※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 20번 문제)

1. 농수산물 품질관리법령상 지리적표시 등록거절 사유의 세부기준에 관한 내용이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	내 용
(①)	해당 품목이 수산물인 경우에는 지리적표시 대상지역에서만 생산된 것이 아닌 경우
(②)	해당 품목이 수산가공품인 경우에는 지리적표시 대상지역에서만 생산된 수산물을 주원료로 하여 해당 지리적표시 대상지역에서 가공된 것이 아닌 경우
(③)	해당 품목이 지리적표시 대상지역에서 생산된 역사가 깊은 경우로서 해당 품목의 명성·품질 또는 그 밖의 특성이 본질적으로 특정지역의 생산환경적 요인과 인적 요인 모두에 기인하는 경우

2. 농수산물 품질관리법상 수산물 및 수산가공품의 검사에 관한 내용이다. ( ) 에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]

정부에서 (①)·(②)하는 수산물 및 수산가공품은 품질 및 규격이 맞는지와 유해물질이 섞여 들어오는지 등에 관하여 해양수산부장관의 검사를 받아야 한다.

3. 농수산물 원산지 표시에 관한 법령상 식품접객업 영업소를 설치·운영하는 자가 수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매하는 경우 원산지를 표시하여야 하는 대상을 정하고 있다. 이 경우에 해당하는 원산지 표시 대상 3가지를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

< 보 기 >

삼치, 우렁쉥이, 가리비, 미꾸라지, 홍어, 흰다리새우

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

구 분	설 명
라운드 (Round)	아무런 처리를 하지 아니한 원형 그대로인 통마리 생선
(①)	통마리 생선에서 머리, 내장을 제거한 상태의 생선
(②)	통마리 생선에서 머리, 내장을 제거하고 등뼈 부분을 제거한 후, 크게 2개의 육편으로 처리한 것
(③)	어육을 2~3 cm의 육면체형으로 절단한 것

< 보 기 >

드레스(Dressed), 로인(Loin), 세미드레스(Semi-dressed),
필렛(Fillet), 다이스(Dice), 청크(Chunk)

5. 수산물 가공 중 훈연방법에 관한 설명이다. (　)에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

구 분	설 명
(①)	훈연실의 온도를 30~80 ℃(때로는 90 ℃) 정도로 올리고 3~8시간 훈연하는 방법
(②)	훈연실에 전선을 배선하여 이 전선에 원료육을 고리에 걸어 달고 밑에서 연기를 발생시킨 후, 전선에 고전압의 전기를 흘려 코로나 방전을 일으켜 연기 성분이 원료육에 효율적으로 부착하게 하는 훈연방법

< 보 기 >

냉훈법, 온훈법, 열훈법, 속훈법, 액훈법, 전훈법

6. 식품안전관리인증기준(HACCP)은 공통기준으로 7원칙 12절차의 체계를 적용한다. 12절차 중 ( )에 알맞은 단계별 내용을 쓰시오. [2점]

절차 1단계	(①)의 구성
절차 2단계	제품설명서 작성
절차 3단계	소비자의 사용 용도 확인
절차 4단계	제품제조 공정(흐름)도 작성
절차 5단계	공정(흐름)도 현장 확인 및 검증
절차 6단계	「원칙1」 위해요소 분석
절차 7단계	「원칙2」 (②) 결정
절차 8단계	「원칙3」 한계기준 설정
절차 9단계	「원칙4」 모니터링 체계 확립
절차 10단계	「원칙5」 개선조치방법 수립
절차 11단계	「원칙6」 검증절차 및 방법 수립
절차 12단계	「원칙7」 문서화 및 기록 유지

7. 우리나라에서 어획 또는 양식된 활어의 유통 실태에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [2점]

구 분	설 명
(①)	활어의 유통은 그 과정에서 부가가치를 높이기 위한 노력이 부가되므로 일반적인 수산물 유통과 다른 양상을 보인다. 활어는 양식생산이 주류이며, 계통출하 중심의 산지 유통구조를 가지고 있다.
(②)	활어의 소비지 유통에서 가장 비중이 큰 유통기구는 도매시장으로 하남, 인천 등의 유사도매시장보다는 공영도매시장의 활어 취급 비중이 크다.
(③)	활어 유통을 위해서는 일반 수산물 유통에서 요구되는 유통 설비 외에 수조, 활어차, 산소 공급기, 온도 조절기 등과 같은 전문 설비가 필요하다.

