## 수산물품질관리 관련법령

**1. 농수산물 품질관리법 제1조(목적)에 관한 내용이다. (  )에 들어갈 내용을 순서대로 옳게 나열한 것은?**

> 농수산물의 (  )을 확보하고 상품성을 향상하며 공정하고 투명한 거래를 유도함으로써 (  )의 소득증대와 (  ) 보호에 이바지하는 것을 목적으로 한다.

① 안전성, 농어업인, 소비자
② 위생성, 농어업인, 판매자
③ 안전성, 생산자, 판매자
④ 위생성, 생산자, 소비자

**2. 농수산물 품질관리법상 용어의 정의로 옳지 않은 것은?**

① 수산물: 수산업·어촌 발전 기본법에 따른 어업활동으로부터 생산되는 산물
② 수산가공품: 수산물을 국립수산과학원장이 정하는 재료 등의 기준에 따라 가공한 제품
③ 지리적표시권: 등록된 지리적표시를 배타적으로 사용할 수 있는 지식재산권
④ 유해물질: 항생물질, 병원성 미생물, 곰팡이 독소 등 식품에 잔류하거나 오염되어 사람의 건강에 해를 끼칠 수 있는 물질로서 총리령으로 정하는 것

**3. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사에 관한 설명으로 옳지 않은 것을 모두 고른 것은?**

> ㄱ. 수산물품질관리사 제도는 수산물의 품질 향상과 유통의 효율화를 촉진하기 위해 도입되었다.
> ㄴ. 수산물품질관리사는 수산물 등급 판정의 직무를 수행할 수 있다.
> ㄷ. 수산물품질관리사는 국립수산물품질관리원장이 지정하는 교육 실시기관에서 교육을 받아야 한다.
> ㄹ. 다른 사람에게 수산물품질관리사의 자격증을 빌려준 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

① ㄱ, ㄴ　② ㄱ, ㄷ　③ ㄷ, ㄹ　④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

**4. 농수산물 품질관리법령상 수산물 품질인증에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 품질인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 5년으로 한다.

② 품질인증 대상품목은 식용을 목적으로 생산한 수산물로 한다.

③ 품질인증을 받으려는 자는 관련서류를 첨부하여 국립수산과학원장에게 신청하여야 한다.

④ 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 인증을 받은 경우 품질인증 취소사유에는 해당되지 않는다.

**5. 농수산물 품질관리법령상 유전자변형수산물에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 인공적으로 유전자를 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 수산물을 유전자변형수산물이라 한다.

② 유전자변형수산물의 표시대상품목은 해양수산부장관이 정하여 고시한다.

③ 유전자변형수산물을 판매하기 위하여 보관하는 경우에는 해당 수산물이 유전자변형수산물임을 표시하여야 한다.

④ 유전자변형수산물의 표시를 거짓으로 한 자는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처한다.

**6. 농수산물 품질관리법상 수산물 생산·가공시설의 등록·관리에 관한 내용이다. (  )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?**

> **해양수산부장관은 외국과의 협약을 이행하기 위하여 ( ㄱ )을/를 목적으로 하는 수산물의 생산·가공시설의 ( ㄴ )을 정하여 고시한다.**

① ㄱ: 수출, ㄴ: 위생관리기준 ② ㄱ: 수입, ㄴ: 검역기준

③ ㄱ: 판매, ㄴ: 검역기준 ④ ㄱ: 유통, ㄴ: 위생관리기준

**7. 농수산물 품질관리법상 해양수산부장관으로부터 다음 기준으로 수산물 및 수산가공품의 검사를 받는 대상이 아닌 것은?**

> **○ 수산물 및 수산가공품이 품질 및 규격에 맞을 것**
> **○ 수산물 및 수산가공품에 유해물질이 섞여 들어있지 않을 것**

① 정부에서 수매하는 수산물

② 정부에서 비축하는 수산가공품

③ 검사기준이 없는 수산물

④ 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요하여 해양수산부장관이 고시한 수산물

8. 농수산물 품질관리법상 생산단계 수산물 안전기준을 위반한 경우에 시·도지사가 해당 수산물을 생산한 자에게 처분할 수 있는 조치로 옳은 것을 모두 고른 것은?

| |
|---|
| ㄱ. 해당 수산물의 폐기 |
| ㄴ. 해당 수산물의 용도 전환 |
| ㄷ. 해당 수산물의 출하 연기 |

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

9. 농수산물 품질관리법상 지정해역의 보존·관리를 위하여 지정해역 위생관리종합대책을 수립·시행하는 기관은?

