# 수산물 품질관리 관련법령

**1. 농수산물 품질관리법령상 농수산물품질관리심의회 위원을 지명한 자가 그 지명을 철회할 수 있는 경우가 아닌 것은?**

① 해당 위원이 심신장애로 인하여 직무를 수행할 수 없게 된 경우

② 해당 위원이 직무와 관련된 비위사실이 있는 경우

③ 해당 위원이 직무태만으로 인하여 위원으로 적합하지 아니하다고 인정되는 경우

④ 위원이 해당 안건에 대하여 자문을 하여 스스로 해당 안건의 심의·의결에서 회피한 경우

**2. 농수산물 품질관리법령상 수산물에 대하여 표준규격품임을 표시하려는 경우 해당 물품의 포장 겉면에 “표준규격품”이라는 문구와 함께 표시하여야 하는 사항을 모두 고른 것은?**

| | |
|---|---|
| ㄱ. 품목 | ㄴ. 산지 |
| ㄷ. 생산 연도 | ㄹ. 포장재 |

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ ④ ㄷ, ㄹ

**3. 농수산물 품질관리법령상 수산물 품질인증 표시의 제도법에 관한 내용으로 옳지 않은 것은?**

① 표지도형의 한글 및 영문 글자는 고딕체로 한다.

② 표지도형의 색상은 파란색을 기본색상으로 하고, 포장재의 색깔 등을 고려하여 녹색 또는 빨간색으로 할 수 있다.

③ 표지도형 내부의 “품질인증”의 글자 색상은 표지도형 색상과 동일하게 한다.

④ 표지도형의 위치는 포장재 주 표시면의 옆면에 표시하되, 포장재 구조상 옆면에 표시하기 어려울 경우에는 표시위치를 변경할 수 있다.

**4. 농수산물 품질관리법령상 농수산물 또는 농수산가공품에 대한 지리적표시 등록거절 사유의 세부기준에 해당하지 않는 경우는?**

① 해당 품목이 농수산물인 경우에는 지리적표시 대상지역에서만 생산된 것이 아닌 경우

② 해당 품목의 우수성이 국내 및 국외에서 모두 널리 알려지지 아니한 경우

③ 해당 품목이 농수산가공품인 경우에는 지리적표시 대상지역에서만 생산된 농수산물을 주원료로 하여 해당 지리적표시 대상지역에서 가공된 것이 아닌 경우

④ 해당 품목의 명성·품질 또는 그 밖의 특성이 본질적으로 특정지역의 생산환경적 요인에 기인하나 인적 요인에 기인하지 아니한 경우

**5. 농수산물 품질관리법상 안전성검사기관에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 안전성검사기관은 해양수산부장관이 지정한다.

② 거짓으로 지정을 받은 경우 지정취소 또는 6개월 이내의 업무정지 처분을 받을 수 있다.

③ 안전성검사기관 지정의 유효기간은 1년을 초과하지 아니하는 범위에서 한 차례만 연장될 수 있다.

④ 안전성검사기관 지정이 취소된 경우 취소된 후 3년이 지나지 아니하면 그 지정을 신청할 수 없다.

**6. 농수산물 품질관리법령상 양식시설이 아닌 수산물의 생산·가공시설을 등록신청하는 경우 등록신청서에 첨부하여야 하는 서류가 아닌 것은?**

① 생산·가공시설의 위생관리기준 이행계획서

② 생산·가공시설의 용수배관 배치도

③ 생산·가공시설의 구조 및 설비에 관한 도면

④ 생산·가공시설에서 생산·가공되는 제품의 제조공정도

**7. 농수산물 품질관리법령상 해양수산부장관이 지정해역에서 수산물의 생산을 제한할 수 있는 경우로 명시되지 않은 것은?**

① 선박의 좌초로 인하여 해양오염이 발생한 경우

② 인근에 위치한 폐기물처리시설의 장애로 인하여 해양오염이 발생한 경우

③ 지정해역이 일시적으로 위생관리기준에 적합하지 아니하게 된 경우

④ 지정해역에서 수산물의 생산량이 급격하게 감소한 경우

8. 농수산물 품질관리법령상 지정해역에서 위생관리기준에 맞게 생산된 수산물 및 수산가공품에 대한 관능검사 및 정밀검사를 생략할 수 있는 경우 수산물·수산가공품 (재)검사신청서에 첨부하는 생산·가공일지에 적어야 하는 사항이 아닌 것은?

