※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 10번 문제)

1. 다음은 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 농산물의 원산지를 거짓으로 표시하여 적발된 경우 과징금 및 벌칙에 관한 설명이다. 설명이 옳으면 O, 옳지 않으면 X를 순서대로 쓰시오. (단, 가중이나 감경조건은 고려하지 않음) [4점]

○ 최근 2년 이내에 2회 이상 원산지를 거짓표시한 자에게 그 위반금액의 5배 이하에 해당하는 금액을 과징금으로 부과 할 수 있다. ·····( )
○ 원산지를 거짓표시한 자에게는 10년 이상의 징역에 처할 수 있다. ·····( )
○ 원산지를 거짓표시한 자에게 과징금을 부과하는 경우 부과대상자에게 그 위반행위의 종류와 과징금의 금액 등을 유선으로 통보하는 것이 원칙이다. ···( )
○ 원산지를 거짓표시한 자의 위반행위에 대한 판매금액 산정 시 인근업소의 최고 판매가격에 30% 가산한 금액을 기준으로 한다. ·····( )

2. 식품접객업을 운영하는 음식점업주(A)와 원산지표시 담당공무원(B)의 전화통화 내용이다. ( )에 들어갈 내용을 쓰시오. (단, 대화에 제시된 항목 이외의 표시기준은 고려하지 않음) [4점]

< 대화내용 >

A: 불고기 전문점을 개업해서 원산지 표시 방법에 대해 문의하고자 합니다. 국내산 한우와 호주산 쇠고기를 섞어 불고기를 만들어 판매하려고 하는 경우 어떻게 원산지를 표시하여 판매하여야 합니까? 불고기를 만들 때 한우를 더 많이 넣어 요리 할 계획입니다.

B: 국내산의 섞음 비율이 외국산 보다 높은 경우에는 불고기(①)와 같이 표시하여야 합니다.

A: 반찬으로 제공하는 배추김치의 경우는 국내산 배추에 중국산 고춧가루를 사용하는데 원산지 표시를 어떻게 하여야 합니까?

B: 국내산 배추에 중국산 고춧가루를 사용한 배추김치의 경우 배추김치(②)와 같이 표시하여야 합니다.

한국산업인력공단

3. 농수산물 품질관리법령상 유전자변형농산물의 거짓표시 등의 금지에 관한 처분을 받은 자 중 공표명령의 대상자에 대한 기준·방법에 관한 내용이다. ①~③ 중 틀린 내용의 번호를 쓰고, 틀린 부분을 옳게 수정하시오. (수정 예: ① ○○○ → □□□) [3점]

① 표시위반물량의 판매가격 환산금액이 농산물의 경우에는 10억원 이상인 경우 공표명령 대상자이다. ② 적발일을 기준으로 최근 3년 동안 처분을 받은 횟수가 2회 이상인 경우 공표명령 대상자이다. ③ 공표명령을 받은 자는 공표문을「신문 등의 진흥에 관한 법률」에 따라 등록한 전국을 보급지역으로 하는 2개 이상의 일반일간신문에 게재하여야 한다.

4. 국립농산물품질관리원 특별사법경찰관 L주무관은 농산물 원산지 표시를 조사하던 중 K농산물 판매점에서 '녹두'의 원산지 표시방법 위반 사례를 적발하였다. K농산물 판매점에 부과할 과태료 금액을 쓰시오. (단, 위반행위 횟수에 따른 가중사유 외의 가중 및 감경 사유는 없음) [2점]

○ 적발경위: 원산지 표시를 하지 아니하고 중국산 녹두 1kg 포장품 20개를 진열·판매하다가 적발됨 ○ 판매가격: 7,000원/kg ○ 가중사유: 동 업소는 금번 적발 이외에도 최근 2년간 녹두에 대한 원산지 미표시로 3회에 걸쳐 과태료 부과처분을 받은 적 있음