① 대통령 ② 국무총리

③ 해양수산부장관 ④ 식품의약품안전처장

10. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 '주산지'에 관한 시·도지사의 권한이 아닌 것은?

① 주산지의 변경·해제

② 주산지협의체의 설치

③ 주요 농수산물의 생산지역이나 생산수면의 지정

④ 주요 농수산물의 생산·출하 조절이 필요한 품목의 지정

11. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 수산부류 거래품목이 아닌 것은?

① 염장어류 ② 젓갈류 ③ 염건어류 ④ 조수육류

12. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 '생산자 관련 단체'를 모두 고른 것은?

| | |
|---|---|
| ㄱ. 영농조합법인 | ㄴ. 산지유통인 |
| ㄷ. 영어조합법인 | ㄹ. 농협경제지주회사의 자회사 |

① ㄱ, ㄴ ② ㄴ, ㄷ ③ ㄷ, ㄹ ④ ㄱ, ㄷ, ㄹ

**13. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 경매 또는 입찰의 방법에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 경매 또는 입찰의 방법은 전자식을 원칙으로 한다.

② 공개경매를 실현하기 위하여 도매시장 개설자는 도매시장별로 경매방식을 제한할 수 있다.

③ 도매시장 개설자는 해양수산부령으로 정하는 바에 따라 예약출하품 등을 우선적으로 판매하게 할 수 있다.

④ 출하자가 서면으로 거래성립 최저가격을 제시한 경우에는 도매시장법인은 그 가격 미만으로 판매할 수 있다.

**14. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 농수산물 공판장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 생산자 단체가 공판장을 개설하려면 시·도지사의 승인을 받아야 한다.

② 공판장의 경매사는 공판장의 개설자가 임면한다.

③ 공판장에는 중도매인, 산지유통인 및 경매사를 둘 수 있다.

④ 공판장의 중도매인은 공판장 개설자의 허가를 받아야 한다.

**15. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 농수산물 전자거래소의 거래수수료에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 전자거래소는 구매자로부터 사용료를 징수한다.

② 거래수수료는 거래금액의 1천분의 70을 초과할 수 없다.

③ 전자거래소는 판매자로부터 사용료 및 판매수수료를 징수한다.

④ 거래계약이 체결된 경우에는 한국농수산식품유통공사가 구매자를 대신하여 그 거래대금을 판매자에게 직접 결제할 수 있다.

**16. 농수산물 유통 및 가격 안정에 관한 법령상 도매시장 개설자에게 '산지유통인 등록 예외'의 경우가 아닌 것은?**

① 종합유통센터·수출업자 등이 남은 농수산물을 도매시장에 상장하는 경우

② 중도매인이 상장 농수산물을 매매하는 경우

③ 도매시장법인이 다른 도매시장법인으로부터 매수하여 판매하는 경우

④ 시장도매인이 도매시장법인으로부터 매수하여 판매하는 경우

**17. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 용어의 정의로 옳지 않은 것은?**

① 원산지: 농산물이나 수산물이 생산·채취·포획된 국가·지역이나 해역

② 식품접객업: 식품위생법에 따른 식품접객업

③ 집단급식소: 수산업·어촌 발전 기본법에 따른 집단급식소

④ 통신판매: 전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률에 따른 통신판매 중 우편, 전기통신 등을 이용한 판매

**18. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 일반음식점에서 뱀장어, 대구, 명태, 꽁치를 조리하여 판매하는 중 원산지를 표시하지 않아 과태료를 부과 받았다. 부과된 과태료의 총 합산금액은? (단, 모두 1차 위반이며, 경감은 고려하지 않는다.)**

① 30만원 ② 60만원 ③ 90만원 ④ 120만원

**19. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물 등의 원산지 표시방법에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 포장재의 원산지 표시 위치는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 표시한다.

② 포장재의 원산지표시 글자색은 포장재의 바탕색 또는 내용물의 색깔과 다른 색깔로 선명하게 표시한다.

③ 살아있는 수산물의 경우 원산지 표시 글자 크기는 30포인트 이상으로 한다.

④ 포장재의 원산지 표시 글자크기는 포장면적이 3,000 $cm^2$ 이상인 경우는 10포인트 이상으로 한다.

