※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 20번 문제)

1. 농수산물 품질관리법령상 수산물 품질인증의 유효기간에 관한 설명이다. (  )에 맞는 기간을 쓰시오. [2점]

| |
|---|
| 품질인증의 유효기간은 품질인증을 받은 날부터 ( ① )년으로 한다. 다만, 품목의 특성상 달리 적용할 필요가 있는 경우에는 ( ② )년의 범위에서 해양수산부령으로 유효기간을 달리 정할 수 있다. |

2. 농수산물 품질관리법령상 수산물 지리적표시의 등록을 받으려는 자는 신청서에 다음의 서류를 첨부하여 국립수산물품질관리원장에게 제출하여야 한다. 지리적 표시의 등록을 위한 제출서류에 해당하면 O, 해당하지 않으면 X를 표시하시오. [3점]

| 구 분 | 설 명 |
|---|---|
| ( ① ) | 대상품목·명칭 및 품질의 특성에 관한 설명서 |
| ( ② ) | 해당 특산품의 유명성과 역사성을 증명할 수 있는 자료 |
| ( ③ ) | 국가연구기관 또는 관련 대학에서 인정하는 정관 |

3. 농수산물 품질관리법령상 해양수산부장관은 시·도지사가 지정해역을 지정하기 위하여 요청한 해역에 대하여 조사·점검한 결과 적합하다고 인정하는 경우 다음과 같이 구분하여 지정할 수 있다. (  )에 알맞은 용어를 쓰시오. [4점]

| 구 분 | 내 용 |
|---|---|
| ( ① ) | 1년 이상의 기간 동안 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하여 그 결과가 지정해역위생관리기준에 부합하는 경우 |
| ( ② ) | 2년 6개월 이상의 기간 동안 매월 1회 이상 위생에 관한 조사를 하여 그 결과가 지정해역위생관리기준에 부합하는 경우 |

4. 수산물 가공 중 전처리 공정에서 하는 어류의 처리 형태별 명칭을 설명한 것이다. (　)에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

| 구 분 | 설 명 |
|---|---|
| ( ① ) | 아무런 처리를 하지 아니한 통마리 생선이다. |
| ( ② ) | 아가미와 내장을 제거한 생선으로, G&G라고도 한다. |
| ( ③ ) | 머리, 아가미와 내장을 제거한 다랑어를 증기로 삶은 다음 혈합육과 껍질을 제거한 육편이다. |

< 보 기 >

| | | |
|---|---|---|
| 드레스(Dressed) | 로인(Loin) | 세미드레스(Semi-dressed) |
| 필렛(Fillet) | 스테이크(Steak) | 라운드(Round) |

5. 어육연제품은 가열 방법에 따라 다음과 같이 분류할 수 있다. (　)에 알맞은 제품 종류를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

| 가열 방법 | 가열 온도(℃) | 가열 매체 | 제품 종류 |
|---|---|---|---|
| 증자법 | 80 ~ 90 | 수증기 | ( ① ) |
| 배소법 | 100 ~ 180 | 공기 | 구운 어묵 |
| 탕자법 | 80 ~ 95 | 물 | ( ② ) |
| 튀김법 | 170 ~ 200 | 식용유 | ( ③ ) |

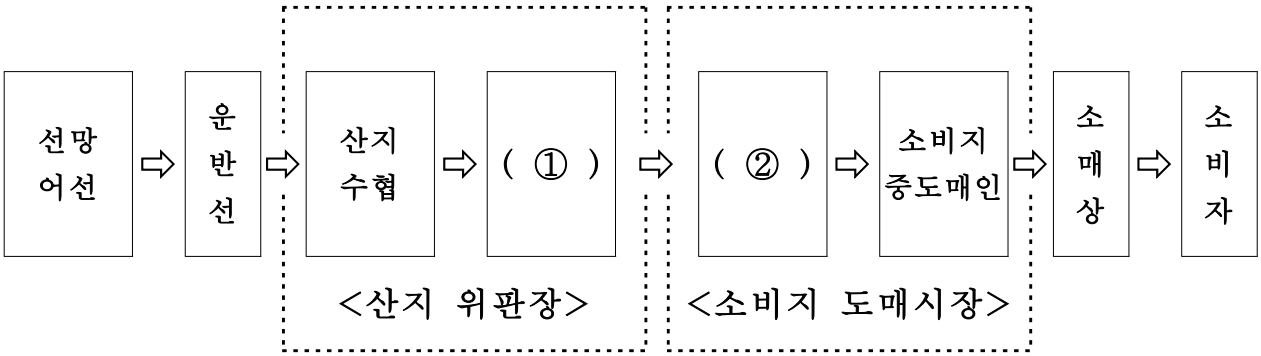
< 보 기 >

| | | |
|---|---|---|
| 어육 소시지, | 어단, | 판붙이 어묵 |

6. 어패류의 선도판정법 중 휘발성염기질소(VBN) 측정에 관한 설명으로 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [2점]

