※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 20번 문제)

1. 농수산물품질관리법상 해양수산부장관이 지리적 특성을 가진 수산물 또는 수산가공품의 품질 향상과 지역특화산업 육성 및 소비자 보호를 위하여 실시하는 제도에 관한 내용이다. ( )에 올바른 용어를 쓰시오. [2점]

(①)의 등록은 특정지역에서 지리적 특성을 가진 수산물 또는 수산가공품을 생산하거나 제조·가공하는 자로 구성된 (②)만 신청할 수 있다. 다만, 지리적 특성을 가진 수산물 또는 수산가공품의 생산자 또는 가공업자가 1인인 경우에는 (②)이(가) 아니라도 등록신청을 할 수 있다.

2. 농수산물 원산지 표시에 관한 법령상 원산지를 2회 이상 표시하지 아니함에 따라 처분이 확정된 경우, 처분과 관련된 사항을 해양수산부 등 해당 기관의 인터넷 홈페이지에 공표하여야 한다. 이 공표문의 내용에 포함되는 것 3가지를 <보기>에서 골라 쓰시오. [3점]

<보 기>

위생 등급	영업소 주소	수산물의 품질상태
위반 내용	종사자 수	영업의 종류

3. 농수산물품질관리법령상 수산물 품질인증의 표시항목별 인증방법을 설명한 것이다. ( )에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

<보 기>

지정해역　　산지　　생산조건　　공정도　　품명　　판매자

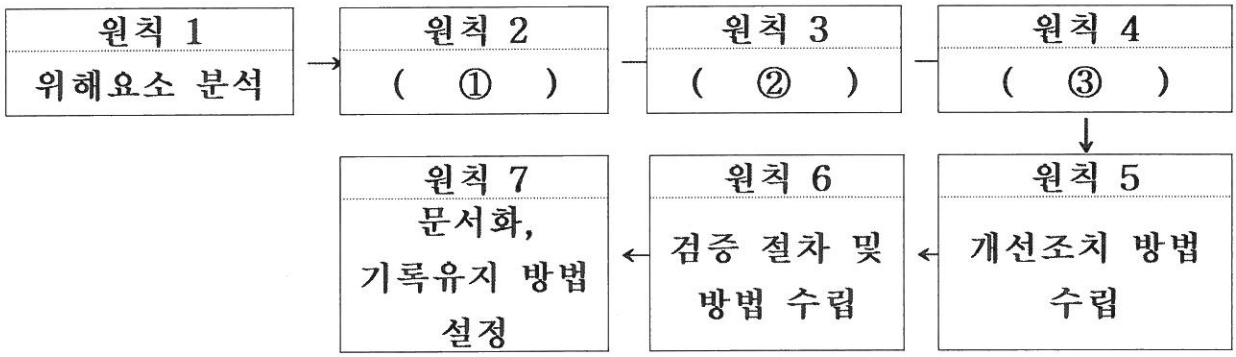
1. (①): 해당 품목이 생산되는 시·군·구(자치구의 구를 말한다)의 행정구역 명칭으로 인증하되, 신청인이 강·해역 등 특정지역의 명칭으로 인증받기를 희망하는 경우에는 그 명칭으로 인증할 수 있다. 2. (②): 표준어로 인증하되, 그 명칭이 명확하지 아니한 경우 또는 소비자가 식별하는 데 지장이 없다고 인정되는 경우에는 해당 품목의 생태·형태·용도 등에 따라 산지에서 관행적으로 사용되는 명칭으로 인증할 수 있다. 3. 생산자 또는 생산자 집단: 명칭(법인의 경우에는 명칭과 그 대표자의 성명을 포함한다)·주소 및 전화번호 4. (③): 자연산과 양식산으로 인증한다.