① 어획기간 ② 생산(가공)기간 ③ 포장재 ④ 품질관리자

9. 농수산물 품질관리법령상 수산물 및 수산가공품의 검사에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수산물 및 수산가공품의 검사를 위한 필요한 최소량의 시료의 수거량 및 수거방법은 국립수산물품질관리원장이 정하여 고시한다.

② 정부에서 수매·비축하는 수산물 및 수산가공품은 품질 및 규격이 맞는지와 유해물질이 섞여 들어오는지 등에 관하여 해양수산부장관의 검사를 받아야 한다.

③ 외국과의 협약이나 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관이 정하여 고시하는 수산물 및 수산가공품은 관세청장의 검사를 받아야 한다.

④ 검사를 받은 수산물의 포장·용기를 바꾸려면 다시 해양수산부장관의 검사를 받아야 한다.

10. 농수산물 품질관리법령상 수산물품질관리사가 수행하는 직무로 명시되지 않은 것은?

① 포장수산물의 표시사항 준수에 관한 지도

② 수산물의 생산 및 수확 후의 품질관리기술 지도

③ 수산물의 선별·저장 및 포장 시설 등의 운용·관리

④ 위판장에 상장한 수산물에 대한 정가·수의매매 등의 가격 협의

11. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 제2조(정의)의 일부 규정이다. (  )에 들어갈 내용은?

> "(  )"이란 특별시·광역시·특별자치시 또는 특별자치도가 개설한 농수산물도매시장 중 해당 관할구역 및 그 인접지역에서 도매의 중심이 되는 농수산물도매시장으로서 농림축산식품부령 또는 해양수산부령으로 정하는 것을 말한다.

① 중앙도매시장 ② 지방도매시장

③ 농수산물공판장 ④ 민영농수산물도매시장

12. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 "생산자 관련 단체"에 해당하는 것은?

① 도매시장법인 ② 어업회사법인 ③ 매매참가인 ④ 산지유통인

13. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 '농수산물도매시장·공판장 및 민영도매시장의 시설기준'에서 필수시설이 아닌 것은?

① 주차장
② 경비실
③ 경매장(유개[有蓋])
④ 쓰레기 처리장

14. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 시장관리운영위원회의 심의사항으로 명시되어 있는 것을 모두 고른 것은?

| |
|---|
| ㄱ. 도매시장의 거래제도 및 거래방법의 선택에 관한 사항<br>ㄴ. 수수료, 시장 사용료, 하역비 등 각종 비용의 결정에 관한 사항<br>ㄷ. 최소출하량 기준의 결정에 관한 사항 |

① ㄱ, ㄴ
② ㄱ, ㄷ
③ ㄴ, ㄷ
④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

15. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법령상 과징금에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 업무정지 1개월은 30일로 한다.
② 업무정지를 갈음한 과징금 부과의 기준이 되는 거래금액은 처분 대상자의 전년도 연간 거래액을 기준으로 한다.
③ 도매시장의 개설자는 1일당 과징금 금액을 30퍼센트의 범위에서 가감하는 사항을 업무규정으로 정하여 시행할 수 있다.
④ 도매시장법인에 대해 부과하는 과징금은 5천만원을 초과할 수 없다.

16. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물가공업자 甲은 국내에서 S어육햄을 제조하여 판매하고자 한다. 이 경우 포장지에 표시하여야 할 원산지 표시는?