| 구 분 | 설 명 |
|---|---|
| ( ① ) | 휘발성염기질소의 주요 성분은 암모니아, 디메틸아민(DMA), 트리메틸아민(TMA) 등이다. |
| ( ② ) | 휘발성염기질소의 측정법은 홍어의 선도 판정에 주로 응용된다. |
| ( ③ ) | 통조림의 원료는 휘발성염기질소 함량이 20 mg / 100 g 이하인 것을 사용하여야 좋은 제품을 얻을 수 있다. |

7. 선망어선 어업인 A가 고등어를 어획하여 가공하지 않은 상태로 소비자에게 유통되는 경로를 표시한 것이다. (  )에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]




8. 수산물 유통단계 전부를 지칭하여 계산하는 유통마진율 계산식은 아래와 같다. (  )에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

$$\text{○ 유통마진율(\%)} = \frac{\text{소비자 구입가격} - (\quad)}{\text{소비자 구입가격}} \times 100$$

< 보 기 >

중도매인 수취가격, 도매상 판매가격, 생산자 수취가격, 소매상 판매가격

9. 수산물도매시장의 구성에 관한 설명이다. (　)에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

| 구 분 | 설 명 |
|---|---|
| ( ① ) | 수산물도매시장의 개설자로부터 지정을 받고 수산물을 위탁받아 상장하여 도매하거나 이를 매수하여 도매하는 법인 |
| ( ② ) | 수산물도매시장의 개설자로부터 지정을 받고 수산물을 매수 또는 위탁받아 도매하거나 매매를 중개하는 영업을 하는 법인 |

< 보 기 >

중도매인, 도매시장법인, 조합공동사업법인, 경매인, 시장도매인

10. 수산물 유통활동에 관한 내용이다. (　)에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

| 구 분 | 내 용 |
|---|---|
| ( ① ) | 매매 거래에 관한 활동으로 생산물의 소유권 이전 활동 |
| ( ② ) | 운송・보관・정보전달 기능을 수행하는 활동으로 생산물 자체의 이전에 관한 활동 |

< 보 기 >

물적유통활동, 가공유통활동, 상적유통활동, 생산유통활동

11. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 정한 '냉동 연육'의 관능검사기준 항목에 해당하는 것을 <보기>에서 모두 고르시오. [2점]

< 보 기 >

형태, 향미, 온도, 잡물, 탄력, 육질

12. 수산시장에서 컨설팅을 담당하고 있는 수산물품질관리사는 3개의 판매상(A~C)이 취급하는 품목별 포장방법에서 수산물 표준규격에 맞지 않는 품목을 발견하였다. 다음 중 포장방법이 표준규격과 다른 판매상을 모두 고르시오. [2점]

○ A판매상: 북어를 10마리씩 화학사로 묶은 후 골판지 상자 속에 담아 상자의 덮개를 덮어 포장하였다.
○ B판매상: 새우젓을 1 kg 단위로 플라스틱용기에 충전하여 뚜껑을 닫은 후 PVC 수축 포장을 했다.
○ C판매상: 골판지 상자에 굴비를 10마리씩 엮은 굴비 두름을 편평히 한 후 뚜껑을 덮어 포장 후 손잡이를 조립했다.

13. 톳을 가공하는 A업체에서는 고품질 원료 확보를 위해 수산물품질관리사에게 수산물·수산가공품 검사기준에 따라 마른톳을 공급하는 B업체 제품에 대한 관능검사 및 등급판정을 의뢰하였다. 관능검사 결과가 아래와 같을 때 해당 마른톳의 종합등급을 판정하시오. [2점]

협잡물이 없으며, 산지 및 채취의 계절이 동일하고 조체발육이 양호하며 고유의 색택으로서 우량하고 변질이 없음

14. 간다시마와 간미역을 생산하는 P는 수산물품질관리사 C에게 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 관능검사 항목에 관하여 자문을 구하고 있다. (  )에 알맞은 말을 쓰시오. [2점]

| |
|---|
| P: 염장품 중에서 간다시마와 간미역의 검사 항목은 동일합니까?<br>C: 아니요, 그렇지 않습니다. 간미역의 경우에는 간다시마에 없는 관능검사 항목이 있습니다.<br>P: 그것이 무엇입니까?<br>C: 그것은 (  )(이)라는 검사 항목입니다. |

