※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 20번 문제)

1. 농수산물 품질관리법상 표준규격에 관한 내용이다. (　　)에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]

해양수산부장관은 수산물의 상품성을 높이고 유통 능률을 향상시키며 공정한 거래를 실현하기 위하여 수산물의 (①)규격과 (②)규격을 정할 수 있다.

2. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률상 원산지 표시 등에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	“원산지”란 수산물이 생산・채취・포획된 국가・지역이나 해역을 말한다.
(②)	수산물 또는 그 가공품을 판매할 목적으로 보관・진열하는 자는 원산지를 표시하여야 한다.
(③)	원산지 표시를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 자에 대하여 2년 이내에 2회 이상 위반한 자에게 그 위반금액의 5배 이하에 해당하는 금액을 이행강제금으로 부과・징수할 수 있다.

3. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 원산지 표시 등의 위반에 대한 처분에 관한 내용이다. (　　)에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

국립수산물품질관리원 소속 조사공무원 K는 원산지를 표시하지 않은 사유로 갈치 수입업체인 M상사와 갈치를 조리하여 갈치조림을 판매하고 있는 S일반음식점을 적발하였다. 이때 국립수산물품질관리원장은 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 과태료 부과처분 외에 M상사에 대하여 (①) 또는 (②)의 처분을 할 수 있고 S일반음식점에 대하여서는 (①)에 한정하여 처분한다.

<보 기>

경고, 표시의 이행명령, 거래행위 금지, 영업정지, 영업허가 취소

4. 어패류의 사후변화에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	해당작용은 호기적인 작용에 의해서 근육 중의 글리코겐이 젖산으로 분해되는 과정이다.
(②)	사후경직은 해당작용 이후에 ATP가 소실되기 때문에 근육이 굳어지는 현상이다.
(③)	자가소화는 젓갈의 제조에 응용되기도 한다.

5. 냉동굴의 신선도 판정에 관한 설명이다. ( )에 알맞은 측정법 및 기준을 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

(①)은 수출용 냉동굴의 신선도를 신속하고 정확하게 판정할 수 있는 화학적 선도판정법이고, 이 선도판정법으로 측정한 수출용 냉동굴의 기준은 (②)(으)로 정하고 있다.

<보 기>

○ 측정법 : K값 측정법, pH 측정법, TMA 측정법
○ 기준 : 6.0 이상, 5.4 이하, 3 ~ 4 mg/100 g, 10 mg/100 g 이하

6. 독소형 식중독 원인균 2가지를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

<보 기>

병원성 대장균, 장염비브리오균, 클로스트리듐 보툴리눔균,
황색포도상구균, 리스테리아 모노사이트제네스균, 살모넬라

7. 수산물의 유통에 관한 일반적 특성을 설명한 것이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	수산물은 선도 변화가 심하며, 부패성을 갖고 있다.
(②)	수산물은 규격 표준화가 용이하다.
(③)	수산물은 출하시기에 관계없이 가격이 안정적이다.

8. 수산물의 유통 활동에 관한 설명이다. ( )에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

○ (①)은 생산지와 소비지 등과 같은 장소의 거리를 연결해주는 활동이다.
○ (②)은 수산물 생산 집중 시기와 연중 소비 시기 등과 같은 시간의 거리를 연결해 주는 활동이다.

<보 기>

보관활동, 운송활동, 하역활동, 정보활동

9. 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률상 수산물도매시장의 유통주체 중에서 “시장도매인”에 관한 내용이다. ( )에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

“시장도매인”은 수산물도매시장의 (①)(으)로부터 지정을 받고 수산물을 (②) 또는 위탁받아 도매하거나 매매를 (③) 하는 영업을 하는 법인을 말한다.

<보 기>

도매법인, 개설자, 관리자, 보관, 매수, 중개

10. 수산물산지위판장에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	수산물산지위판장은 수산물 생산자단체와 생산자가 수산물을 소매하기 위해 개설하는 시설이다.
(②)	수산물산지위판장은 시장·군수 및 수협중앙회 회장이 지정하여 고시한 지역이다.
(③)	수산물산지위판장은 어획물의 양륙과 1차적인 가격 형성이 이루어지는 장소(시장)이다.

11. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 건제품의 검사항목으로 '향미'가 포함되지 않는 품목을 <보기>에서 모두 고르시오. [2점]

<보 기>

마른돌가사리, 마른다시마, 마른썰은미역, 마른진도박, 마른돌김

12. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '마른우무가사리'의 관능검사 등급기준이다. 항목별 해당 등급을 쓰시오. [3점]

항목	등 급 기 준	해당 등급
원료	산지 및 채취의 계절이 같고 조체 발육이 양호한 것	(①)등
색택	고유의 색택으로서 보통이며, 발효로 인하여 뜨지 않은 것	(②)등
협잡물	다른 해조 및 그 밖에 협잡물이 1% 이하인 것	(③)등

13. 수산물 표준규격상 '새우젓'의 항목별 등급규격을 나타낸 것이다. (　　)에 해당 등급에 맞는 규격을 쓰시오. [3점]

항 목	특	상	보통
다른종류 및 부서진 것의 혼입률(%)	3 이하	(①) 이하	(②) 이하
공통규격	○ 고유의 향미를 가지고 다른 냄새가 없어야 한다. ○ 고유의 색깔을 가지고 변질, 변색이 없어야 한다. ○ 액즙의 정미량이 (③)이하 이어야 한다.		