5. 하절기 신선 딸기 택배유통을 위한 방법으로 드라이아이스를 넣어 유통하는 사례가 늘고 있다. 이 택배유통에서 활용한 ① 드라이아이스 처리 효과와 ② 그 이유에 대해 쓰시오. [5점]

6. 수확한 즉시 한 달 동안 저온 저장한 신고배에서 고습으로 인한 과피흑변이 발생하였다. 다음 물음에 답하시오. [4점]
   (1) 과피흑변의 주요 원인 물질인 멜라닌계 흑색(갈색) 색소 생성에 관여하는 산화효소의 이름을 쓰시오.
   (2) 고습으로 인한 과피흑변을 방지하기 위해 수확하여 저온저장 전에 할 수 있는 배의 수확후 전처리 기술 명칭을 쓰시오.

한국산업인력공단

7. 수확한 농산물의 품질관리를 위한 방법으로 옳으면 O, 옳지 않으면 X를 순서대로 쓰시오. [4점]

○ 농산물 소포장 시 결로 방지를 위해 방담필름을 사용한다. ·····( )
○ 녹숙 바나나는 수확후 에틸렌을 처리하여 착색을 증진시킨다. ·····( )
○ 사과는 장기저장 시 에틸렌 발생을 억제하기 위해 1-MCP를 처리한다. ·····( )
○ 감자의 솔라닌 생성을 억제하기 위해 햇빛이 잘 드는 곳에 저장한다. ·····( )

8. 다음은 수확 후 전처리에 관한 설명이다. ( )에 들어갈 알맞은 내용을 쓰시오. [2점]

수확 후 유통 혹은 저장고 입고 전에 별도의 시설에서 짧은 시간 내에 포장열 또는 품온을 낮추는 작업을 (①)이라고 하며, 일반적으로 이것의 효율은 (②)개념을 이용하여 시간으로 표시한다.

9. 원예작물의 숙성 중 일어나는 일련의 대사과정에 관한 설명이다. 설명이 옳으면 O, 옳지 않으면 X를 순서대로 쓰시오. [4점]

○ 포도는 숙성되면서 과피의 왁스물질이 감소하나 성분조성은 변하지 않는다. … ( )
○ 토마토는 적색으로 착색이 진행되면서 엽록소가 증가하고 라이코펜이 감소한다. 이때 측정된 Hunter 'a'값이 양에서 음으로 전환된다. …… ( )
○ 바나나는 숙성이 진행되면서 환원당인 자당의 결합으로 전분이 합성되어 단맛이 증가한다. …… ( )
○ 딸기는 숙성되면서 주요 유기산인 지방산이 감소되어 신맛이 약해진다. … ( )

10. 다음 ①~④에 들어갈 옳은 내용을 ( )에서 선택하여 쓰시오. [4점]

사과 저온저장 후 표피의 갈변으로 나타나는 생리장해인 ①(밀증상 / 껍질덴병)은 ②(솔비톨 / 알파-파네신)과 밀접한 관련이 있으며 이 물질의 ③(수용성 / 지용성)특성에 의해 과실 표피조직의 큐티클층에 쉽게 축적되고 그 ④(산화물 / 환원물)은 세포를 파괴하고 갈변을 일으킨다.

한국산업인력공단

※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (11 ~ 20번 문제)

11. K음식점에서 만들어 판매하는 메뉴별 주원료는 다음과 같다. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령에 따라 메뉴별 주원료에 대하여 메뉴판에 표시해야 할 옳은 원산지 표시를 각각 쓰시오. [6점]

① 삼겹살: 덴마크에서 수입하여 국내에서 45일간 사육한 돼지
② 오리탕: 브라질에서 수입하여 국내에서 40일간 사육한 오리
③ 소갈비찜: 호주에서 육우를 수입하여 국내에서 7개월 사육한 소

12. 농수산물 품질관리법상 농림축산식품부장관은 대통령령으로 정하는 바에 따라 다음과 같은 상황이 발생하면 농산물의 지리적표시품 표시 시정을 명하거나 판매의 금지, 표시의 정지 또는 등록의 취소를 할 수 있다. 다음 ( )에 들어갈 알맞은 내용을 쓰시오. [6점]