15. 수산물 표준규격상 '수산물의 품목별 표준거래 단위'에서 20 kg을 표준거래 단위로 사용하는 품목만을 아래 <보기>에서 모두 고르시오. [3점]

< 보 기 >

숭어, 양태, 삼치, 조기, 고등어

16. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '마른김' 검사 기준의 일부이다. 항목별 해당 등급을 쓰시오. [3점]

| 항목 | 검사 기준 | 해당 등급 |
|---|---|---|
| 색택 | 고유의 색택이 떨어지고 나부기 또는 사태가 전체 표면의 20 %이하인 것 | ( ① ) |
| 청태의 혼입 | 청태의 혼입이 3 %이내인 것. 다만, 혼해태는 20 %이하인 것 | ( ② ) |
| 향미 | 고유의 향미가 양호한 것 | ( ③ ) |

17. 수산물 표준규격상 신선 '바지락'에 대한 아래 항목별 등급규격에 해당하는 숫자를 쓰시오. [2점]

| 항목 | 특 | 상 | 보통 |
|---|---|---|---|
| 1개의 크기(각장, cm) | 4 이상 | ( ① ) 이상 | 3 이상 |
| 다른크기의 것의 혼입률(%) | 5 이하 | 10 이하 | ( ② ) 이하 |

18. A업체의 수출용 '명란젓'에 대하여 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시의 관능검사기준에 따라 검사한 결과가 다음과 같다. 검사 결과가 합격 기준에 적합하면 O, 적합하지 않으면 X를 쓰시오. [3점]

| 항목 | 검사 결과 | 판정 |
|---|---|---|
| 형태 | 크기가 고르고 생식소의 충전이 양호하고 파란 및 수란이 없었음 | ( ① ) |
| 협잡물 | 협잡물이 거의 없었음 | ( ② ) |
| 향미 | 고유의 향미를 가지고 이취가 없었음 | ( ③ ) |

19. A업체는 <보기>와 같은 조건으로 가공처리된 참다랑어를 수출하였다. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시상의 수산물 등의 표시기준에 의하면 '수산물이나 수산가공품에는 제품명·중량·원산지명 등'을 표시하여야 하나 A업체는 이를 생략한 채 수출이 가능하게 되었다. A업체가 표시를 생략할 수 있었던 이유를 간략히 쓰시오. [3점]

< 보 기 >

참다랑어를 아가미와 내장을 제거한 후에 선박을 이용하여 수출하였음
(단, 수입국에서 표시를 생략해 줄 것을 요구하지 않았음)

20. 국립수산물품질관리원에서 A양식장의 넙치를 수거하여 정밀검사를 실시한 결과 총수은 검사결과가 '0.6 mg/kg'이었다. 수산물 안전성조사 업무처리 요령에 따라 조사기관장이 A양식장 생산자에게 전달한 분석결과 통보사항에 따른 행정처분을 쓰시오. (단, 통보사항은 '적합', '부적합'에서 선택한다.) [3점]

※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (21 ~ 30번 문제)

21. 일반음식점인 A식당은 수입산 갈치와 국산 참조기를 각각 조리하여 원산지를 표시하지 않고 판매·제공하던 중 수산물 원산지 표시 2차 위반으로 적발되었다. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 조사기관의 장이 A식당을 대상으로 원산지 표시 위반에 따라 부과할 수 있는 과태료 금액을 쓰시오. (단, 2차 위반으로 적발된 날은 1차 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 날로부터 1년을 넘지 않았고, 감경조건은 고려하지 않는다.) [5점]

22. 농수산물 품질관리법령상 유전자 변형 수산물의 표시위반에 따라 처분을 받은 자 중 공표명령 대상자에 해당하는 기준을 1가지만 쓰시오. [5점]

23. 식해, 젓갈, 액젓은 식염을 첨가하여 발효시킨 수산발효식품이다. 식해, 젓갈, 액젓의 제조 방법의 차이점을 각각 서술하시오. [5점]

24. 냉동굴은 일반적으로 동결 후처리 공정에서 동결물의 표면에 얼음막 처리(glazing)를 하여 제조한다. 냉동굴의 제조 공정 중 얼음막 처리를 실시하는 목적 2가지만 쓰시오. [5점]