< S어육햄의 성분 구성 >

명태연육: 85％ 가다랑어: 10％ 고등어: 3％ 전분: 1.5％ 소금: 0.5％

※ 명태연육은 러시아산, 가다랑어는 인도네시아산, 이외 모두 국산임

① 어육햄(명태연육: 러시아산)
② 어육햄(명태연육: 러시아산, 가다랑어: 인도네시아산)
③ 어육햄(명태연육: 러시아산, 가다랑어: 인도네시아산, 고등어: 국산)
④ 어육햄(명태연육: 러시아산, 가다랑어: 인도네시아산, 고등어: 국산, 전분: 국산)

17. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수산물도매업자 甲은 원산지표시를 하지 않고 중국산 뱀장어를 판매할 목적으로 저장고에 보관하던 중 단속 공무원 乙에게 적발되었다. 이 경우 처분권자가 甲에게 행할 수 없는 것은?

① 표시의 이행명령
② 해당 뱀장어의 거래행위 금지
③ 과징금 부과
④ 과태료 부과

18. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 해양수산부장관이 "원산지통합관리시스템"의 구축·운영 권한을 위임하는 자는?

① 국립수산물품질관리원장
② 시·도지사
③ 시장·군수·구청장
④ 관세청장

19. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 농수산물 원산지 표시제도 교육을 이수하지 않은 자에 대한 과태료 부과금액은? (단, 위반차수는 1차이며 감경사유는 고려하지 않음)

① 15만원
② 20만원
③ 30만원
④ 60만원

20. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법령상 유기식품의 인증 및 관리에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 인증기관은 인증 신청을 받았을 때에는 10일 이내에 인증심사계획을 세워 신청인에게 인증심사일정과 인증심사명단을 알리고 그 계획에 따라 인증심사를 해야 한다.
② 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 2년으로 한다.
③ 인증대상은 유기가공식품을 제조·가공하는 자에 한정한다.
④ 인증심사 결과에 대하여 이의가 있는 자는 인증심사를 한 해양수산부장관 또는 인증기관에 재심사를 신청할 수 없다.

21. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 공시기관의 지정을 취소하여야 하는 경우는?

① 고의 또는 중대한 과실로 공시기준에 맞지 아니한 제품에 공시를 한 경우
② 업무정지 명령을 위반하여 정지기간 중에 공시업무를 한 경우
③ 정당한 사유 없이 1년 이상 계속하여 공시업무를 하지 아니한 경우
④ 공시기관의 지정기준에 맞지 아니하게 된 경우

**22. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률상 벌칙기준이 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 해당하지 않는 자는?**

① 인증기관의 지정을 받지 아니하고 인증업무를 한 자

② 인증, 인증 갱신 또는 공시, 공시 갱신의 신청에 필요한 서류를 거짓으로 발급한 자

③ 인증품에 인증을 받지 아니한 제품 등을 섞어서 판매할 목적으로 보관, 운반 또는 진열한 자

④ 인증과정에서 얻은 정보와 자료를 신청인의 서면동의 없이 공개하거나 제공한 자

**23. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법령상 수산물의 이력추적관리를 받으려는 생산자가 등록하여야 하는 사항으로 명시되지 않은 것은?**

① 이력추적관리 대상품목명

② 양식수산물의 경우 양식장 면적

③ 판매계획

④ 천일염의 경우 염전의 위치

**24. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률상 해양수산부장관이 수산물의 가격안정을 위하여 필요하다고 인정하여 그 생산자 또는 생산자단체로부터 해당 수산물을 수매하는 경우 그 재원은?**

