※ 단답형 문제에 대해 답하시오. (1 ~ 20번 문제)

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

품질인증의 유효기간은 품질인증을 받은 날부터 (①)년으로 한다. 다만, 생산에서 출하될 때까지의 기간이 1년 이상인 경우는 유효기간을 달리 적용할 수 있다. 이 경우 달리 적용하는 유효기간은 3년 또는 (②)년으로 하되 생산에 필요한 기간을 고려하여 국립수산물품질관리원장이 정하여 고시한다.

2. 농수산물 품질관리법상 수산물의 안전성조사에 관한 설명이다. ( )에 알맞은 용어를 쓰시오. [2점]

○ (①)단계: 총리령으로 정하는 안전기준에의 적합 여부 ○ (②)단계 및 출하되어 거래되기 이전 단계: 「식품위생법」 등 관계 법령에 따른 잔류허용기준 등의 초과 여부

3. 농수산물 품질관리법령상 국립수산물품질관리원장은 수산물 등의 거래 및 수출·수입을 원활히 하기 위하여 검정을 실시할 수 있다. 이에 따른 검정결과의 공개에 관한 사항으로 ( )에 알맞은 내용을 쓰시오. [2점]

국립수산물품질관리원의 홈페이지에 “폐기 또는 판매금지 등의 명령을 이행하지 아니한 수산물의 검정결과” 또는 “위생에 위해가 발생한 수산물의 검정결과”라는 내용의 표제, 검정결과, (①), (②)을(를) 12개월간 공개하여야 한다.

4. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 식품접객업 영업소를 설치·운영하는 자가 수산물을 조리하여 판매·제공하는 경우 원산지를 표시하여야 하는 품종 3가지를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

< 보 기 >

참돔, 홍어, 부세, 가자미, 갑오징어, 방어

5. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령상 수산물 가공품 원료의 배합 비율에 따른 원산지 표시대상에 관한 설명이다. (　)에 공통적으로 들어가는 비율을 쓰시오. (단, 예외는 고려하지 않는다.) [2점]

ㄱ. 사용된 원료의 배합 비율에서 한 가지 원료의 배합 비율이 (　)퍼센트 이상인 경우에는 그 원료
ㄴ. 사용된 원료의 배합 비율에서 두 가지 원료의 배합 비율의 합이 (　) 퍼센트 이상인 원료가 있는 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 2순위까지의 원료
ㄷ. 위의 ㄱ. 및 ㄴ. 외의 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 3순위까지의 원료

6. 어류의 사후 변화에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	사후 변화과정은 수확 → 죽음 → 해당작용 → 사후경직 → 해경 → 자가소화 → 부패이다.
(②)	자가소화는 근육성분이 조직속에 함유되어 있는 미생물의 작용으로 분해되는 것을 의미한다.
(③)	해당작용은 글리코겐이 분해되면서 에너지 물질인 ATP와 산을 만드는 과정이다.

7. 어류의 어체처리 형태에 관한 설명이다. (　)에 알맞은 명칭을 쓰시오. [2점]

○ (①): 아가미, 내장, 머리, 지느러미, 꼬리를 제거한 어체
○ (②): 육편을 2~3 cm 정도로 자른 어체

8. 수산물의 건제품에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	소건품은 수산물을 그대로 또는 간단히 전처리하여 말린 것으로 마른 오징어 등이 있다.
(②)	자건품은 수산물을 삶은 후 말린 것으로 한천 등이 있다.
(③)	동건품은 수산물을 얼렸다 녹였다를 반복하여 말린 것으로 황태 등이 있다.

9. 노로바이러스(Norovirus)에 관한 설명이다. 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [3점]

구 분	설 명
(①)	주로 여름철에 많이 발생한다.
(②)	오염된 패류 등을 날 것으로 섭취할 경우 감염될 수 있다.
(③)	급성 위장염을 유발하고, 평균 24~48시간의 잠복기를 거쳐 구토, 설사 등의 증상을 일으킬 수 있다.

10. 수산식품 포장에 관한 설명이다. ( )에 알맞은 용어를 쓰시오. [3점]

가스치환 포장은 저장기간을 연장하기 위해 내부의 공기를 제거한 후 (①) 가스를 충전하여 (②) 포장하는 방법이다.

11. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '마른어류(어포 포함)'의 검사 항목별 합격 기준이다. ( )에 알맞은 내용을 쓰시오. [3점]

항목	합격기준
형태	형태가 바르고 손상이 적으며 (①)가(이) 없는 것
색택	고유의 색택이 (②)한(인) 것
협잡물	(③) 및 그 밖의 협잡물이 없는 것
향미	고유의 향미를 가지고 이취가 없는 것

12. 수산물 표준규격에 따른 '냉동오징어'의 등급규격이다. (　)에 알맞은 내용을 쓰시오. [3점]

항목	특	상	보통
1마리의 무게(g)	(①) 이상	270 이상	230 이상
다른 크기의 것의 혼입율(%)	0	(②) 이하	(③) 이하
색택	우량	양호	보통
선도	우량	양호	보통
형태	우량	양호	보통
공통규격	○ 크기가 균일하고 배열이 바르게 되어야 한다. ○ 부패한 냄새 및 그 밖의 다른 냄새가 없어야 한다. ○ 보관 온도는 -18 ℃ 이하여야 한다.		

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

품명	항목	검사결과	종합등급
마른김	색택	고유의 색택을 띄고 광택이 우량하고 선명하였음	(①)
	청태의 혼입	청태(파래·매생이)의 혼입이 3% 이하이었음	
마른 우무가사리	색택	고유의 색택으로서 양호하였으며, 발효로 인하여 뜨지 않았음	(②)
	협잡물	다른 해조 및 그 밖에 협잡물이 3% 이하이었음	

14. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '찐톳'의 형태 항목에 대한 합격기준의 일부이다. (　)에 알맞은 내용을 쓰시오. [2점]

항목	합격
형태	줄기(L): 길이는 (①) cm 이상으로서 (②) cm 미만의 줄기와 잎의 혼입량이 (③) % 이하인 것

15. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '냉장조기'의 관능검사 항목 3가지를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

<보 기>

액즙, 색택, 선별, 잡물, 건조 및 유소, 온도

16. 수산물 표준규격에 따른 '간미역'의 항목별 등급규격의 일부이다. (　)에 알맞은 내용을 쓰시오. [3점]

항목	특	상	보통
색깔	우 량	양 호	(①)
공통규격	○ 다른 품종의 것이 없어야 한다. ○ 보관온도는 (②) ℃ 이하여야 한다. ○ 염분은 25 % 이상, (③) % 이하여야 한다. ○ 수분은 63 % 이하여야 한다.		

17. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 정밀검사기준 중 일부이다. (　)에 알맞은 내용을 쓰시오. [2점]

항목	기준	대상
전질소	0.5 % 이상	어류젓혼합액
	1.0 % 이상	멸치액젓, 패류간장(굴·홍합·바지락간장 등)
	(①) % 이상	어육액즙
엑스분	21.0 % 이상	패류간장
	(②) % 이상	어육액즙

18. 수산물의 품질인증 세부기준에 따른 '김'을 원료로 하는 해조류 제품의 품목별 품질인증 기준 중 수분함량과 청태혼입에 관한 기준이다. (　　)에 알맞은 내용을 쓰시오. [2점]

구분	품질기준		
	품목	수분	청태혼입
개별 기준	마른김	15.0 % 이하	(③) % 미만
	얼구운김	(①) % 이하	
	구운김	(②) % 이하	

19. 수산물의 품질인증에 관한 세부실시요령에 따른 품질인증 대상 품목 중 유효기간이 3년인 품목 4개를 <보기>에서 찾아 쓰시오. [3점]

< 보 기 >

냉동고등어,	냉동갈치,	냉동뱀장어,	냉동굴,
냉동홍합,	마른김,	마른다시마,	냉동전복

20. 수산물의 품질인증 세부기준에 따른 냉동수산물의 품질인증 개별기준이다. 품목별 개별기준이 옳으면 O, 틀리면 X를 표시하시오. [2점]

구분	품질기준		답란
	품목	크기(체장) 및 중량	
개별 기준	고등어	30 cm 이상/마리	(①)
	문어	1,000 g 이상/마리	(②)
	꽁치	20 cm 이상/마리	(③)

※ 서술형 문제에 대해 답하시오. (21 ~ 30번 문제)

21. 농수산물 품질관리법상 해양수산부장관은 수산물의 지리적표시품이 3가지의 경우 중 어느 하나에 해당하면 시정을 명하거나 판매의 금지, 표시의 정지 또는 등록의 취소를 할 수 있다. 아래에 제시된 1가지 이외에 나머지 2가지를 쓰시오. [5점]

○ 해당 지리적표시품 생산량의 급감 등 지리적표시품 생산계획의 이행이 곤란하다고 인정되는 경우

22. A횟집은 1개의 수족관에 원산지가 다른(국산, 일본산) 활참돔 여러 마리를 보관·판매하고자 한다. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령상 수족관의 보관 및 원산지 표시 방법에 관하여 서술하시오. [5점]