25. 연근해 수산물은 일반적으로 어획 후 산지수협 위판장을 경유하여 소비지 시장으로 이동된다. 산지수협 위판장의 주요 기능을 3가지만 쓰시오. [5점]

26. 국립수산물품질관리원에 '은대구'의 정밀검사가 의뢰되었다. 정밀검사용 검체 전처리와 시험항목은 아래와 같다. 정밀검사용 검체채취 요령 및 안전성조사 잔류허용기준의 항목에 맞지 않은 부분을 찾아 수정하시오. (답안 예시: ○○ → △△) [5점]

< 중금속 시험방법 >

머리, 꼬리, 내장, 비늘, 껍질을 모두 제거한 근육부를 균질화하여 납, 카드뮴, 총수은에 대한 분석을 실시하였다.

27. 국립수산물품질관리원 검사관은 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 냉동갈치에 대한 관능검사를 실시한 후 불합격 판정을 하였다. 불합격 판정을 받은 항목을 찾고, 그 항목의 합격기준을 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외에는 합격·불합격 판정에 고려하지 않는다.) [5점]

| 항목 | 검사 결과 |
|---|---|
| 형태 | 고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 거의 없었음 |
| 선별 | 크기가 대체로 고르고 다른 종류가 다소 혼입되었음 |
| 잡물 | 혈액 등의 처리가 잘되고 그 밖에 협잡물이 거의 없었음 |
| 온도 | 중심온도의 측정결과는 -19℃ 이었음 |

28. 수산물을 운송하는 Y업체는 수산물 표준규격상 등급규격 항목 중 '1개 또는 1마리의 크기'의 기준에 따라 <보기>의 수산물을 3대의 운송차(A~C)에 나눠서 '품목별 운송차 배송계획'대로 운송하고자 한다. 운송할 품목을 포함한 Y업체의 배송계획에 대하여 서술하시오. (답안 예시: A운송차에 '□□', B운송차에 '○○', C운송차에 '△△'(을)를 실어 운송한다.) [5점]

< 보 기 >

신선꼬막, 마른문어, 북어

< 품목별 운송차 배송계획 >

· A운송차: 등급별 크기 기준이 모두 동일(공통규격 적용)한 품목
· B운송차: 등급별 크기 기준이 일부 다른 품목
· C운송차: 등급별 크기 기준이 모두 다른 품목

29. 수산물 표준규격에 따라 수산물품질관리사가 냉동오징어 1상자를 검품한 결과 색택·선도·형태는 양호하였으며, '1마리의 무게 및 다른 크기 혼입률' 항목의 검품 결과는 다음과 같았다. 항목별 등급과 그 판정 이유를 쓰고, 종합등급을 판정하시오. (단, 주어진 항목 이외에는 종합등급 판정에 고려하지 않는다.) [5점]

| 항목별 검품 결과 | 판정 등급 | 판정 이유 | 종합등급 |
|---|---|---|---|
| 1마리의 무게 분포: 280~330 g | ( ① ) | ( ③ ) | ( ⑤ ) |
| 다른 크기의 것의 혼입률: 18 % | ( ② ) | ( ④ ) | |

※ *판정 이유(③, ④): 수산물 표준규격상 기준과 그 기준에 해당하는 등급을 기재 (답안 예시: ○○○g(%) 이상(이하)에 해당하므로 △등급임)*

30. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 관능검사 기준에 따라 마른멸치(중멸)에 대한 관능검사 결과이다. 이 제품에 대한 항목별 등급(①~④)을 쓰고 종합등급(⑤) 및 그 이유(⑥)를 서술하시오. (단, 협잡물 등 다른 조건은 고려하지 않는다.) [5점]

| 항목 | 검사 결과 | 등급 |
|---|---|---|
| 형태 | 중멸: 51 mm 이상으로서 다른 크기의 혼입 또는 머리가 없는 것이 2 %이었음 | ( ① ) |
| 색택 | 자숙이 적당하여 고유의 색택이 우량하고 기름이 피지 아니하였음 | ( ② ) |
| 향미 | 고유의 향미가 양호하였음 | ( ③ ) |
| 선별 | 이종품의 혼입이 거의 없었음 | ( ④ ) |
| 종합등급 | ( ⑤ ) | |
| 이유 | ( ⑥ ) | |

※ *판정이유(⑥): ○○항목은 ○등이고 △△항목은 △등이므로 종합등급은 ◇등으로 판정*