8. 냉동수산물 유통에 관한 설명이다. (　　)에 알맞은 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

냉동수산물은 수산물을 (①)하여 유통하는 상품 형태를 의미한다. 선어는 주로 저온 상태에서 유통되지만, 냉동수산물은 일반적으로 (②) 이하의 온도로 운반 및 보관해야 한다. 우리나라에서 유통되는 냉동수산물의 주요 품종으로는 오징어와 (③)이(가) 있다.

< 보 기 >

① 조미, 건조, 해동, 동결
② 0~2 ℃, -5 ℃, -18 ℃
③ 넙치, 김, 전복, 명태

9. 수산물이 유통되는 시장의 구성원에 관한 설명이다. (　　)에 해당하는 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [2점]

구 분	설 명
(①)	수산물 도매시장, 공판장 개설자의 허가 또는 지정을 받아 도매시장 및 공판장에 상장된 수산물을 매수하여 도매하거나, 매매를 중개하는 영업을 하는 자를 말한다.
(②)	수산물 도매시장, 공판장에 상장된 수산물을 직접 매수하는 자로서 중도매인이 아닌 가공업자, 소매업자, 수출업자 및 소비자단체 등 수산물의 수요자를 말한다.

< 보 기 >

경매사, 산지수집상, 중도매인,
도매시장법인, 매매참가인, 수입업자

10. 수산물 유통정보의 요건에 관한 설명이다. ( )에 해당하는 용어를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

수산물 유통정보는 생산자, 유통업자, 소비자, 정책 입안자, 연구자 등에게 합리적인 의사결정을 하도록 도와준다. 수산물 유통정보가 그 기능을 충분히 발휘하기 위해서는 다음과 같은 요건을 갖춰야 한다. (①): 유통정보는 사용자의 의사 결정에 도움을 주어야 하며, 필요한 사용자에게 적절히 제공될 때 가치가 커진다. (②): 유통정보는 유통현장에서 일어나는 현상을 그대로 반영한 정확한 것이어야 한다. (③): 개별 정보는 관련된 다른 정보들과 유기적으로 통합되면서 상승효과를 발생시킨다. (④): 정보는 필요한 시간에 제공될 때, 그 가치가 최고가 되므로 신속한 정보 제공이 필수이다.

< 보 기 >

경제성, 정확성, 적시성, 적절성, 공정성, 통합성

11. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 '마른김'과 '마른멸치'에 대해 관능검사를 실시하였다. 다음의 검사결과에 해당되는 종합등급을 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외에는 종합등급 판정에 고려하지 않음) [2점]

품명	검사 결과	종합등급
마른김	ㅇ 고유의 색택(흑색)을 띄고 광택이 우수하고 선명하였다. ㅇ 청태(파래·매생이)의 혼입이 없었다.	(①)
마른멸치	ㅇ 자숙이 적당하여 고유의 색택이 보통이고 기름이 약간 피어 있었다. ㅇ 고유의 향미가 보통이었다.	(②)

12. 수산물도매시장에서 근무하는 K수산물품질관리사가 수산물 표준규격에 따라 신선 바지락을 검품한 결과는 다음과 같다. 각 항목에 대한 등급을 쓰시오. [2점]

항목	검품 결과	등급
1개의 크기(각장, cm)	4 ~ 5	(①)
다른 크기의 것의 혼입률(%)	4.7	특
손상 및 죽은 조개류의 껍데기 혼입률(%)	4.0	(②)

13. Y수산에서 가공한 '북어'를 크기별로 선별한 결과는 다음과 같다. 수산물 표준규격상 '1마리의 크기' 기준에 따라 '특품'과 '상품'을 1상자에 10마리씩 포장하여 거래처에 납품하고자 한다. 특품 가격이 상품보다 높은 점을 감안하여 Y수산의 판매수익을 최대화할 수 있는 상자 수를 쓰시오. (단, 주어진 항목 이외에는 등급판정에 고려하지 않음) [2점]

1마리의 크기(전장, cm)	마리 수	등급별 출하 가능 상자 수
50 이상	80	ㅇ 특품: (①) 상자 ㅇ 상품: (②) 상자
45 ~ 49	210	
40 ~ 44	140	
35 ~ 39	110	
30 ~ 34	130	
25 ~ 29	120	
24 이하	140	

