※ 단답형 문제에 관하여 답하시오. (1~20번 문제)

1. 농수산물품질관리법령상 수산물 지정검사기관의 지정 취소 및 업무정지에 관한 처분기준 중 수산물 지정검사기관이 그 업무를 수행하면서 '검사를 거짓으로 한 경우'에 대한 위반 횟수별 처분기준을 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

답: ○ 1회 위반시: _____

○ 2회 위반시: _____

○ 3회 이상 위반시: _____

2. 농수산물품질관리법상 어업인 스스로 수산물의 품질을 향상시키고 체계적으로 품질관리를 할 수 있도록 하기 위하여 해양수산부장관, 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장이 품질인증기관으로 지정하고 자금을 지원할 수 있는 단체(또는 법인) 2개를 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

답: _____

3. 농수산물품질관리법상 수산물 품질인증의 유효기간은 품질인증을 받은 날부터 2년으로 한다. 다만, 품목의 특성상 생산에서 출하될 때까지의 기간이 1년 이상인 경우 국립수산물품질관리원장이 따로 정한다. 다음 중 수산물과 수산특산물의 품질인증에 관한 세부실시요령에서 규정한 바에 따라 생산에 필요한 기간을 고려하여 유효기간을 정하는 품목을 <보기>에서 모두 골라 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

<보 기>

뱀장어　　무지개송어　　다시마　　전복　　꽃게　　우렁쉥이

답: _____

4. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매하는 음식점에서 수산물 또는 그 가공품의 원료에 대하여 원산지를 표시하여야 한다. 음식점에서 조리하여 판매하는 다음 <보 기> 중 원산지표시 대상이 아닌 것을 모두 골라 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

<보 기>

미꾸라지튀김 황태찜 오징어숙회 연포탕 대게찜 꽁치구이

답: _____

5. 수산물 안전성조사 업무처리 세부실시요령에서 규정한 바에 따라 국립수산물품질관리원장이 A양식장에 대한 수산물안전성 조사 결과 클로람페니콜이 검출되어 부적합 처분을 하였다. 이 경우 A양식장의 특별관리에 관한 설명으로 괄호 안에 알맞은 용어를 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

안전성조사 결과 부적합 품종은 부적합이 발생한 날로부터 (①)동안 2개월 주기로 검출된 유해물질에 대해 안전성조사(특별관리)를 실시하여야 한다. 이 경우 해당 양식장에서 사육중인 타 품종도 특별관리를 실시하되 (②)이상 안전성 조사결과 유해물질이 검출되지 않은 경우 관리를 종료할 수 있다.

답: ①_____, ②_____

6. 식품공전에 규정된 통조림 식품의 제조·가공 기준 및 가열 지표세균에 관한 내용이다. 괄호 안에 알맞은 숫자와 세균명을 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

장기보존식품인 통조림의 멸균은 제품의 중심온도가 120 ℃, (①)분간 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다. pH 4.6을 초과하는 저산성 식품은 제품의 내용물, 가공장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고, 멸균 공정작업에 대한 기록을 보관하도록 하고 있다. 이러한 통조림의 가열 살균 또는 멸균의 지표세균은 (②)이다.

답: ①_____, ②_____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

7. 수산물의 동결 및 저장 중에 발생되는 현상에 대한 내용이다. 괄호 안에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]

득 점

(①): 수산물을 급속히 냉각하면 동결점 이상의 온도에서도 세균의 세포막 손상 등으로 수산물에 있는 일부 세균이 사멸하는 현상 (②): 수산물의 동결 저장 중 표면의 얼음이 승화하여 다공질이 된 곳에 산소가 반응하여 갈변 등이 일어나는 현상

답: ①_____, ②_____

8. 다음은 수산물도매시장의 주요 기능을 설명한 것이다. 각 역할에 해당하는 기능을 <보 기>에서 찾아 답란에 쓰시오. [4점]

득 점

<보 기>

상적유통기능 물적유통기능 유통정보기능 수급조절기능

역 할	답 란
수산물의 집하, 분산, 저장, 보관, 하역, 운송 등의 기능	
수산물의 반입, 반출, 저장, 보관 등을 통해 수산물의 공급량을 조정하고 가격변동을 통하여 수요량을 조절하는 기능	
수산물의 가격형성, 대금결제, 금융기능 등 매매 거래에 관한 기능	
수산물의 시장동향, 가격정보 등의 수집 및 전달 기능	

9. A 유통회사가 새우를 냉동상태에서 장기간 유통시켜 색깔이 검게 변해 상품성이 저하되었다. 이러한 현상의 발생 이유 중 효소적인 변색 원인물질과 효소명을 쓰시오. [2점]

득 점

답: 원인물질: _____, 효소명: _____

10. 수산물도매시장의 유통주체에 관한 설명이다. 다음에서 설명하고 있는 역할에 해당하는 유통주체를 <보 기>에서 찾아 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

<보 기>

중도매인　　산지유통인　　도매법인　　시장도매인　　매매참가인

설　명	답란
수산물도매시장·수산물공판장 또는 민영수산물도매시장의 개설자에게 등록하고, 수산물을 수집하여 수산물도매시장·수산물공판장 또는 민영수산물도매시장에 출하(出荷)하는 영업을 하는 자를 말한다.	
수산물도매시장·수산물공판장 또는 민영수산물도매시장의 개설자에게 신고를 하고, 수산물도매시장·수산물공판장 또는 민영수산물도매시장에 상장된 수산물을 직접 매수하는 자로서 중도매인이 아닌 가공업자·소매업자·수출업자 및 소비자단체 등 수산물의 수요자를 말한다.	