14. 수산물 가공업체를 경영하고 있는 K씨가 수산물품질관리사 L씨에게 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 냉동품의 중심온도에 대하여 문의하고 있다. (　　)에 들어갈 내용을 쓰시오. [2점]

K: 저희 회사에서는 냉동고등어와 횟감용 냉동참치를 생산하고 있습니다. 그런데 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 냉동품의 중심온도 규정을 알고 싶습니다.
L: 우선, 냉동고등어 제품의 중심온도 기준은 영하 (①)℃이하 입니다.
K: 그럼, 횟감용 냉동참치도 기준이 동일한가요?
L: 그렇지 않습니다. 횟감용 냉동참치의 중심온도 기준은 영하 (②)℃이하 입니다.
K: 그렇군요. 잘 알겠습니다.

15. Y수산물품질관리사가 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 정한 관능검사 기준에 따라 '냉동다시마'를 검사한 결과 2개 항목이 합격기준에 적합하지 않았다. 합격기준에 적합하지 않은 항목을 찾아 쓰시오. [2점]

항 목	검 사 결 과
형태	조체발육이 보통 이상의 것으로 손상 및 변형이 심하지 않았음
색택	고유의 색택은 아니었으나 변질되지 않았음
선별	파치품·충해엽 등의 혼입이 적고 다른 해조 등의 혼입이 거의 없었음
잡물	토사 및 이물질의 혼입이 거의 없었음
온도	제품 중심온도가 -16℃ 였음

16. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '간미역'의 검사항목의 합격기준이다. ( )에 알맞은 내용을 쓰시오. [4점]

항 목	합 격 기 준
색 택	고유의 색택이 (①)한 것
선 별	1. 줄기와 잎을 구분하고 속줄기는 절개한 것 2. 노쇠엽 및 황갈색엽의 혼입이 없어야 하며 (②)cm 이하의 파치품이 (③)% 이하인 것
염 분	(④)% 이하

17. 식품의 기준 및 규격(식품공전)에서 규정하고 있는 식품의 세균수 측정법에 관한 내용이다. 밑줄 친 내용이 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

세균수 측정법은 일반세균수를 측정하는 표준평판법, 건조필름법, <u>BGLB배지법</u>(①)을 사용할 수 있다. 표준평판법은 <u>표준한천배지</u>(②)에 검체를 혼합 응고시켜 배양 후 발생한 세균 집락수를 계수하여 검체 중의 생균수를 산출하는 방법으로 집락수 계산은 확산집락이 없고 1개의 평판당 <u>400개 이상</u>(③)의 집락을 생성한 평판을 택하여 계산하는 것을 원칙으로 한다.

18. 수산물 안전성조사업무 처리요령에서 규정하고 있는 '안전성조사'에 관한 내용이다. (　)에 들어갈 내용을 쓰시오. [2점]

국립수산물품질관리원 조사공무원은 A양식장의 넙치를 수거하여 안전성조사를 실시하려고 하였다. 조사공무원은 조사 전 A양식장의 생산자에게 생산단계 수산물의 안전성조사 권한을 가진 기관의 장은 (①)임을 알려주었고, 그 권한을 위임받아 업무를 집행하는 조사기관의 장으로 국립수산물품질관리원장, (②)과 시·도지사임을 설명하고 안전성조사를 실시하였다.

19. 수산물 염장품을 생산하고 있는 업체(A～C)가 수산물의 품질인증 세부기준에 따라 다음과 같이 공장심사 결과를 받았을 경우 '적합' 판정을 받을 수 있는 업체를 쓰시오. [2점]

심 사 결 과	A업체	B업체	C업체
전체 항목 중 "수"로 평가된 항목	6개	6개	4개
전체 항목 중 "미"로 평가된 항목	1개	0개	3개
전체 항목 중 "양"으로 평가된 항목	0개	1개	0개

20. 수산물의 품질인증 세부기준의 '횟감용수산물'의 성상 채점 기준표에 따라 평가를 실시하였다. 다음의 심사 결과에 따른 평가 점수를 쓰시오. (단, 평가 점수는 항목별 점수를 합한 값이다.) [2점]