**20. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률상 수산물의 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위를 한 경우의 벌칙기준은?**

① 3년이하의 징역이나 5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(倂科)할 수 있다.

② 5년이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(倂科)할 수 있다.

③ 7년이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(倂科)할 수 있다.

④ 10년이하의 징역이나 1억5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(倂科)할 수 있다.

**21. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률상 수산물의 원산지 표시대상자가 원산지를 2회 이상 표시하지 않아 처분이 확정된 경우, 원산지 표시제도 교육 이수명령의 이행기간은?**

① 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 1개월 이내

② 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 2개월 이내

③ 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 3개월 이내

④ 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 5개월 이내

22. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률상 수산물의 원산지 표시의 정보제공에 관한 설명이다. (  )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> 해양수산부장관은 수산물의 원산지 표시와 관련된 정보 중 (  )이 유출된 국가 또는 지역 등 국민이 알아야 할 필요가 있다고 인정되는 정보에 대하여 국민에게 제공하도록 노력하여야 한다.

① 방사성물질　② 패류독소물질　③ 항생물질　④ 유기독성물질

23. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률상 원산지의 표시여부·표시사항과 표시방법 등의 적정성을 확인하기 위하여 관계 공무원으로 하여금 원산지 표시대상 수입 수산물에 대해 수거 또는 조사하게 할 수 있는 기관의 장이 아닌 것은?

① 해양수산부장관　② 관세청장
③ 식품의약품안전처장　④ 시·도지사

24. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 유기수산물의 인증 유효기간은?

① 인증을 받은 날부터 1년　② 인증을 받은 날부터 2년
③ 인증을 받은 날부터 3년　④ 인증을 받은 날부터 4년

25. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 유기식품에는 유기수산물, 유기가공식품, 비식용유기가공품이 있다.
② 친환경수산물에는 유기수산물, 무항생제수산물, 활성처리제 비사용 수산물이 있다.
③ 유기어업자재는 유기수산물을 생산하는 과정에서 사용할 수 있는 허용물질로 만든 제품을 말한다.
④ 친환경어업을 경영하는 사업자는 화학적으로 합성된 자재를 사용하지 아니하거나 그 사용을 최소화하도록 노력하여야 한다.

## 수산물유통론

**26. '선어'에 해당하는 것을 모두 고른 것은?**

| | |
|---|---|
| ㄱ. 생물고등어 | ㄴ. 활돔 |
| ㄷ. 신선갈치 | ㄹ. 냉장조기 |

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

**27. 국내산 고등어 유통에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 주 생산 업종은 근해채낚기어업이다.

② 총허용어획량(TAC) 대상 어종이다.

③ 대부분 산지수협 위판장을 통해 유통된다.

④ 크기에 따라 갈사, 갈고, 갈소고, 소소고, 소고, 중고, 대고 등으로 구분한다.

**28. 활어는 공영도매시장보다 유사도매시장에서 거래량이 많다. 이에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 유사도매시장은 부류별 전문도매상의 수집활동을 중심으로 운영된다.

② 유사도매시장은 생산자의 위탁을 중심으로 운영된다.

③ 유사도매시장은 주로 활어를 취급하기 때문에 넓은 공간(수조)을 갖추고 있다.

④ 유사도매시장은 활어차, 산소공급기, 온도조절기 등 전문 설비를 갖추고 있다.

**29. 양식 넙치의 유통 특성에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?**

| |
|---|
| ㄱ. 주로 산지수협 위판장을 통해 유통된다. |
| ㄴ. 대부분 유사도매시장을 경유한다. |
| ㄷ. 주산지는 제주와 완도이다. |
| ㄹ. 최대 수출대상국은 미국이다. |

① ㄱ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

**30. 수산물 공급의 직접적인 증감요인에 해당하는 것은?**

① 생산기술(비용) ② 인구 규모 ③ 소비자 선호도 ④ 소득 수준

**31. 국내 수산물 가격이 폭등하는 원인에 해당하지 않는 것은?**

① 수산식품 안전성 문제 발생
② 생산(어획)량 급감
③ 국제 수급문제로 수입 급감
④ 국제 유류가격 급등

**32. 수산가공품의 장점이 아닌 것은?**

① 장기저장이 가능하다.
② 수송이 편리하다.
③ 안전한 생산으로 상품성이 향상된다.
④ 수산물 본연의 맛과 질감을 유지할 수 있다.