4. 농수산물품질관리법령상의 수산물 및 수산가공품의 검사에 관한 설명이다. 옳으면 ○, 틀리면 ×를 표시하시오. [2점]

번호	설명
①	정부에서 수매·비축하는 수산물 및 수산가공품은 농수산물품질관리법령에 따른 검사를 받아야 한다.
②	외국과의 협약이나 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산물 및 수산가공품은 농수산물품질관리법령에 따른 검사를 받아야 한다.
③	검사를 받은 수산물 또는 수산가공품에 대하여서는 다시 농수산물품질관리법령에 따른 검사를 받지 않더라도 그 포장·용기나 내용물을 바꿀 수 있다.
④	지정해역에서 위생관리기준에 맞게 생산·가공된 수산물 및 수산가공품이라 하더라도 농수산물품질관리법령에 따라 검사의 일부를 생략할 수 없다.

5. 수산물통조림 가공공정에서 원료를 전처리한 다음 탈기, 밀봉, 살균 및 냉각을 실시할 때 반드시 필요한 장비 2가지만 쓰시오. [2점]

6. 식품안전관리인증기준(HACCP)은 공통기준으로 7원칙 12절차의 체계를 적용한다. 7원칙 중 ( )에 알맞은 수행 내용을 쓰시오. [4점]



7. 어류의 사후 변화 과정이다. (　)에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]

수확 → 죽음 → 해당작용 → (　①　) → 해경 → (　②　) → 부패

8. A원양선사는 포클랜드에서 오징어를 어획하여 냉동 상태로 부산 감천항에 양육하였다. 이 냉동 오징어를 정부 비축·수매사업과 무관하게 가공을 거치지 않고 일반 소비자에게 판매하는 유통 과정으로 (　)에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]

A원양선사 → (　①　) → 소비지 도매시장 → 도매상 → (　②　) → 소비자

9. 수산물 도매시장에 관한 설명이다. 각 항목의 설명에 적합한 시장을 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

<보 기>

중앙도매시장　　지방도매시장　　민영도매시장

시장	설명
(　①　)	특별시·광역시·특별자치시 또는 특별자치도가 대통령령으로 정하는 품목을 도매하게 하기 위하여 개설하는 시장 중 해당 관할구역 및 그 인접지역에서 도매의 중심이 되는 시장으로서 해양수산부령으로 정하는 것
(　②　)	민간인등(국가, 지방자치단체 및 수협과 그 중앙회 그리고 대통령령으로 정하는 생산자 관련 단체와 공익상 필요하다고 인정되는 법인으로서 대통령령으로 정하는 법인은 제외)이 시·도지사의 허가를 받아 특별시·광역시·특별자치시·특별자치도 또는 시 지역에 개설하는 시장
(　③　)	특별시·광역시·특별자치시·특별자치도 또는 시가 대통령령으로 정하는 품목을 도매하게 하기 위하여 개설하는 시장. 다만, 시가 개설하려면 도지사의 허가를 받아야 함

10. 최근 수산물도 브랜드를 가지게 되면서 소비자들의 선호도가 높아지고 있다. 이러한 브랜드가 가지는 유용한 기능에 관한 설명으로 옳으면 ○, 틀리면 ×를 표시하시오. [2점]

구분	설명
(①)	다른 경쟁상품으로부터 식별하기 쉽게 한다.
(②)	다른 기업의 모방으로부터 보호받을 수 있다.
(③)	상품 상황에 따라 브랜드가 변하는 장점이 있다.

11. 수산물·수산가공품 검사기준상 어육연제품에서 '탄력' 검사항목의 합격기준이 아래와 같다. 해당 품목을 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

항 목	합격기준
탄력	5 mm두께로 절단한 것을 반으로 접었을 때 금이 가지 아니한 것

<보 기>

찐어묵 고명어육소시지 혼합어육소시지 구운어묵 특수포장어묵 맛살

12. A수산물품질관리사는 지역 수산업협동조합에서 보관(개별 무포장)하고 있던 냉동고등어가 다음과 같은 사유로 불합격처리 되어 그 예방법을 설명해 주었다. 수산물품질관리사가 설명한 예방법을 쓰시오. (단, 온도관리 등 시설과 관련된 내용은 제외한다.) [2점]

항 목	불합격 사유
건조 및 유소	건조가 되어 있고, 유소현상이 발생하였다.