구 분	항 목	심 사 결 과	평 가 점 수
신선·냉장품	색택, 향미	모두 최고 점수	(①)점
냉동품	형태, 색택, 조직감, 향미	모두 최고 점수	(②)점

※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (21 ~ 30번 문제)

21. 농수산물 품질관리법령상 수산물 생산·가공시설등에 대한 조사·점검의 주기는 2년에 1회 이상으로 한다. 다만, 일정 요건에 해당되어 조사·점검주기의 단축이 필요한 경우 해양수산부장관은 조사·점검주기를 조정할 수 있다. 일정요건에 해당하는 내용 2가지를 쓰시오. [5점]

22. 농수산물 품질관리법령상 수산물 및 수산가공품을 대상으로 정밀검사를 필요로 하는 3가지 요건 중 '검사신청인 또는 외국요구기준에서 분석증명서를 요구하는 경우', '외국요구기준에 따라 수출된 수산물 및 수산가공품에서 유해물질이 검출된 경우'외 나머지 1가지 요건을 쓰시오. [5점]

23. 수산물을 활용한 비살균 냉동식품의 제조 및 저장을 위한 필수과정 4가지만 쓰시오. [5점]

24. 가열살균을 끝낸 수산물 통조림 식품을 급속 냉각하여야 하는 주된 이유 3가지만 쓰시오. [5점]

25. 수산물의 자급률 산출식을 쓰고, <보기>에서 주어진 수치를 적용하여 자급률(%)을 구하시오. [5점]

<보 기>

국내생산량 380만 톤,	수입량 300만 톤,	재고량 25만 톤,
이월량 25만 톤,	수출량 180만 톤	

26. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서는 수산물 등에 제품명, 중량, 업소명, 원산지명 등을 표시하도록 하고 있으나, 예외적으로 표시를 생략할 수 있는 경우가 있다. 표시를 생략할 수 있는 경우 3가지를 쓰시오. [5점]

27. Y수산물품질관리사가 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 '마른멸치' 2 kg를 검사한 결과가 다음과 같았다. '형태' 항목의 크기별 명칭, 등급 판정 및 그 이유를 서술하시오. (단, 주어진 항목만으로 등급을 판정한다.) [5점]

항 목	검 사 결 과
형 태	○ 크기 16 mm 미만: 14 g ○ 크기 16~30 mm: 1,954 g ○ 크기 31~50 mm: 26 g ○ 머리가 없는 것: 6 g

크기별 명칭 및 혼합 비율		등급 판정 및 이유
명칭	비율(%)	
(①)	0.7	등급: (③)
(②)	97.7	이유: (④)
소멸	1.3	
머리가 없는 것	0.3	

※ ④의 판정 이유 작성 방법: 해당 등급의 검사기준을 포함하여 이유 작성

28. P수산물품질관리사가 '마른톳' 10 kg에 대하여 관능검사를 실시한 결과가 다음과 같았다. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 마른톳의 항목별 등급을 쓰고, 종합등급 및 그 이유를 서술하시오. (단, 주어진 항목 이외에는 종합등급 판정에 고려하지 않는다.) [5점]

항 목	검 사 결 과	등급
원 료	산지 및 채취의 계절이 같고 조체발육이 우량하였음	(①)등
색 택	고유의 색택으로서 우량하며 변질 되지 않았음	2등
협잡물	다른 해조 350 g, 토사 20 g, 협잡물 30 g이 검출되었음	(②)등
종합등급	(③)등	
판정이유	(④)	

※ ④의 판정 이유 작성 방법: 최하위 등급항목은 ○○항목으로, △등급 기준의 □□에 해당하여 종합등급은 ◇등으로 판정

29. A수산물품질관리사는 수출용 '실한천'에 대하여 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 검사를 실시한 결과가 다음과 같았다. 실한천의 항목별 등급을 쓰고, 종합등급 및 그 이유를 서술하시오. (단, 주어진 항목 이외에는 종합등급 판정에 고려하지 않는다.) [5점]

항 목	검 사 결 과	등급
형 태	300 mm 이상으로 크기가 대체로 고르게 되어 있음	1등
색 택	백색 또는 유백색으로 광택이 있으며, 약간의 담황색이 있었음	(①)등
제정도	급냉·난건·풍건이 경미하며, 파손품·토사의 혼입이 극히 적은 것	(②)등
제리강도 (C급)	280 g/cm^2 이었음	(③)등
종 합 등 급		(④)등
판 정 이 유		(⑤)

※ *⑤ 판정 이유 작성 방법: 최하위 등급항목은 ○○항목으로, 종합등급은 ◇◇등으로 판정*

30. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에서 규정하고 있는 '냉동찐어묵'의 관능검사 항목을 <보기>에서 모두 찾아 쓰고, 각 항목별 합격기준을 쓰시오. [5점]

<보 기>

선별, 색택, 냄새, 육질, 잡물, 정미량, 탄력