① 수산정책기금

② 수산발전기금

③ 수산물가격안정기금

④ 재난지원기금

**25. 수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법령상 수산물 유통협회가 수행하는 사업으로 명시되지 않은 것은?**

① 수산물유통산업의 육성·발전에 필요한 기술의 연구·개발

② 수산물 유통발전 기본계획 수립

③ 수산물유통사업자의 경영개선에 관한 상담 및 지도

④ 수산물유통산업의 발전을 위한 해외협력의 촉진

## 수산물유통론

**26. 수산물 유통의 특성으로 옳은 것을 모두 고른 것은?**

| | |
|---|---|
| ㄱ. 유통 경로의 다양성 | ㄴ. 어획물의 규격화 |
| ㄷ. 구매의 소량 분산성 | ㄹ. 낮은 유통마진 |

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄷ ③ ㄴ, ㄹ ④ ㄷ, ㄹ

**27. 수산물 물적 유통 활동에 해당되지 않는 것은?**

① 금융 ② 운송 ③ 정보전달 ④ 보관

**28. 수산물 유통기구에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 상품 유통의 원초적 형태는 생산자와 소비자의 간접적 거래로 이루어져 왔다.

② 유통단계가 단순하다.

③ 유통기능은 세분화되며 고도화되고 있다.

④ 수산물 매매는 가능하나 소유권 이전은 불가능하다.

**29. 수산물 상적유통기구에서 간접적 유통기구에 해당되지 않는 것은?**

① 수집기구 ② 소비기구

③ 수집 및 분산 연결기구 ④ 분산기구

**30. 수산물 유통과정에서 취급 수산물의 소유권을 획득하여 제3자에게 이전시키는 활동을 하는 유통인은?**

① 매매 차익 상인 ② 수수료 도매업자 ③ 대리상 ④ 중개인

**31. 수산물 산지시장의 기능이 아닌 것은?**

① 거래형성 기능 ② 양육 및 진열 기능

③ 생산 기능 ④ 판매 및 대금결제 기능

32. 객주에 의하여 위탁 유통되는 수산물 판매 경로는?

① 생산자 → 객주 → 도매시장 → 도매상 → 소매상 → 소비자

② 생산자 → 도매시장 → 객주 → 도매상 → 소매상 → 소비자

③ 생산자 → 위판장 → 객주 → 도매상 → 소매상 → 소비자

④ 생산자 → 도매시장 → 객주 → 소매상 → 소비자

33. 활어의 산지 유통단계에 해당되지 않는 것은?

① 생산자 ② 수집상 ③ 위판장 ④ 소매점

34. 꽃게 유통의 특징에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 대부분 양식산이다.

② 주로 자망과 통발 어구로 어획한다.

③ 어류에 비하여 특수한 유통설비가 많이 필요하다.

④ 서해안에서 어획되며 연도별로 어획량의 변동은 없다.

35. 우리나라 굴(oyster)의 유통구조에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 자연산 굴은 통영 및 거제도를 중심으로 생산되며 수협을 통해 계통 출하된다.

② 양식산 생굴은 주로 산지 위판장을 통해 유통된다.

③ 양식산 굴은 주로 박신 작업을 거쳐 판매된다.

④ 가공용 굴은 주로 산지 위판장을 거치지 않고 직접 가공공장에 판매된다.

36. 선어의 유통구조 및 경로에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 선도 유지를 위하여 냉동법을 이용한다. ② 원양 어획물의 유통경로이다.

③ 대부분 수협을 통하지 않고 유통된다. ④ 산지 유통과 소비지 유통으로 구분된다.

37. 냉동 수산물의 유통구조 및 특성에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 수협을 통하여 출하한다.

② 부패하기 쉬운 수산물의 보존성을 높인다.

③ 선어에 비해 선도가 낮고 질감이 떨어진다.

④ 유통을 위해 냉동 저장시설은 필수적이다.

38. 수산물 전자상거래에서 판매업체의 장점이 아닌 것은?

① 판촉비의 절감
② 시공간적 사업영역 확대
③ 제품의 표준화
④ 효율적인 마케팅 전략수립

39. 수산물 가격결정 방식에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 한・일식 경매방식은 네덜란드 경매방식과 유사하다.
② 한・일식 경매방식은 동시호가식 경매이다.
③ 네덜란드식 경매방식은 상향식 경매이다.
④ 영국식 경매방식은 하향식 경매이다.