13. 다음은 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 정한 '새우젓' 합격기준에 맞지 않은 사례이다. 다음에서 옳지 않은 것을 찾아 합격기준에 맞게 고치시오. [2점]

새우의 형태를 가지고 있어야 하며, 고유의 색택이 양호하고 ①변색이 없으며, ②고유의 향미를 가지며 이취가 없는 것으로서 ③액즙은 정미량의 40% 이하이고, ④잡어의 선별이 잘된 것이어야 한다.

14. 수산물표준규격에서 규정한 '북어'의 등급규격 중 아래 제시된 '크기' 항목에 대한 해당등급을 선택하고, 공통규격에 해당하는 것을 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

항 목	해당등급
1마리의 크기가 35cm	1등 2등 특 상

<보 기>

① 중량이 균일하여야 한다.
② 고유의 향미를 가지고 다른 냄새가 없어야 한다.
③ 인체에 해로운 성분이 없어야 한다.
④ 수분은 30% 이하이어야 한다.

15. 수산물·수산가공품 검사기준에 따른 '냉동해조류'의 관능검사 시 합불판정 항목에 해당하는 것을 <보기>에서 모두 찾아 쓰시오. [3점]

<보 기>

형태 탄력 냄새 향미 색택 선별 잡물 온도

16. 수산물·수산가공품 검사기준에서 규정한 '건제품'의 관능검사기준에 관한 내용이다. 다음의 <건제품>을 합불판정과 등급판정별로 구분하고, 해당품목에 공통으로 적용된 검사항목을 <보기>에서 찾아 모두 쓰시오. [3점]

<건제품>

마른김 마른오징어 마른다시마 마른멸치

<보 기>

향미 색택 협잡물 형태

구 분	해당 품목	공통 항목
합불판정	①	③
등급판정	②	

17. 수산물·수산가공품 검사기준에서 정한 정밀검사기준상 검사대상이 양식어류, 갑각류, 전복에 대한 동물용의약품 기준에 관한 내용이다. 항생물질 3가지의 잔류량 합으로서 그 기준이 0.2 mg/kg이하인 동물용의약품명을 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

<보 기>

옥시테트라싸이클린 테트라싸이클린 옥소린산
독시싸이클린 클로르테트라싸이클린 암피실린

18. 수산물 안전성조사 업무처리 세부실시요령에 따라 A양식장의 참돔에 대한 안전성 조사를 수행한 결과 '전량 폐기' 행정처분을 받았다. 안전성 조사에서 검출되었을 것으로 추정되는 사용금지 유해물질을 <보기>에서 모두 찾아 쓰시오. [3점]

<보 기>

니트로푸란 멜라민 아목시실린 말라카이트그린 클로람페니콜

19. 수산물·수산가공품 검사기준에 따른 건제품 관능검사에서 '협잡물' 항목의 합격기준에 해당하는 품목을 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

항 목	합격 기준	해당 품목
협잡물	토사 및 그 밖의 협잡물 3% 이하인 것	①
	토사 및 그 밖의 협잡물 5% 이하인 것	②

<보 기>

마른굴　　구운김　　마른해조분　　게EX분　　마른해조류

20. 식품공전상 미생물시험법 중 유당배지를 이용한 대장균군의 정성시험 3단계를 순서대로 쓰시오. [2점]

※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (21 ~ 30번 문제)

21. 농수산물품질관리법령상 수산물의 품질인증을 받기 위해서는 '생산·출하 과정에서의 자체 품질관리체제와 유통 과정에서의 사후관리체제를 갖추고 있을 것' 등 3가지 기준을 모두 충족해야 한다고 규정하고 있다. 나머지 2가지 기준을 서술하시오. [5점]