11. 수산물품질관리사 A씨가 한천의 품질검사를 위하여 <보 기>의 한천 제품에 대하여 제리(Jelly)강도를 측정한 결과 모두 220 g/cm^2 이었다. 제리(Jelly)강도 측정 결과만으로 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 정밀검사기준에 따라 각각의 제품에 대한 등급을 판정하여 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

<보 기>

① 실한천(C 급)　　② 실한천(J 급)　　③ 산한천(J 급)

답: ① _____, ② _____, ③_____

12. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 관능검사기준에서 마른 김 및 얼구운김의 형태 항목 중 특등에 해당하는 검사기준이다. 괄호 안에 알맞은 용어 또는 숫자를 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

길이 206 mm 이상, 너비 189 mm 이상이고 형태가 바르며 (①), 구멍기가 없는 것. 다만, (②)은 길이 223 mm 이상, 너비 (③) mm 이상인 것

답: ① _____, ② _____, ③_____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

13 수산물 표준규격에서 규정하고 있는 생굴의 등급규격이다. 괄호 안에 올바른 내용을 쓰시오. [3점]

득 점

항목	특	상	보통
1개의 무게(g)	3 이상	3 이상	3 이상
다른 크기 및 외상이 있는 것의 혼입율(%)	3 이하	5 이하	(①)이하
색택	(②)	양호	보통
공통규격	○ 고유의 색깔과 향미를 가지고 있어야 한다. ○ 다른 품종의 것이 없어야 한다. ○ 부서진 패각 및 기타 협잡물이 없어야 한다. ○ 내용물 중의 (③)은 혼탁되지 아니하여야 한다.		

답: ①_____, ②_____, ③_____

14. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 정밀검사 항목 중 총수은의 검사대상이 아닌 것 2개를 <보 기>에서 찾아 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

<보 기>

오징어 금눈돔 정어리 은상어 멸치

답: _____, _____

15. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 건제품의 합격기준에 관한 내용이다. 합격기준에 적합하면 ○, 적합하지 않으면 × 를 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

< 합격 기준 >

① 마른어류(어포 포함)의 형태는 형태가 바르고 손상이 적으며 충해가 약간 있는 것
② 마른굴의 색택은 고유의 색택으로 백분이 없고 기름이 피지 아니한 것
③ 찐톳 줄기(L)의 형태는 길이가 3 cm 이상으로서 3 cm 미만의 줄기와 잎의 혼입량이 3 % 이하인 것

답: ①_____, ②_____, ③_____

16. 수산물과 수산특산물의 품질인증 세부기준에서 정하고 있는 수산물과 수산특산물의 품목별 품질기준 중 마른오징어의 중량과 수분 기준을 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

○ 중량: (①) g 이상/마리
○ 수분: (②) % 이하

답: ①_____, ②_____

17. 식품공전에서 규정하고 있는 일반시험법 중 식염을 측정하는 방법인 회화법에서 사용되는 시약 2가지를 쓰시오. [2점]

득 점

답: ○_____, ○_____

18. 식품공전에서 규정하고 있는 식품의 수분측정법 중 상압가열건조법의 가열온도에 관한 내용이다. 식물성 식품, 동물성 식품과 단백질 함량이 많은 식품에 적합한 가열온도를 <보 기>에서 찾아 답란에 쓰시오. [2점]

득 점

<보 기>

80~95 ℃ 98~100 ℃ 105 ℃ 전후(100~110 ℃) 110 ℃ 이상

답: ① 식물성 식품: _____

② 동물성 식품과 단백질 함량이 많은 식품: _____

19. 식품공전에서 규정하고 있는 수산물에 대한 규격 중 수은(Hg)의 분석에 관한 내용이다. 괄호 안에 알맞은 용어를 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

수은(Hg)의 분석은 (①)환류법으로 시험용액을 조제하고, 시료 중 수은을 환원기화법 또는 (②)법으로 측정한다.

답: ①_____, ②_____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

20. 식품공전에서 규정하고 있는 일반세균수를 측정하는 방법 중 표준평판법의 집락수 산정과 세균수의 기재보고에 관한 내용이다. 괄호 안에 알맞은 숫자를 답란에 쓰시오. [3점]

득 점

○ (집락수 산정) 집락수의 계산은 확산집락이 없고(전면의 1/2이하 일 때에는 지장이 없음) 1개의 평판당 (①)~300개의 집락을 생성한 평판을 택하여 집락수를 계산하는 것을 원칙으로 한다. ○ (세균수의 기재보고) 표준평판법에 있어서 검체 1 mL 중의 세균수를 기재 또는 보고할 경우에 숫자는 높은 단위로부터 3단계에서 반올림하여 유효숫자를 (②)단계로 끊어 이하를 (③)으로 한다.