40. 수산물의 유통 효율화에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 유통성과를 유지하면서 유통마진을 줄이면 유통효율은 감소한다.
② 유통성과를 줄이면서 유통마진을 늘리면 유통효율은 증가한다.
③ 유통성과가 유통마진보다 크면 유통효율은 증가한다.
④ 유통구조가 노동집약적이거나 복잡할수록 유통효율은 증가한다.

41. 유통업자 A는 마른 멸치 한 상자를 팔아 5,000원의 이익을 얻었다. 이 이익을 얻는데 상자당 보관비 1,000원, 운송비 1,000원, 포장비 1,000원이 소요되었다고 한다. 이때 유통마진은 얼마인가?

① 2,000원
② 5,000원
③ 7,000원
④ 8,000원

42. 활광어 가격이 10％ 하락하였는데 매출량은 5％ 증가했다. 이에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 공급이 비탄력적이다.
② 수요가 비탄력적이다.
③ 수요는 탄력적이나 공급이 비탄력적이다.
④ 공급은 탄력적이나 수요가 비탄력적이다.

43. 산지단계에서 중도매인 유통 비용에 해당되는 것을 모두 고른 것은?

| | | |
|---|---|---|
| ㄱ. 위판수수료 | ㄴ. 운송비 | ㄷ. 어상자대 |
| ㄹ. 양육 및 배열비 | ㅁ. 저장 및 보관비용 | |

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

44. 수산물 마케팅 전략이 아닌 것은?

① 상품개발(product)
② 가격결정(price)
③ 유통경로결정(place)
④ 콜드체인(cold chain)

45. 수산물 이력 정보에 포함되지 않는 것은?

① 상품 정보
② 생산지 정보
③ 소비자 정보
④ 가공업체 정보

46. 음식점 A는 추어탕에 국내산과 중국산 미꾸라지를 섞어 판매하고 있다. 섞음 비율이 중국산보다 국내산이 높은 경우, 추어탕의 원산지 표시방법으로 옳은 것은?

① 추어탕(미꾸라지: 국내산과 중국산)
② 추어탕(미꾸라지: 국내산과 중국산을 섞음)
③ 추어탕(미꾸라지: 중국산과 국내산)
④ 추어탕(미꾸라지: 중국산과 국내산을 섞음)

47. 수산물 유통 관련 국제기구에 해당되지 않는 것은?

① WTO
② FAO
③ WHO
④ EEZ

48. 수산물 유통정책의 주요 목적이 아닌 것은?

① 수산물 가격의 적정화
② 수산물 유통의 효율화
③ 수산물 가격의 안정화
④ 안전한 수산물의 양식 생산

49. 소비지 유통정보에 해당되지 않는 것은?

① 농수산물유통공사의 가격정보
② 노량진수산시장의 가격정보
③ 부산공동어시장의 가격정보
④ 부산국제수산물도매시장의 가격정보

50. 수산물 가격 및 수급 안정정책 중 정부 주도형에 해당되는 것은?

① 비축제도
② 유통협약제도
③ 자조금제도
④ 관측사업제도

## 수확 후 품질관리론

**51. 어패류의 근육 단백질 중에서 함유량이 가장 많은 것은?**

① 액틴 ② 미오신 ③ 미오겐 ④ 콜라겐

**52. 어류의 신선도를 유지하기 위하여 연장해야 할 사후변화 단계는?**

① 해경 ② 숙성 ③ 사후경직 ④ 자가소화

**53. 어패류에 함유되어 있는 색소가 아닌 것은?**

① 티라민 ② 멜라닌 ③ 구아닌 ④ 미오글로빈

**54. 어패류의 선도가 떨어질 때 발생하는 냄새를 모두 고른 것은?**

| | | |
|---|---|---|
| ㄱ. 암모니아 | ㄴ. 인돌 | ㄷ. 저급 아민 |
| ㄹ. 저급 지방산 | ㅁ. 히포크산틴 | |

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

**55. 새우를 빙장 또는 동결 저장할 때 새우 표면에 흑색 반점이 생기는 이유는?**

① 효소에 의한 색소 형성 ② 황화수소에 의한 육 색소 변색

③ 껍질 색소의 공기 노출 ④ 키틴의 산화 변색

**56. 수산 식품에 사용되는 대표적인 보존료는?**

① 소르브산 칼륨 ② 안식향산 나트륨

③ 프로피온산 칼륨 ④ 디히드로초산 나트륨

**57. 조기를 염장할 때 소금의 침투에 관한 설명으로 옳은 것은?**

① 지방 함량이 많으면 소금의 침투가 빠르다.