**33. 냉동상태로 유통되는 비중이 가장 높은 수산물은?**

① 명태 ② 조피볼락 ③ 고등어 ④ 전복

**34. 최근 연어류 수입이 급증하고 있는데, 이에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 국내에 수입되는 연어류는 대부분 일본산이다.
② 국내에 수입되는 연어류는 대부분 자연산이다.
③ 최근에는 냉동보다 신선냉장 연어류 수입이 많다.
④ 국내에서 연어류는 대부분 통조림으로 소비된다.

**35. 활오징어의 유통단계별 가격이 다음과 같을 때, 소비지 도매단계의 유통마진율(%)은 약 얼마인가? (단, 유통비용은 없는 것으로 가정한다.)**

| 구 분 | 오징어 생산자 | 산지유통인 | 소비지도매상 | 횟집 |
|---|---|---|---|---|
| 가격(원/마리) | 7,000 | 7,400 | 8,400 | 12,000 |

① 12 ② 15 ③ 18 ④ 21

**36. 다음 사례에 나타난 수산물의 유통기능이 아닌 것은?**

> **제주도 서귀포시에 있는 A 영어조합법인이 가을철에 어획한 갈치를 냉동창고에 보관하였다가 이듬해 봄철에 수도권의 B 유통업체에 전량 납품하였다.**

① 장소효용 ② 소유효용 ③ 시간효용 ④ 품질효용

**37. 수산물 유통의 일반적 특성으로 옳은 것은?**

① 생산 어종이 다양하지 않다.
② 공산품에 비해 물류비가 낮다.
③ 품질의 균질성이 낮다.
④ 계획 생산 및 판매가 용이하다.

**38. 수산물 소매상에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 브로커(broker)는 소매상에 속한다.
② 백화점과 대형마트는 의무휴무제 적용을 받는다.
③ 수산물 가공업체에 판매하는 것은 소매상이다.
④ 수산물 전문점의 품목은 제한적이나 상품 구성은 다양하다.

**39. 수산물 전자상거래에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?**

| |
|---|
| **ㄱ. 거래방법을 다양하게 선택할 수 있다.** |
| **ㄴ. 소비자 정보를 파악하기 어렵다.** |
| **ㄷ. 소비자 의견을 반영하기 쉽다.** |
| **ㄹ. 불공정한 거래의 피해자 구제가 쉽다.** |

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄷ, ㄹ

**40. 수산물 소비자를 대상으로 하는 직접적인 판매촉진 활동이 아닌 것은?**

① 시식 행사 ② 쿠폰 제공 ③ 경품 추첨 ④ PR

**41. 수산물 공동판매의 장점이 아닌 것은?**

① 출하조절이 용이하다.
② 투입 노동력이 증가한다.
③ 시장교섭력이 향상된다.
④ 운송비가 절감된다.

**42. 심리적 가격전략에 해당하지 않는 것은?**

① 단수가격 ② 침투가격 ③ 관습가격 ④ 명성가격

**43. 국내 수산물 유통이 직면한 문제점이 아닌 것은?**

① 표준화·등급화의 미흡
② 수산가공식품의 소비 증가
③ 복잡한 유통단계
④ 저온물류시설의 부족

**44. 공영도매시장의 수산물 거래방법 중 협의·조정하여 가격을 결정하는 것은?**

① 경매 ② 입찰 ③ 수의매매 ④ 정가매매

**45. 소비지 공영도매시장에서 수산물의 수집과 분산기능을 모두 수행할 수 있는 유통주체는?**

① 산지유통인

② 매매참가인

③ 중도매인(단, 허가받은 비상장 수산물은 제외)

④ 시장도매인

**46. A는 중국에 수산물을 수출하기 위해 생산·가공시설을 부산광역시 남항에서 운영하고자 한다. 해당 생산·가공시설 등록신청서를 어느 기관에 제출하여야 하는가?**

① 부산광역시장

② 국립수산과학원장

③ 국립수산물품질관리원장

④ 식품의약품안전처장

**47. 최근 완도지역의 전복 산지가격이 kg당(10마리) 50,000원에서 30,000원으로 급락하자, 생산자단체에서는 전복 소비촉진 행사를 추진하였다. 이 사례에 해당되는 사업은?**

① 유통협약사업

② 유통명령사업

③ 정부 수매비축사업

④ 수산물자조금사업

**48. 수산물 산지 유통정보에 해당하지 않는 것은?**

① 수산물 시장별정보(한국농수산식품유통공사)

② 어류양식동향조사(통계청)

③ 어업생산동향조사(통계청)

④ 어업경영조사(수협중앙회)

**49. 수산물의 상적 유통기관에 해당하는 것은?**

① 운송업체 ② 포장업체 ③ 물류정보업체 ④ 도매업체

**50. 소비지 공영도매시장에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 다양한 품목의 대량 수집·분산이 용이하다.

② 콜드체인시스템이 완비되어 저온유통이 활발하다.