14. 수산물품질관리사 A씨가 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 실한천의 관능검사를 실시한 결과는 다음과 같다. A씨의 검사결과를 토대로 종합등급을 판정하시오. (단, 주어진 항목 이외에는 종합등급 판정에 고려하지 않음) [2점]

ㅇ 약 320 mm로 크기가 대체로 고르며, 백색 또는 유백색으로 광택이 있었음 ㅇ 약간의 담황색이 있고, 급냉·난건·풍건이 없으며, 파손품·토사의 혼입이 없었음

15. 수산물의 품질인증 세부기준에 따른 해조류의 성상을 채점한 결과표이다. (　)에 알맞은 점수를 쓰시오. [2점]

항 목	심사 결과	평가 점수
형 태	고유 형태의 손상과 변형이 없었다.	5
색 택	고유의 색택이 뚜렷하였다.	(①)
향 미	이취와 고유의 향미가 보통이었다.	(②)

16. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 성게젓, 명란젓, 새우젓의 공통되는 관능검사 항목 3가지를 <보기>에서 고르시오. [3점]

< 보 기 >

원료,　　형태,　　처리,　　선별,　　색택,　　협잡물

17. J수산물품질관리사가 영광군에서 '굴비'를 생산·출하하기 전에 수산물 표준규격에 따라 검사한 결과는 다음과 같다. 굴비의 항목별 등급규격에 알맞은 (　)에 들어갈 내용을 쓰시오. [3점]

항목	특	상	보 통
1마리의 크기 (전장, cm)	20 이상	(①) 이상	15 이상
다른 크기의 것의 혼입률(%)	0	10 이하	(②) 이하
색　　택	우 량	(③)	보 통
공통규격	○ 고유의 향미를 가지고 다른 냄새가 없었다. ○ 크기가 균일한 것으로 엮였다.		

18. 식품의 기준 및 규격(식품공전)상 수산식품에서 검출되어서는 아니 되는 유해물질 3가지를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

< 보 기 >

말라카이트그린,	옥소린산,	스피라마이신,
노르플록사신,	옥시테트라사이클린,	메틸렌블루

19. 수산물의 품질인증 세부기준에 따른 횟감용수산물 중 신선·냉장품의 품질기준이다. 다음의 설명이 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

품질 기준	답란
처리는 위생적인 장소에서 안전하게 처리되어야 하며, 이물 등의 혼입이 없어야 한다. 다만, 어류는 혈액제거가 잘 되어야 한다.	(①)
보존은 청결하고 위생적인 용기포장에 넣어 7℃ 이하에서 보존해야 한다.	(②)
굴은 개당 3g 이상이어야 한다.	(③)

20. 수산물의 품질인증 세부기준에 따른 공장 심사기준에 관한 내용이다. 공장 심사기준 중 '수'에 해당하지 않는 항목 3가지를 찾아 그 번호를 쓰시오. [3점]

항목	심사 기준
① 원료 확보	원료가 충분하여 제품생산에 지장이 없는 경우
② 작업환경 및 종사자의 위생관리	주변 환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없으며, 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리가 양호한 경우
③ 생산시설 및 자재	해당 수산물의 품질수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설자재를 충분히 갖추고 있는 경우
④ 생산자 자질 및 품질관리 상태	생산경력이 3년 이상이고, 생산제품의 품질관리가 양호한 경우
⑤ 품질관리 열의도	품질관리 교육에 참여한 실적은 있으나, 우량제품 생산 및 출하에 대한 열의가 보통인 경우

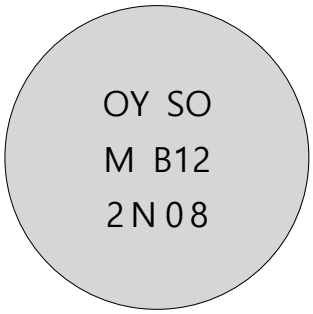
※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (21 ~ 30번 문제)

21. 농수산물 품질관리법상 식품의약품안전처장이 안전성검사기관의 지정을 취소하여야 하는 경우 2가지를 규정하고 있다. 안전성검사기관이 '업무의 정지 명령을 위반하여 계속 안전성조사 및 시험분석 업무를 한 경우' 이외에 지정을 취소하여야 하는 경우 1가지를 쓰시오. [5점]