② 염장 온도가 높을수록 소금의 침투가 빠르다.

③ 칼슘염 및 마그네슘염이 많으면 소금의 침투가 빠르다.

④ 일반적으로 염장 초기에는 물간법이 마른간법보다 소금의 침투가 빠르다.

58. 기체투과성이 낮고 열수축성과 밀착성이 좋아 수산 건제품 및 어육 연제품의 포장에 이용되는 플라스틱 필름은?

① 셀로판 ② 폴리스티렌 ③ 폴리프로필렌 ④ 폴리염화비닐리덴

59. 마른 멸치를 포장할 때 탈산소제 봉입 포장의 효과가 아닌 것은?

① 갈변 방지 ② 지방의 산화 방지

③ 식품 성분의 손실 방지 ④ 혐기성 미생물의 생육 억제

60. 수산물을 건조할 때 감률 제1건조 단계에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 표면 경화 현상이 생기기 시작한다.

② 항률 건조 단계에 비해 건조 속도가 느리다.

③ 한계 함수율에 도달하기 직전의 건조 단계이다.

④ 내부의 수분 확산에 의해 건조 속도가 영향을 받는다.

61. 알긴산에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 고분자 산성다당류이다.

② 2가 금속 이온에 의해 겔을 만든다.

③ 감태와 모자반 등이 원료로 사용된다.

④ 아가로즈와 아가로펙틴으로 구성되어 있다.

62. 동남아시아에서 생산되는 동결 연육의 주원료로 탄력형성능은 좋으나 되풀림이 쉬운 어종은?

① 명태 ② 대구 ③ 임연수어 ④ 실꼬리돔

63. 어묵의 주원료로 사용하는 동결 연육의 품질 판정 지표가 아닌 것은?

① 단백질 용해도 ② Ca-ATPase 활성

③ 휘발성염기질소 함량 ④ 연육 가열겔의 겔강도

64. 영하 50℃ 냉동고에서 저장 중인 참치의 TTT(Time-Temperature-Tolerance) 계산 결과 그 값이 80% 이었다. 이 냉동 참치의 품질에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 식용이 가능하다.
② 품질 저하율이 20% 이다.
③ 상품 가치를 잃어버린 상태이다.
④ 실용 저장 기간이 80% 남아 있다.

65. 냉동 어패류의 프리저번 또는 갈변을 방지하기 위한 보호처리로 옳지 않은 것은?

① 블랜칭 ② 급속동결 ③ 글레이징 ④ 방습포장

66. 통조림용 기기인 이중밀봉기에서 캔 뚜껑의 컬을 몸통의 플랜지 밑으로 말아 넣는 역할을 하는 부위는?

① 리프터 ② 시이밍 척 ③ 시이밍 제1롤 ④ 시이밍 제2롤

67. 멸치 액젓의 품질 기준 항목이 아닌 것은?

① 수분 ② 염도 ③ 총질소 ④ 유기산

68. 세균 A의 포자를 100℃ 에서 사멸시키는데 300분이 소요되었다. 살균 온도를 120℃ 로 올릴 경우 사멸에 필요한 예상 시간은? (단, 세균 A 포자의 Z값은 10℃ 이다.)

① 3분 ② 6분 ③ 30분 ④ 60분

69. 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*) 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 고열이 지속되는 감염형 식중독이다.
② 장독소(enterotoxin)를 생성한다.
③ 다른 세균성 식중독에 비해 잠복기가 짧은 편이다.
④ 신체에 화농이 있으면 식품을 취급해서는 안된다.