③ 공정한 가격을 형성하고 유통정보를 제공한다.

④ 원산지 표시 점검, 안전성 검사 등 소비자 식품 안전을 도모한다.

## 수확후 품질관리론

**51. 다음은 어류의 사후경직 현상에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?**

> ㄱ. 근육이 강하게 수축되어 단단해진다.
> ㄴ. 어육의 투명도가 떨어진다.
> ㄷ. 물리적으로 탄성을 잃게 된다.
> ㄹ. 사후경직의 수축현상은 일반적으로 혈압육(적색육)이 보통육(백색육)에 비해 더 잘 일어난다.

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

**52. 수산물의 선도에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 휘발성염기질소(VBN)는 사후 직후부터 계속적으로 증가한다.

② K값은 ATP(adenosine triphosphate) 관련 물질 분해에 따라 사후 신속히 증가하다가 K값의 변화가 완료된다.

③ 수산물을 가공원료로 이용하는 경우에는 휘발성염기질소(VBN)가 적합한 선도지표이다.

④ 넙치를 선어용 횟감으로 이용하는 경우에는 K값이 적합한 선도지표이다.

**53. 어육단백질에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 근육단백질은 용매에 대한 용해성 차이에 따라 3종류로 구별된다.

② 혈압육(적색육)은 보통육(백색육)에 비해 근형질단백질이 적다.

③ 어육단백질은 근기질단백질이 적고 근원섬유단백질이 많아 축육에 비해 어육의 조직이 연하다.

④ 콜라겐(collagen)은 근기질단백질에 해당된다.

**54. 말린 오징어나 말린 전복의 표면에 형성되는 백색 분말의 주성분은?**

① 티로신(tyrosine) ② 만니톨(mannitol) ③ MSG ④ 타우린(taurine)

**55. 다음에서 시간-온도 허용한도(T.T.T.)에 의한 냉동오징어의 품질저하량은? (단, -18℃에서 품질유지기한은 100일로 한다.)**

> A 과장은 냉동오징어를 구매하여 -18℃ 냉동창고에서 500일간 냉동저장 후 B 구매자에게 판매하였다. 이 때, B 구매자로부터 품질에 대한 클레임을 받게 되었으며 이에 A 과장은 "-18℃ 냉동보관제품으로 품질에 이상이 없다"라고 주장하였다.

① 2.5 ② 5 ③ 7.5 ④ 10

**56. 냉동기의 냉동능력을 나타내는 '1 냉동톤(ton of refrigeration)'의 정의는?**

① 0℃의 물 1톤을 12시간에 0℃의 얼음으로 만드는 냉동능력을 말한다.
② 0℃의 물 1톤을 24시간에 0℃의 얼음으로 만드는 냉동능력을 말한다.
③ 0℃의 물 1톤을 12시간에 -4℃의 얼음으로 만드는 냉동능력을 말한다.
④ 0℃의 물 1톤을 24시간에 -4℃의 얼음으로 만드는 냉동능력을 말한다.

**57. 수산물의 냉동 및 해동에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 상온보다 낮은 온도로 낮추기 위한 냉각방법으로는 증발잠열을 이용하는 방법이 산업적으로 널리 이용된다.
② 수산물을 냉동할 경우 일반적으로 제품내부온도가 -1℃에서 -5℃ 사이의 온도범위에서 빙결정이 가장 많이 생성된다.
③ 냉동수산물 해동 시 제품의 내부로 들어갈수록 평탄부의 형성없이 급속히 해동되는 경향이 있다.
④ 수산물 동결 시 빙결정 수가 적으면 빙결정의 크기가 커진다.

