한 것은?

① 동결 및 융해 - 동결 및 승화
② 동결 및 증발 - 동결 및 해동
③ 동결 및 증발 - 동결 및 승화
④ 동결 및 융해 - 동결 및 가열

55. 어류의 사후변화 과정 중 사후경직 현상에 해당하지 않는 것은?

① ATP 의 감소
② Creatine phosphate 의 감소
③ TCA cycle 에 의한 유기산의 축적
④ 액틴(actin)과 미오신(myosin)의 결합

56. 상자형 열풍건조기와 비교하여 터널형 열풍건조기의 특징으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 열손실이 많다.	ㄴ. 시설비용이 많이 든다.
ㄷ. 연속작업이 용이하다.	ㄹ. 구조가 간단하고 취급이 쉽다.

① ㄱ, ㄴ
② ㄴ, ㄷ
③ ㄱ, ㄷ, ㄹ
④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

57. 수산물을 장기간 동결 저장할 때 나타나는 품질변화에 해당하지 않는 것은?

① 육의 보수력 증가 ② 승화 ③ 색소의 변화 ④ 동결화상

58. 특정온도에서 저장한 냉동 고등어의 실용 저장기간(PSL)이 400일이라면 1일 품질저하율(%/일)은?

① 0.0025 ② 0.25 ③ 0.004 ④ 0.4

59. 수분 함량이 80%인 어류를 -20℃에서 동결 저장할 때 어육의 동결율(%)은? (단, 어육의 빙결점은 -2℃이다.)

① 10 ② 72 ③ 90 ④ 95

60. 염장법에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 마른간법은 소금 사용량에 비해 소금의 침투가 느리다.

② 마른간법은 염장초기에 부패가 빠르다.

③ 물간법은 제품의 짠맛을 조절할 수 없다.

④ 물간법은 염장 중 공기와 접촉되지 않으므로 지방산화가 적다.

61. 장기저장이 가능한 냉훈품의 가공원리가 아닌 것은?

① 건조 ② 환원 ③ 염지 ④ 항균성

62. 어묵의 주원료인 연육을 동결 저장할 때 단백질의 변성지표는?

① 솔비톨(sorbitol) 함량 ② 표면 색깔

③ Ca-ATPase 활성 ④ 아미노산 조성

63. 동남아시아에서 주로 생산되는 동결 연육의 주원료이며, 자연응고가 잘 일어나고 되풀림이 쉬운 어종은?

① 갈치 ② 임연수어 ③ 고등어 ④ 실꼬리돔

64. 수산물의 레토르트파우치용으로 적합한 식품 포장재는?

① 가공필름 ② 폴리염화비닐 ③ 오블레이트 ④ 셀로판

65. 수산물을 MA(modified atmosphere) 포장하여 저장할 때 문제점으로 옳지 않은 것은?

① 고농도 이산화탄소에 의한 포장의 팽창

② 이산화탄소 용해에 의한 신맛의 생성

③ 이산화탄소 내성 미생물에 의한 2차 발효

④ pH 변화에 의한 보수성의 감소

66. 통조림 제조공정 중 탈기의 목적으로 옳지 않은 것은?

① 살균 및 냉각 중 관의 파손 방지

② 저장 중 관내면의 부식 억제

③ 내용물의 색택과 향미의 변화 방지

④ 보툴리누스균(*Clostridium botulinum*)의 사멸

67. 염장품과 젓갈 가공원리의 차이점은?

① 식염 첨가량 ② 육질 분해 ③ 사용 원료 ④ 염장 방법

68. 한천은 원료와 제조 방법에 따라 자연한천과 공업한천으로 구분한다. 공업한천의 원료와 탈수법의 연결이 옳은 것은?

① 개우무 - 동결탈수법

② 우뭇가사리 - 동건법

③ 꼬시래기 - 압착탈수법

④ 진두발 - 동건법

69. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 선행요건이 아닌 것은?

① 청소 및 살균 ② 기구 및 설비 검사

③ 작업환경 관리 ④ 위해 허용한도 설정

70. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 7원칙에 해당하지 않는 것은?

① 위해요소 분석 ② 모니터링 체계 확립

③ 품질관리 기준 설정 ④ 중요관리점 결정

71. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 준비단계 절차를 순서대로 올바르게 나열한 것은?

ㄱ. HACCP 팀 구성	ㄴ. 공정흐름도 작성
ㄷ. 용도 확인	ㄹ. 공정흐름도 현장 확인
ㅁ. 제품설명서 작성	

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

72. 패혈증 비브리오균에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 식염농도 5 ~ 7% 배지에서 잘 번식한다.
② 원인균은 비브리오 불니피쿠스(*Vibrio vulnificus*)이다.
③ 잠복기는 20시간 정도이다.
④ 어패류를 날 것으로 먹을 때에 감염될 수 있다.