70. HACCP 선행요건에서 위생표준 운영절차(SSOP)가 아닌 것은?

① 독성물질 관리 보관
② 위해 허용 한도 설정
③ 위생약품 등의 혼입방지
④ 식품 접촉 표면의 청결유지

71. HACCP 7원칙에 포함되는 내용을 모두 고른 것은?

| | |
|---|---|
| ㄱ. 중요관리점 파악 | ㄴ. 위해요소 분석 |
| ㄷ. 검증절차 및 방법수립 | ㄹ. 공정흐름도 작성 |

① ㄱ, ㄴ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄱ, ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

72. 노로바이러스 식중독에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 겨울철에 많이 발생하고 전염력이 강하다.

② GⅠ, GⅡ의 유전자형이 주로 식중독을 유발한다.

③ DNA 유전체를 가진 독소형 식중독이다.

④ 열에 약하므로 식품조리시 익혀 먹어야 한다.

73. 수산가공품의 품질검사 방법이 아닌 것은?

① 관능 검사 ② 원산지 검사 ③ 영양성분 검사 ④ 위생안전성 검사

74. 식품위생법에서 수산물 중 허용 기준치가 설정되어 있지 않은 것은?

① 납 ② 불소 ③ 메틸수은 ④ 카드뮴

75. 마비성 패류 독소의 (ㄱ)독성 성분과 (ㄴ)허용 기준치로 옳은 것은?

① ㄱ: Domoic acid, ㄴ: 0.2 mg/kg 이하 ② ㄱ: Okadaic acid, ㄴ: 0.8 mg/kg 이하

③ ㄱ: Venerupin, ㄴ: 0.2 mg/kg 이하 ④ ㄱ: Saxitoxin, ㄴ: 0.8 mg/kg 이하

## 수산일반

**76. 수산업의 산업적 특성으로 옳지 않은 것은?**

① 생산의 확실성
② 생산물의 강부패성
③ 노동 및 자본의 비유동성
④ 수산자원 및 어장의 공유재산적 성격

**77. 다음에서 설명하는 수산업 정보 시스템은?**

> **지리 공간 데이터를 분석·가공하여 교통·통신 등과 같은 지형 관련 분야에 활용할 수 있는 시스템이다.**

① USN
② SMS
③ GIS
④ RFID

**78. 수산 자원 관리에서 가입관리에 해당되는 요소는?**

① 시비
② 수초 제거
③ 망목 제한
④ 먹이 증강

**79. 우리나라의 종자 배양장에서 인공 종자를 생산하여 방류하고 있는 품종을 모두 고른 것은?**

| ㄱ. 넙치 | ㄴ. 전복 | ㄷ. 연어 | ㄹ. 보리새우 |
|---|---|---|---|

① ㄱ, ㄴ
② ㄱ, ㄷ
③ ㄴ, ㄷ, ㄹ
④ ㄱ, ㄴ, ㄷ, ㄹ

**80. 수산 생물의 생태적 분류가 아닌 것은?**

① 저서 생물
② 편형 생물
③ 유영 생물
④ 부유 생물

**81. 다음에서 설명하는 계군 분석 방법은?**

> **○ 계군의 이동 상태를 직접 파악할 수 있어 매우 좋은 계군 식별 방법이다.**
> **○ 두 해역 사이에 어군이 교류하고 있다는 것을 추정할 수 있다.**

① 표지 방류법
② 생태학적 방법
③ 형태학적 방법
④ 어황의 분석에 의한 방법

82. 수산 자원량을 추정하는 방법 중 총량추정법이 아닌 것은?

① 어탐법 ② 간접조사법

③ 상대지수 표시법 ④ 잠재적 생산량 추정법

83. 어선 설비 중 항해 설비가 아닌 것은?

① 컴퍼스 ② 양묘기 ③ 레이더 ④ 측심의

84. 끌그물 어법이 아닌 것은?