**58. 어육소시지와 같은 제품을 봉합·밀봉하는 방법으로 실, 끈 또는 알루미늄 재질을 사용하여 포장용기의 끝을 묶는 방법은?**

① 기계적 밀봉법 ② 접착제 사용법 ③ 결속법 ④ 고주파 접착법

**59. 수산물 표준규격 제3조(거래단위)에 따라 '기본으로 하는 수산물의 표준거래단위'에 해당되지 않는 것은?**

① 5 kg ② 10 kg ③ 20 kg ④ 50 kg

**60. 고밀도 폴리에틸렌 등을 이용한 적층 필름 주머니에 식품을 넣고 밀봉한 후 가열 살균한 식품은?**

① 레토르트 파우치 식품 ② 통조림 식품
③ 진공 포장한 건조식품 ④ 저온 살균 우유

**61. 수산식품의 냉동·저장 시, 품질변화와 방지책의 연결로 옳지 않은 것은?**

① 건조 - 포장
② 지질산화 - 글레이징(glazing)
③ 단백질 변성 - 동결변성방지제 첨가
④ 드립 발생 - 급속 동결 후 저장 온도의 변동을 크게 함

**62. 수산식품을 냉동하여 빙결정을 승화·건조시키는 장치는?**

① 열풍 건조 장치 ② 분무 건조 장치 ③ 동결 건조 장치 ④ 냉풍 건조 장치

**63. 훈제품 중 냉훈품의 저장성을 증가시키는 요인에 해당되지 않는 것은?**

① 훈연 중 건조에 의한 수분의 감소
② 가열에 의한 미생물의 사멸
③ 훈연 성분 중의 항균성 물질
④ 첨가된 소금의 영향

**64. 가다랑어 자배건품(가쓰오부시) 제조 시, 곰팡이를 붙이는 이유에 해당하지 않는 것은?**

① 병원성 세균의 증가
② 지방 함량의 감소
③ 수분 함량의 감소
④ 제품의 풍미 증가

**65. 수산가공품 중에서 건제품의 연결이 옳은 것은?**

① 동건품 - 황태
② 소건품 - 마른 멸치
③ 염건품 - 마른 오징어
④ 자건품 - 굴비

**66. 식품공전 상 액젓의 규격 항목에 해당하는 것을 모두 고른 것은?**

| ㄱ. 총질소 | ㄴ. 타르색소 | ㄷ. 대장균군 | ㄹ. 세균수 |
|---|---|---|---|

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

**67. 꽁치 통조림의 진공도를 측정한 결과 진공도가 25.0 cmHg 일 때, 관의 내기압(cmHg)은? (단, 측정 당시 관의 외기압은 75.3 cmHg로 한다.)**

① 25.0
② 50.3
③ 75.3
④ 100.3

**68. 수산식품의 비효소적 갈변현상이 아닌 것은?**

① 냉동 참치육의 갈변
② 참치 통조림의 갈변
③ 동결 가리비 패주의 황변
④ 새우의 흑변

**69. 세균성 식중독을 예방하는 방법이 아닌 것은?**

① 익혀먹기
② 냉동식품을 실온에서 장시간 해동하기
③ 청결 및 손 씻기
④ 교차오염방지

**70. 간 기능이 약한 60대 남자가 여름철에 조개류를 날것으로 먹은 후 발한·오한 증세가 있었고, 수일 후 패혈증으로 입원하였다. 가장 의심되는 원인세균은?**

① 대장균(*Escherichia coli*)
② 캠필로박터 제주니(*Campylobacter jejuni*)
③ 살모넬라 엔테리티디스(*Salmonella enteritidis*)
④ 비브리오 불니피쿠스(*Vibrio vulnificus*)

71. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 7가지 원칙 중 다음 4개의 적용과정을 순서대로 나열한 것은?

| |
|---|
| ㄱ. 중요관리점(CCP)의 결정<br>ㄴ. 모든 잠재적 위해요소 분석<br>ㄷ. 각 CCP에서의 모니터링 체계 확립<br>ㄹ. 각 CCP에서 한계기준(CL) 결정 |

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

72. (  )에 들어갈 적합한 중금속의 종류는?

| |
|---|
| ○ 1952년 일본 규슈 미나마타만 어촌바다에서 어패류를 먹은 주민들이 중추신경이상증세를 보였고, 그 원인은 아세트알데히드 제조공장에서 방류한 폐수 중 (  )에 의해 발생되었다.<br>○ (  )중독 증상은 사지마비, 언어장애, 정신장애 등이 나타나고, 임산부의 경우 자폐증, 기형아의 원인이 된다. |

① 납 ② 구리 ③ 수은 ④ 비소

73. 수산식품 제조·가공업소가 HACCP 인증을 받기 위해 준수하여야 하는 선행요건이 아닌 것은?