22. 농수산물품질관리법상 수산물 및 수산가공품 검사 결과에 불복하는 자는 그 검사 결과를 통지받은 날부터 14일 이내에 해양수산부장관에게 재검사를 신청할 수 있다. 재검사를 신청할 수 있는 경우 2가지를 서술하시오. [5점]

23. 수산식품은 포장을 통해 여러 가지 품질 저하 요인이 억제되어 저장 기간이 연장될 수 있다. 기체 조절을 통해 수산 식품의 저장 기간을 연장할 수 있는 포장 방법 1가지를 서술하시오. [5점]

24. 어류를 이용하여 수산가공품을 제조할 때 여러 가지 어체 전처리를 한다. 어체 전처리 용어인 ① 세미 드레스(semi-dressed), ② 드레스(dressed), ③ 필렛(fillet)에 대하여 서술하시오. [5점]

25. 수산물 유통은 일반 제품과 다른 수산물의 상품적 특성으로 인하여 독특한 특성을 가진다. 수산물 유통의 특성 3가지를 서술하시오. [5점]

26. 생식용 참다랑어를 냉동 저장하고자 하는 A수산물품질관리사는 저장전 참다랑어의 신선도를 확인하기 위하여 식품공전에서 정한 미생물 시험법에 따라 일반세균수를 측정하고자 한다. (1)일반세균수를 측정하는 방법 3가지와 수산물·수산가공품 검사기준에 따른 참다랑어의 (2)세균수 허용기준을 쓰시오. [5점]

27. A수산물품질관리사는 굴양식장의 생산단계 안전관리를 위하여 관련 검사기관에 검정 의뢰한 결과 다음과 같은 검사결과를 받았다. 이 검사결과에 따라 생산단계부터 안전한 수산물 생산을 위해 수산물품질관리사가 제시할 수 있는 (1)예방법과 (2)사후관리 방안을 기술하시오. (단, 전량 폐기는 제외한다.) [5점]

< 검사결과 >

○ 마비성패독: 150 μg/100g
○ 세균수: 1g중 150,000
○ 분변계대장균: 4,900 MPN/100g

28. 해양수산부는 2018년 수산용 의약품 사용 지도 감독 점검계획에 따라 양식장 98곳에 대해 약품·중금속 검사를 진행한 결과 A양식장의 넙치에서 기준치 이상의 총수은을 확인하였다. 수산물 안전성조사 업무처리 세부실시요령에 따라 해당 양식장에 적용된 (1)총수은의 허용기준치, (2)부가될 수 있는 행정처분, (3)사후 특별관리에 대해 기술하시오. (단, 위 언급된 넙치 양식장에서 수은은 수조 6개 중 2개에서 검출되었다.) [5점]

29. A수산물품질관리사가 '간미역'의 조사항목을 통해 종합등급을 '상'으로 판정한 오류를 발견하였다. 수산물표준규격에서 규정한 (1)개별등급(①~③)과 (2)종합등급(④)을 판정하고, (3)그 이유를 쓰시오. (단, 이유는 각 항목별 개별등급을 포함하여 종합판정한다.) [5점]

항 목	조사결과	판정등급
파치의(15 cm이하)의 혼입율(%)	2%	①
노쇠엽, 충해엽, 황갈색엽 등의 혼입율(%)	7%	②
색깔	양호	③
공통규격	모두 적합	
종합등급	④	

30. A수협에 소속된 B수산물품질관리사는 '마른톳' 생산지에 출장하여 예비검사를 실시한 결과 다음과 같은 검사결과를 작성하였다. 수산물·수산가공품 검사기준에 따른 마른톳의 (1)등급을 판정하고, (2)그 이유를 쓰시오. (단, 이유는 각 항목별 개별등급을 포함하여 종합판정한다.) [5점]

항목	검사결과
원 료	산지 및 채취의 계절이 동일하고 조체 발육이 양호함
색 택	고유의 색택으로 우량하며 변질이 안 되었음
협잡물	다른 해조류 혼입이 5% 혼입되었음