22. 농수산물 품질관리법령상 지정해역에서 수산물의 생산을 제한할 수 있는 경우를 3가지로 규정하고 있다. 아래에 제시된 2가지 이외에 나머지 1가지를 쓰시오. [5점]

○ 선박의 좌초·충돌·침몰, 그 밖에 인근에 위치한 폐기물처리시설의 장애 등으로 인하여 해양오염이 발생한 경우 ○ 강우량의 변화 등에 따른 영향으로 지정해역의 오염이 우려되어 해양수산부장관이 수산물의 생산제한이 필요하다고 인정하는 경우

23. 수산물 수출용 통조림식품에는 '원료의 종류, 조리방법, 원료의 크기, 생산자, 제조년월일'을 관의 뚜껑이나 밑바닥에 표시할 수 있다. 다음의 부산소재 B 업체(허가번호 B-12)에서 생산한 수출용 통조림에 표시된 관마크(can mark)의 내용(5가지)에 관하여 서술하시오. [5점]



24. 어패류의 선도는 품질을 판정하기 위한 주요 항목이다. 수산물 품질관리를 위한 일반적인 어패류의 선도 판정법은 '세균학적 판정법' 등 4가지가 있다. '세균학적 판정법'을 제외한 나머지 3가지를 쓰시오. [5점]

25. 소비자는 수산물을 구입하면서 일정한 비용을 지불하는데, 이 비용에는 수산물 생산자의 몫과 유통업자의 몫이 포함되어 있다. 여기서 유통업자의 몫을 일반적으로 유통마진이라고 한다. ① 유통마진율(%) 계산공식을 쓰고, ② 아래에 제시된 수치를 적용하여 고등어의 유통마진율(%)을 구하시오. [5점]

○ 고등어 소비자 구입가격: 12,000원/1 kg ○ 고등어 생산자 수취가격: 6,000원/1 kg

26. 수산물품질관리사 L씨가 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 '마른다시마'를 검사한 결과, 3개 항목이 아래와 같은 사유로 합격 기준에 미달하였다. 이들 항목의 합격 기준을 쓰시오. [5점]

항목	합격 기준 미달 사유	합격 기준
색택 (곰팡이 및 백분)	곰팡이는 거의 없었으나, 백분이 심하였음	(①)
협잡물	토사는 약간 있었으나, 그 밖에 협잡물은 많았음	(②)
수분	18.7 %	(③)

※ 합격 기준 작성방법: 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시상 '검사기준'을 기입할 것

27. P업체가 생산하는 마른우무가사리의 관능검사 결과는 다음과 같다. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 마른우무가사리의 항목별 등급을 쓰고, 종합등급 판정과 그 이유를 서술하시오. (단, 주어진 항목 이외에는 종합등급 판정에 고려하지 않음) [5점]

항목	검사 결과	등급
원료	산지 및 채취의 계절이 같고 조체 발육이 우량함	(①)
색택	고유의 색택을 가지고 우량하였으며, 발효로 인하여 뜨지 않았음	(②)
협잡물	다른 해조 및 그 밖에 협잡물은 4%임	(③)
종합등급	(④)	
이유	(⑤)	

※ *⑤ 이유 작성 예시: ○○항목은 ○등이나 △△항목은 △등이므로 종합등급은 ◇ 등으로 판정*

28. 수산물 표준규격상 '포장치수'의 정의를 쓰시오. [5점]

29. A수산물품질관리사는 식품의 기준 및 규격(식품공전)에서 정한 미생물 시험법에 따라 생굴의 대장균군 정성시험을 실시하고자 한다. 유당배지를 이용한 대장균군의 정성시험 방법 1 ~ 3단계 용어를 순서대로 쓰시오. [5점]

30. R업체에서는 수산물의 품질인증 세부기준에 따라 마른오징어, 덜마른오징어 및 마른한치를 품질인증 제품으로 생산하고자 한다. R업체가 준수해야 할 품질기준 중 ( )에 들어갈 내용을 쓰시오. [5점]

품목	마리당 중량(g)	수분(%)	원료의 기준
마른오징어	(①) 이상	23.0 이하	(④)
덜마른오징어	80 이상	(②) 이하	
마른한치	(③) 이상	35.0 이하	