① 우수인력 채용관리 ② 냉장·냉동설비관리
③ 영업장(작업장)관리 ④ 위생관리

74. 식품위생법 상 판매 가능한 수산물은?

① 말라카이트그린이 검출된 메기
② 메틸 수은이 5.0 mg/kg 검출된 새치
③ 마비성 패독이 0.3 mg/kg 검출된 홍합
④ 복어독(tetrodotoxin)이 20 MU/g 검출된 복어

75. 패류독소 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 패류독소는 주로 패류의 내장에 존재하며 조리 시 쉽게 열에 파괴된다.
② 마비성패류독소 식중독(PSP) 증상은 섭취 후 30분 내지 3시간 이내에 마비, 언어장애, 오심, 구토 증상을 나타낸다.
③ 설사성패류독소 식중독(DSP)은 설사가 주요 증상으로 나타나고 구토, 복통을 일으킬 수 있다.
④ 기억상실성패류독소 식중독(ASP)은 기억상실이 주요 증상으로 나타나고 메스꺼움, 구토를 일으킬 수 있다.

## 수산일반

**76. 우리나라 수산업의 자연적 입지조건에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 동해의 하층에는 동해 고유수가 있다.

② 남해는 난류성 어족의 월동장이 된다.

③ 서해(황해) 연안에서는 강한 조류로 상·하층의 혼합이 잘 일어난다.

④ 서해(황해), 동해, 남해 중 가장 넓은 해역은 서해이다.

**77. 우리나라 수산업법에서 규정하고 있는 수산업에 해당하는 것을 모두 고른 것은?**

| |
|---|
| ㄱ. 연안 낚시터를 조성하여 유어·수상레저를 제공하는 사업 |
| ㄴ. 동해 연안에서 자망으로 대게를 잡는 활동 |
| ㄷ. 어획물을 어업현장에서 양륙지까지 운반하는 사업 |
| ㄹ. 노르웨이 연어를 수입하여 대형마트에 공급 |
| ㅁ. 실뱀장어를 양식하여 판매 |

① ㄱ, ㄷ ② ㄴ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ, ㅁ ④ ㄷ, ㄹ, ㅁ

**78. 2010년 이후 우리나라 정부 수산통계에서 연간 양식 생산량이 가장 많은 것은?**

① 해조류 ② 패류 ③ 어류 ④ 갑각류

**79. 수산업의 특성에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?**

| |
|---|
| ㄱ. 수산 생물자원은 주인이 명확하지 않다. |
| ㄴ. 수산 생물자원은 관리만 잘 하면 재생성이 가능한 자원이다. |
| ㄷ. 생산은 수역의 위치 및 해양 기상 등의 영향을 많이 받는다. |
| ㄹ. 수산물의 생산량은 매년 일정하다. |

① ㄱ ② ㄴ, ㄷ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

**80. 식물플랑크톤에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 부영부(pelagic zone)에 서식한다.

② 다세포 식물도 포함된다.

③ 광합성 작용을 한다.

④ 규조류(돌말류)는 주요 식물플랑크톤이다.

**81. 미역에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 통로조직이 없다.

② 다세포 식물이다.

③ 몸은 뿌리, 줄기, 잎으로 나누어진다.

④ 물속의 영양염을 몸 표면에서 직접 흡수한다.