< 상 황 >

1. (①)
2. (②)
3. 해당 지리적표시품 생산량의 급감 등 지리적표시품 생산계획의 이행이 곤란하다고 인정되는 경우

13. 신선편이 결구상추의 세척에 관한 내용이다. 다음 물음에 답하시오. [6점]
    (1) 염소수로 세척하는 주된 목적을 쓰시오.
    (2) 유효염소 4 %가 함유되어 있는 차아염소산나트륨(NaOCl)을 이용하여 150 ppm 유효염소 농도를 갖는 염소수 200 L를 만들고자 할 때 필요한 차아염소산나트륨의 양 (mL)을 구하시오. (단, 계산과정을 포함한다.)

14. 후지사과를 아래와 같은 저장조건으로 4개월간 CA저장을 하였더니 내부갈변 사과가 50 % 이상 발생하였다. 후지사과의 내부갈변이 발생된 ① 환경적 요인을 찾아 쓰고, 이를 ② 방지하기 위한 CA 저장 조건을 제시하시오. [6점]

< 저장 조건 >

온도 1℃, 상대습도 85~90 %, 산소 1.0 %, 이산화탄소 5.0 %
* 단, 4개월간 CA저장고는 위의 기체조건을 유지하기 위해 환기하지 않는다.

한국산업인력공단

15. 농산물품질관리사 B가 시중에 유통되고 있는 '사과'(품종: 양광, 10 kg들이)의 품위를 계측한 결과가 다음과 같았다. 농산물 표준규격에 따른 항목별 등급(①~③)을 쓰고, 종합판정 등급(④)과 그 이유(⑤)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [6점]

항목	크기 구분	착색비율	결점의 정도
계측결과	○ L : 2 과 ○ M : 38 과	65 %	○ 생리장해 등으로 외관이 떨어지는 것: 6과 ○ 꼭지가 빠진 것: 2과

낱개의 고르기	색택	경결점과	종합판정 등급 및 이유	
등급: (①)	등급: (②)	등급: (③)	등급: (④)	이유: (⑤)

※이유 답안 예시: △△항목이 ○○%로 "○"등급 기준의 ○○%이하(미만) 또는 이상(초과)에 해당함

16. 농산물품질관리사 K가 공영도매시장에 출하된 '마른고추' 6 kg들이 1포대에서 50개를 무작위 추출하여 계측한 결과가 다음과 같았다. 농산물 표준규격에 따른 항목별 등급(①~④)을 쓰고, 종합판정 등급(⑤)과 그 이유(⑥)를 쓰시오. (단, 마른고추 1개당 무게는 5 g으로 가정하며, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [7점]

항목	낱개의 고르기	이물	결점의 정도
계측결과	평균길이에서 ±1.5 cm를 초과하는 것: 4개	고춧잎 등: 2 g	○ 잘라진 것: 1개 ○ 꼭지가 빠진 것: 6개

낱개의 고르기	이물	중결점과	경결점과	종합판정 등급 및 이유	
등급: (①)	등급: (②)	등급: (③)	등급: (④)	등급: (⑤)	이유: (⑥)

※이유 답안 예시: △△항목이 ○○%로 "○"등급 기준의 ○○%이하(미만) 또는 이상(초과)에 해당함

한국산업인력공단

17. K농가는 ‘참외’를 수확하여 200과(1과의 무게 250 g) 전량에 대해 상자당 20개씩 넣어 5 kg들이로 거래처에 출하하고자 다음과 같이 선별하였다. 상자당 거래처 납품가격이 특품 50,000원 / 상품 40,000원 / 보통품 20,000원일 경우, K농가의 최대 수익을 위한 포장방법(①~⑥)을 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [6점]

선별 결과		개수(과)
정상과	결점이 없는 것 (A형)	194
결점과	품종이 다른 것 (B형)	1
	병충해의 피해가 경미한 것 (C형)	5

등급	상자 수	1상자 구성 내용
특	(①)	(④)
상	(②)	(⑤)
보통	(③)	A형 15과 + (⑥)