① 트롤 ② 봉수망 ③ 기선저인망 ④ 기선권현망

85. 가장 먼 거리를 나타내는 도량형 단위는?

① 1 미터 ② 1 야드 ③ 1 해리 ④ 1 마일

86. 유기물을 박테리아에 의해 산화시키는데 필요한 산소량을 측정하여 오염의 정도를 나타내는 수질오염 지표는?

① COD ② BOD ③ DO ④ SS

87. 다음에서 설명하는 양식 생물은?

| |
|---|
| ○ 주로 동해와 남해에 서식한다.<br>○ 알에서 부화한 유생은 척삭 또는 척색을 지닌다.<br>○ 신티올(cynthiol)로 인해 특유의 맛을 낸다. |

① 참굴 ② 해삼 ③ 참전복 ④ 우렁쉥이

88. 양식 어류의 세균성 질병이 아닌 것은?

① 비브리오병 ② 에드워드병 ③ 에로모나스병 ④ 림포시스티스병

89. 인공 종자 생산을 위한 먹이 생물이 아닌 것은?

① 로티퍼 ② 아르테미아 ③ 케토세로스 ④ 렙토세파르스

90. 양식 대상종 중 새끼를 낳는 난태생인 것은?

① 넙치 ② 참돔 ③ 조피볼락 ④ 참다랑어

91. 수온이 연중 20℃ 이상 유지되는 중남미의 태평양 연안이 원산지인 광염성 새우는?

① 대하 ② 보리새우 ③ 징거미새우 ④ 흰다리새우

92. 양식 어류 중 육식성이 아닌 것은?

① 방어 ② 초어 ③ 뱀장어 ④ 무지개송어

93. 해조류 양식 방법이 아닌 것은?

① 말목식 ② 밧줄식 ③ 흘림발식 ④ 순환여과식

94. 수산양식에서 담수의 일반적인 염분 농도 기준은?

① 0.5 psu 이하 ② 1.0 psu 이하 ③ 1.5 psu 이하 ④ 2.0 psu 이하

95. 서로 다른 2개의 해류가 접하고 있는 경계에서 주로 형성되는 어장은?

① 조경 어장 ② 용승 어장 ③ 와류 어장 ④ 대륙붕 어장

96. 다음은 수산업법상 허가어업에 관한 설명이다. (  )에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

> 총톤수 ( ㄱ ) 이상의 동력어선 또는 수산자원을 보호하고 어업조정을 하기 위하여 특히 필요하여 ( ㄴ )으로 정하는 총톤수 ( ㄱ ) 미만의 동력어선을 사용하는 어업을 하려는 자의 어선 또는 어구가 대상이다.

① ㄱ: 8톤, ㄴ: 대통령령 ② ㄱ: 8톤, ㄴ: 해양수산부령

③ ㄱ: 10톤, ㄴ: 대통령령 ④ ㄱ: 10톤, ㄴ: 해양수산부령

97. 다음에서 설명하는 어업은?

> 조류가 빠른 곳에서 어구를 고정하여 설치해 두고, 강한 조류에 의하여 물고기가 강제로 어구 속으로 들어가도록 하는 강제 함정 어법이다.

① 안강망 어업 ② 근해선망 어업 ③ 기선권현망 어업 ④ 꽁치걸그물 어업

98. 수산 자원 관리와 관련된 용어와 명칭의 연결이 옳은 것은?

① MSY - 최대순경제생산량
② MEY - 최대지속적생산량
③ OY - 최대생산량
④ ABC - 생물학적허용어획량

99. 수산업법령상 신고어업인 것은?

① 잠수기 어업
② 나잠 어업
③ 연안선망 어업
④ 근해자망 어업

100. 국제해양법상 배타적 경제수역(EEZ)의 어족 관리를 위한 어족과 어종의 연결이 옳지 않은 것은?

① 정착성 - 조피볼락
② 강하성 - 뱀장어
③ 소하성 - 연어
④ 고도 회유성 - 가다랑어