**82. 몸은 좌우대칭이고 팔, 머리, 몸통으로 구분되며, 10개의 팔과 2개의 눈을 가진 두족류는?**

① 문어 ② 낙지 ③ 주꾸미 ④ 갑오징어

**83. 수산자원생물의 계군을 식별하기 위한 방법으로 옳은 것을 모두 고른 것은?**

| | |
|---|---|
| ㄱ. 산란기의 조사 | ㄴ. 체장 조성 조사 |
| ㄷ. 회유 경로 조사 | ㄹ. 기생충의 종류 조사 |

① ㄴ ② ㄴ, ㄹ ③ ㄱ, ㄷ, ㄹ ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

**84. 자원량의 변동을 나타내는 러셀(Russell)의 방정식에서 '자연 증가량'을 결정하는 요소가 아닌 것은?**

① 가입량 ② 성장량 ③ 어획 사망량 ④ 자연 사망량

**85. 다음 중 그물코 한 발의 길이가 가장 짧은 것은?**

① 90경 여자 그물감

② 42절 라셀 그물감

③ 그물코 뻗친 길이가 35mm인 결절 그물감

④ 그물코 발의 길이가 15mm인 무결절 그물감

**86. 서해의 주요 어업으로 옳은 것은?**

① 오징어 채낚기어업

② 대게 자망어업

③ 붉은대게 통발어업

④ 꽃게 자망어업

**87. 과도한 어획 회피, 치어 및 산란 성어의 보호를 위한 어업 자원의 합리적 관리 수단은?**

① 조업 자동화

② 어장 및 어기의 제한

③ 해외 어장 개척

④ 어구 사용량의 증대

**88. 양식장 적지 선정을 위한 산업적 조건이 아닌 것은?**

① 교통 ② 인력 ③ 관광산업 ④ 해저의 지형

**89. 활어차를 이용한 양식 어류의 활어 수송에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 운반 전에 굶겨서 운반하는 것이 바람직하다.

② 운반 중 산소 부족을 방지하기 위하여 산소 공급 장치를 이용하기도 한다.

③ 활어 수송차량으로 신속하게 운반하며, 외상이 생기지 않도록 한다.

④ 운반 수온은 사육 수온보다 높게 유지하여 수온 스트레스를 줄인다.

**90. 다음 중 지수식 양어지에서 하루 중 용존산소량이 가장 낮은 시간대는?**

① 오전 4~5시 ② 오전 10~11시 ③ 오후 2~3시 ④ 오후 5~6시

**91. 양어 사료에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?**

① 양어 사료는 가축 사료보다 단백질 함량이 더 높다.

② 어류의 필수 아미노산은 24가지이다.

③ 잉어 사료는 뱀장어 사료보다 탄수화물 함량이 더 높다.

④ 어유(fish oil)는 필수 지방산의 중요한 공급원이다.

**92. 양식 생물과 채묘 시설이 옳게 연결된 것은?**

① 굴: 말목식 채묘 시설 ② 피조개: 완류식 채묘 시설

③ 바지락: 뗏목식 채묘 시설 ④ 대합: 침설 수하식 채묘 시설

**93. 어류 양식장에서 질병을 치료하는 방법 중 집단 치료법이 아닌 것은?**

① 주사법 ② 약욕법 ③ 침지법 ④ 경구 투여법

**94. ( )에 들어갈 유생의 명칭은?**

| **보리새우의 유생은 노우플리우스, 조에아, ( ) 및 후기 유생의 4단계를 거쳐 성장한다.** |
|---|

① 메갈로파 ② 담륜자 ③ 미시스 ④ 피면자

95. 부화 후 아우리쿨라리아(auricularia)와 돌리올라리아(doliolaria)로 변태 과정을 거쳐서 생활로 들어가는 양식 생물은?

① 소라 ② 해삼 ③ 꽃게 ④ 우렁쉥이(멍게)

96. 녹조류가 아닌 것은?

① 파래 ② 청각 ③ 모자반 ④ 매생이

97. 관상어류의 조건으로 옳지 않은 것은?

① 희귀한 어류 ② 특이한 어류 ③ 아름다운 어류 ④ 성장이 빠른 어류

98. 수산업법에 따른 어업 관리제도 중 면허 어업에 속하는 것은?

① 정치망 어업 ② 근해 선망 어업 ③ 근해 통발 어업 ④ 연안 복합 어업

99. 2017년 기준 우리나라 총허용어획량(TAC)이 적용되는 대상 수역과 관리 어종이 아닌 것은?

① 동해 연안에서 통발로 잡은 문어 ② 연평도 연안에서 통발로 잡은 꽃게
③ 남해 근해에서 대형 선망으로 잡은 고등어 ④ 동해 근해에서 근해 자망으로 잡은 대게

100. (  )에 들어갈 숫자를 순서대로 옳게 나열한 것은?

> 국제해양법에서 영해의 폭은 영해 기선에서 (  )해리 수역 이내가 되어야 한다. 영해의 한계를 넘어서 관할권을 행사할 수 있는 접속수역은 영해 밖의 12해리 폭으로 정할 수 있으며, 배타적 경제 수역은 영해 기선에서 (  )해리까지의 구역에 설정할 수 있다.

① 12, 176 ② 12, 200 ③ 24, 176 ④ 24, 200