73. 복어독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 식품공전상 국내 식용가능 복어 종류는 21종이다.
② 사람의 최소치사량은 20,000 MU이다.
③ 중독 증상은 섭취 후 30분 ~ 4시간 사이에 나타난다.
④ 복어독의 강도는 청산가리(NaCN)의 약 1,250배이다.

74. 다음이 설명하는 독소형 식중독균은?

ㅇ 1914년 바버 (Barber)에 의해 급성위장염 원인균으로 밝혀졌다.
ㅇ 이 균이 생산하는 독소는 엔테로톡신 (enterotoxin)이다.
ㅇ 독소는 100 ℃ 에서 30 분간 가열해도 무독화 되지 않는다.
ㅇ 화농성 질환에 걸린 식품관계자에 의해 감염될 수 있다.

① 살모넬라균(*Salmonella*)
② 포도상구균(*Staphylococcus aureus*)
③ 바실루스 세레우스균(*Bacillus cereus*)
④ 프로테우스 모르가니균(*Proteus morganii*)

75. 매물고등류를 섭취한 후 배멀미 증상을 동반하는 식중독 원인물질은?

① 삭시톡신(saxitoxin)
② 시구아톡신(ciguatoxin)
③ 테트라민(tetramine)
④ 도모산(domoic acid)

수산일반

76. 염분농도(salinity) 변화에 관하여 가장 민감한 협염성 양식 대상 종은?

① 참돔 ② 송어 ③ 바지락 ④ 굴

77. 우리나라에서 무지개송어(*Oncorhynchus mykiss*)의 양식에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 현재 완전양식이 가능한 어종이다.
② 암수 구별이 형태적으로 불가능하다.
③ 산란기는 일반적으로 5 ~ 7월이다.
④ 양식 최적 수온은 2 ~ 6 ℃이다.

78. 다음에서 바이러스 감염에 의해 발생하는 어류의 질병으로 옳은 것만을 고른 것은?

ㄱ. 비브리오병	ㄴ. 림포시스티병
ㄷ. 전염성 조혈기 괴사병	ㄹ. 미포자충병

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄷ, ㄹ

79. 어류의 장기 중에서 면역 기관이 아닌 것은?

① 간 ② 비장 ③ 생식소 ④ 신장

80. 우리나라 양식 대상 해조류 중 1년생인 것은?

① 톳 ② 다시마 ③ 우뭇가사리 ④ 미역

81. 2010년 이후 우리나라 정부 수산통계에서 연간 생산량이 많은 어업을 순서대로 나열한 것은?

① 천해양식어업 > 연근해어업 > 원양어업 > 내수면어업
② 연근해어업 > 천해양식어업 > 원양어업 > 내수면어업
③ 천해양식어업 > 원양어업 > 연근해어업 > 내수면어업
④ 연근해어업 > 원양어업 > 천해양식어업 > 내수면어업

82. 우리나라에서 양식되는 전복에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 양식산 전복의 주생산지는 전라남도이다.
② 참전복은 난류계이고, 말전복은 한류계이다.
③ 1 ~ 2 cm 전후의 치패를 채롱이나 바구니 등에 넣어 중간육성을 시작한다.
④ 양식방법에는 해상 가두리식, 육상 수조식 등이 있다.

83. 다음에서 양식장의 화학적 환경 요인을 모두 고른 것은?

ㄱ. 용존 산소	ㄴ. 투명도	ㄷ. 수온	ㄹ. 영양 염류

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ

84. 어미의 몸 속에서 알을 부화시킨 후에 새끼를 출산하는 양식 대상 어류는?

① 넙치(광어) ② 참돔 ③ 농어 ④ 조피볼락(우럭)

85. 최근 3년(2013 ~ 2015)간 금액 기준으로 우리나라 최대의 수산물 수입·수출 상대국은? (단, 순서는 수입 - 수출이다.)

① 중국 - 러시아 ② 중국 - 일본 ③ 일본 - 중국 ④ 미국 - 일본

86. 양식에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 양식에서는 대상 생물이 요구하는 영양을 갖춘 적정한 먹이 공급이 중요하다.

② 수산동물을 양식하는 방법은 지수식, 유수식, 순환여과식 등이 있다.

③ 산란기의 어미 보호나 바다에 수정란을 방류하는 것도 양식의 범주에 포함된다.