※ 1상자 구성 내용 예시: A형 00과 또는 A형 00과 + B형 0과 + …

18. 농업인 A는 ‘거베라’ 9묶음(90본)을 표본 추출하여 등급규격에 따라 표시하여 출하하고자 한다. 농산물 표준규격에 따른 항목별 등급(①~③)을 쓰고, 종합판정 등급(④)과 그 이유(⑤)를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않으며, 비율은 소수점 첫째짜리까지 구함) [6점]

개화의 정도	꽃대의 길이(cm)	결점의 정도
4/5 정도 개화	○ 40 이상~45 미만: 4본 ○ 46 이상~50 미만: 5본 ○ 51 이상~55 미만: 50본 ○ 56 이상~60 미만: 31본	○ 품종 고유의 모양이 아닌 것: 1본 ○ 통상화의 모양이 찌그러진 것: 1본 ○ 농약살포로 외관이 떨어지는 것: 2본 ○ 손질 정도가 미비한 것: 1본

개화의 정도	크기의 고르기	경결점	종합판정 등급 및 이유	
등급: (①)	등급: (②)	등급: (③)	등급: (④)	이유: (⑤)

※이유 답안 예시: △△항목이 ○○%로 “○”등급 기준의 ○○%이하(미만) 또는 이상(초과)에 해당함

한국산업인력공단

19. 농산물 표준규격품으로 출하하기 위해 여러 품목을 재배하는 농업인 K는 아래와 같이 표시가 인쇄된 상자 10,000개를 제작하여 '품목'란은 스티커로 표시하여 다른 품목에도 활용하고자 한다. 농업인 K의 재배품목 중 아래 표준규격품 표시사항을 모두 충족하면서 사용이 가능한 품목(①)을 쓰고, 공통된 낱개의 고르기 비율(②)과 경결점의 비율(③)을 각각 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않음) [8점]

<table>
<tr><td colspan="6">표준규격품</td></tr>
<tr><td>품 목</td><td></td><td>등 급</td><td>상</td><td colspan="2">생산자(생산자 단체)</td></tr>
<tr><td>품 종</td><td>생 략</td><td rowspan="2">내용량
(개수)</td><td rowspan="2">10 kg</td><td>이 름</td><td>농업인 K</td></tr>
<tr><td>산 지</td><td>국내산</td><td>전화번호</td><td>010-1234-5678</td></tr>
<tr><td colspan="6">세척 후 드세요 또는 가열조리하여 드세요</td></tr>
</table>

농업인 K의 재배품목별 선별결과	
크기 구분	○ 단감: L(8개), M(42개) ○ 파프리카: L(8개), M(42개) ○ 당근: 2L(8개), M(42개) ○ 고구마: 2L(8개), L(42개)
결점의 정도 (공통)	○ 품종 고유의 모양이 아닌 것: 2개 ○ 상해 및 기타 결점의 정도가 경미한 것: 2개

20. 농산물품질관리사 B는 도매시장에서 '참다래' 5 kg 1상자(45개들이)에 대해 품위를 계측한 결과 다음과 같았다. 농산물 표준규격에 따른 낱개의 고르기가 '특' 등급에 해당하는 품종(①)을 쓰고, 경결점 비율(②)과 중결점 비율(③)을 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외는 등급판정에 고려하지 않으며, 비율은 소수점 첫째자리까지 구함) [7점]

낱개의 고르기(g)	결점의 정도	품종
○ 75이상~80미만: 1개 ○ 95이상~100미만: 28개 ○ 105이상~110미만: 16개	○ 녹물에 오염된 것: 1개 ○ 이물이 붙어 있는 것: 2개 ○ 일소로 외관이 떨어지는 것: 3개 ○ 바람이 들어 육질에 동공이 생긴 것: 1개 ○ 시든 것: 1개	스위트골드 헤이워드 해금 골드원

한국산업인력공단