답: ①_____, ②_____, ③_____

※ 서술형 문제에 관하여 답하시오. (21~30번 문제)

21. 다음은 농수산물품질관리법상 유전자변형수산물 표시의무자인 A씨의 위반사항을 나타낸 것이다. A씨에게 적용된 벌칙기준을 쓰고, 동일 벌칙기준이 적용되는 금지행위(기 처분 사유가 된 금지행위 제외) 1가지를 서술하시오. [5점]

득 점

수산물 판매업을 하는 A씨가 유전자변형수산물을 거짓으로 표시하여 판매할 목적으로 보관·진열하였다가 식품의약품안전처 직원의 정기조사에서 올해 상반기 1회 적발되어 벌금형을 받은 이력이 있으며, 또 최근 A씨가 유전자변형수산물의 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하여 동일 처분을 받았다.

답: 벌칙기준: _____

금지행위: _____

22. 농수산물품질관리법령상 수산물 및 수산가공품에 대한 검사의 종류 중에서 관능검사를 하는 수산물·수산가공품의 대상을 법에서 규정하고 있는 대로 4가지를 서술하시오. (*예시: △△에서 ○○하는 수산물·수산가공품*) [5점]

득 점

답: ○ _____

○ _____

○ _____

○ _____

23. 냉동연육 제조 시 어육을 수세(水洗)하는 이유 2가지와 연육에 당을 첨가하는 이유 1가지를 서술하시오. [5점]

득 점

답: 수세이유: _____

_____

당 첨가 이유: _____

24. 수산물을 염장하는 방법 중 물간법의 장점을 3가지만 서술하시오. [5점]

득 점

답: ○ _____

○ _____

○ _____

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

25. A 회사는 냉동연육(포장된 제품) 800 박스를 국립수산물품질관리원에 관능검사를 신청하였다. 검사신청을 받은 국립수산물품질관리원의 검사관은 수산물품질관리법령상 수산물 및 수산가공품에 대한 검사의 종류 및 방법, 수산물·수산가공품 검사기준에 따라 관능검사를 실시하려고 한다. 이때 관능검사시료는 몇 개를 채점하여야 하는지 쓰고, 관능검사기준 항목 중 형태, 육질, 온도의 합격기준에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답: 채점개수: _____

합격기준: _____

_____

_____

_____

_____

26. 최근에는 인터넷이나 개인용 컴퓨터 통신과 같은 전자매체를 통해 수산물 마케팅이 활성화 되고 있다. 다음의 전자상거래 유형에 관하여 설명하시오. [5점]

득 점

답:

유 형	답 란
B2C	
B2G	
C2G	

27. 국립수산물품질관리원의 검사관 A씨는 관능검사를 실시하고 다음과 같이 기록하였다. A씨의 관능검사 기록을 바탕으로 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 마른톳의 등급을 판정하고 판정이유와 마른오징어의 합격·불합격을 판정하고 판정이유를 각각 서술하시오. (단, 다른 검사항목은 고려하지 않음) [5점]

득 점

< A씨의 관능검사 기록 >

① 마른톳
- ○ 원료: 산지 및 채취의 계절이 동일하고 조체발육이 우량함
- ○ 색택: 고유의 색택으로서 우량하며 변질되지 않음
- ○ 협잡물: 다른 해조 및 토사 그 밖에 협잡물이 2.1%임

② 마른오징어
- ○ 형태: 흡반의 탈락이 적음
- ○ 색택: 색택이 보통이며 얼룩이 거의 없음
- ○ 곰팡이, 적분, 협잡물: 거의 없음

답: ① 마른톳의 등급을 판정하고 판정이유:

② 마른오징어의 합격·불합격을 판정하고 판정이유:

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란

28. 식품공전에서 규정하고 있는 식용 가능한 복어의 종류를 5가지만 쓰고, 초산추출법으로 조제된 시험용액을 이용한 복어독력시험법에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답: 복어의 종류: _____

_____

복어독력시험법: _____

_____

_____

_____

29. 식품공전에서 규정하고 있는 관능검사 기준 중 냉동품의 선도, 건조 및 유소의 합격기준에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답:

항 목	합 격 기 준
선도	
건조 및 유소	

30. 식품공전에서 규정하고 있는 수산물 중 신선·냉장품의 선도항목을 관능검사할 때 선도, 신선취 또는 이취의 채점기준에 관하여 서술하시오. [5점]

득 점

답: _____

한국산업인력공단 HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA 클린한 사회, 청렴한 수산물품질관리사와 함께

(점선 아래에 답안을 기입하시면 채점되지 않으니, 주의하시기 바랍니다.)

연습란