④ 양식은 이용 가치가 높은 수산생물을 일정한 구역이나 시설에서 기르고 번식시킨다는 의미이다.

87. 1990년대 이후 우리나라 수산업의 대내외 환경과 특징에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수산정책을 전담하는 수산청의 창설로 수산업에 대한 투자 효율이 높아졌다.

② 세계무역기구(WTO) 체제의 출범 이후 수산물 시장 개방이 확대되었다.

③ 주변국과의 어업협정에 따라 근해어업의 조업지가 줄어들었다.

④ 유엔해양법 발효와 이에 따른 배타적경제수역(EEZ) 체제의 강화로 원양어장을 확보하는데 어려움이 가중되었다.

88. 양식에 있어서 인공 종묘의 먹이생물에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 클로렐라(*Chlorella*)는 동물성 먹이생물 배양에 이용된다.

② 로티퍼(rotifer)는 어류 자어 성장을 위한 먹이생물로 이용된다.

③ 알테미아(*Artermia*)는 어류 자어 및 패류 유생 모두의 먹이생물로 이용된다.

④ 케토세로스(*Chaetoceros*)는 패류 유생의 먹이생물로 이용된다.

89. 수산생물 중 고래류의 연령형질로 타당한 것은?

① 비늘 ② 이석 ③ 지느러미 연조 ④ 이빨 및 수염

90. 지속가능한 연근해 수산자원의 이용을 위한 수단이 아닌 것은?

① 연근해 어업구조 조정 ② 자율관리어업 확대

③ 총허용어획량(TAC) 제도 확대 ④ 생사료 공급 확대

91. 우리나라에서 사용하는 그물코의 크기를 표시하는 방법이 아닌 것은?

① 일정한 길이 안의 매듭의 수나 발의 수 ② 일정한 길이 안의 매듭의 평균 길이

③ 일정한 폭 안의 씨줄의 수 ④ 그물코의 뻗친 길이

92. 일반적으로 어로활동을 진행하는 순서로 옳은 것은?

① 집어 → 어군탐색 → 어획 ② 어군탐색 → 집어 → 어획

③ 어군탐색 → 어획 → 집어 ④ 어획 → 집어 → 어군탐색

93. 다음 문장에서 ( )에 들어갈 단어를 순서대로 나열한 것은?

> **선체가 물에 떠 있을 때, 물 속에 잠긴 선체의 깊이를 ( ), 물에 잠기지 않은 선체 부분의 높이를 ( ) (이)라 한다.**

① 흘수 - 건현 ② 건현 - 트림 ③ 트림 - 용골 ④ 흘수 - 용골

94. 수산업법에서 어업을 관리하기 위한 어업의 분류가 아닌 것은?

① 허가어업 ② 면허어업 ③ 원양어업 ④ 신고어업

95. 2016년 기준으로 우리나라 총허용어획량(TAC) 제도의 대상 종이 아닌 것은?

① 갈치 ② 전갱이 ③ 개조개 ④ 고등어

96. 수산업법상 수산업에 포함되는 활동이 아닌 것은?

① 수산동식물을 인공적으로 길러서 생산하는 활동

② 소비자에게 원활한 수산물을 공급하기 위한 유통 활동

③ 자연에 있는 수산동식물을 포획·채취하는 생산 활동

④ 생산된 수산물을 원료로 활용하여 다른 제품을 제조하거나 가공하는 활동

97. 수산업과 어촌이 나아갈 방향과 수산업과 어촌의 지속가능 발전을 도모하는 것을 목적으로 제정된 법은?

① 수산업법
② 수산자원관리법
③ 어촌어항법
④ 수산업·어촌 발전 기본법

98. 면허어업에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 어업면허의 유효기간은 10년이며, 연장이 가능하다.
② 면허어업은 반드시 면허를 받아야 영위할 수 있는 어업이다.
③ 해조류양식어업의 면허처분권자는 해양수산부장관이다.
④ 면허어업은 일정기간 동안 그 수면을 독점하여 배타적으로 이용하도록 권한을 부여한다.

99. 수산자원 및 수산물의 특성에 관한 내용으로 옳은 것은?

① 재생성 자원이 아니다.
② 부패와 변질이 어렵다.
③ 표준화와 등급화가 쉽다.
④ 수요와 공급이 비탄력적이다.

100. 우리나라 수산업의 중요성에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 동물성 단백질의 중요한 공급원이다.
② 해외 수산자원 확보에 중요한 역할을 한다.
③ 국가의 기간산업으로 국민에게 식량을 공급한다.
④ 에너지 산업에서 중요한 위치를 차지하고 있다.