23. 수산물을 염장하는 방법 중 마른간법의 장점을 3가지만 서술하시오. [5점]

24. 수산물 유통기능 중 '거래기능'과 '분할기능'의 정의를 서술하시오. [5점]

25. 우리나라에서 위판되는 수산물은 주로 한·일식 경매를 통해서 가격을 결정하고 있다. 경매 방식은 한·일식 이외에도 영국식, 네덜란드식이 있다. 이들 3가지 경매방식의 특징을 각각 설명하시오. [5점]

26. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '마른멸치(대멸)'의 관능검사 결과이다. 항목별 등급(① ~ ③)을 쓰고 종합등급(④) 및 그 이유(⑤)를 서술하시오. (단, 선별 및 협잡물 등 다른 조건은 고려하지 않음) [5점]

항목	검사결과	등급
형태	대멸: 77 mm 이상으로서 다른 크기의 혼입 또는 머리가 없는 것이 4.5 %이었음	(①)등
색택	자숙이 적당하여 고유의 색택이 양호하고 기름핀 정도가 적었음	(②)등
향미	고유의 향미가 양호하였음	(③)등
종합등급		(④)등
판정이유		(⑤)

※ *⑤ 판정이유 작성 예시: ○○항목은 ○등이지만 △△항목은 △등이므로 종합등급은 ◇등으로 판정*

27. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따른 '다시마 액즙'의 관능검사 합격기준이다. ( )에 알맞은 내용을 서술하시오. [5점]

항목	합격
색택	갈색 또는 흑갈색인 것
협잡물	협잡물이 없는 것
(①)	(②)
첨가물	제품에 고르게 혼합한 것

28. 수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시에 따라 '가루한천'에 대한 관능검사를 수행한 결과이다. 항목별 등급(① ~ ②)을 쓰고 종합등급(③) 및 그 이유(④)를 서술하시오. (단, 주어진 항목 외 다른 조건은 고려하지 않음) [5점]

항목	검사결과	등급
색택	백색 또는 유백색이며 광택이 양호하였음	(①)등
제정도	품질 및 크기가 대체로 고른 것이었음	(②)등
종합등급		(③)등
판정이유		(④)

※ *④ 판정이유 작성 예시: ○○항목은 ○등이지만 △△항목은 △등이므로 종합등급은 ◇등으로 판정*

29. B수산물품질관리사가 검사기관에 패류독소 분석을 의뢰한 결과이다. 이에 대해 B수산물품질관리사는 이의를 제기하고자 한다. 적합여부의 판정이 옳으면 답란에 O, 틀리면 X를 표시하고 이의제기 내용을 쓰시오. (단, 다른 조건은 고려하지 않음) [5점]

품목	항목	분석결과	적합여부	답란
홍합	설사성패독	0.13 mg/kg(OA 당량)	적합	
생굴	마비성패독	1.5 mg/kg	부적합	(①)
바지락	기억상실성패독	15.0 mg/kg	부적합	(②)
이의제기 내용	(③)			

※ *③ 이의제기 내용 작성 예시: OO 품목의 △△패독 기준치는 ◇◇ mg/kg 이하이므로 적합에 해당함*

30. 수산물의 품질인증 세부기준에 따라 수산물 염장제품을 생산하는 A업체를 공장심사한 결과이다. 심사항목별 평가결과의 ( )에 알맞은 내용을 쓰고 종합 심사결과와 그 사유를 서술하시오. (단, 아래 표의 심사항목 외 4개 항목은 '수'로 평가함) [5점]

심사항목	심사결과	평가결과 (수/우/미/양)
생산시설 및 자재	해당 수산물의 품질수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설·자재는 부족하나 단기간 내에 보완이 가능하여 목표로 하는 품질 수준을 확보할 수 있음	(①)
작업장 환경 및 종사자의 위생관리	주변 환경 및 폐기물로부터 오염의 우려가 없고, 생산시설 및 종업원에 대한 위생관리 상태가 다소 미흡하나 단기간에 보완이 가능함	미
생산자 자질 및 품질관리상태	생산경력이 2년이고 고품질의 제품생산 의지는 있으나 생산제품의 품질관리가 아직 충분하지 못함	(②)
대외신용도	자체상표를 개발하여 사용한 기간이 2년이며, 대외신용도가 높고 심사일 기준으로 과거 2년 동안 행정처분을 받은 사실이 없는 경우	(③)
<심사 기준> 1. 전체 항목 중 "수"로 평가된 항목이 5개 이상이어야 함 2. 전체 항목 중 "미"로 평가된 항목이 2개 이하이어야 함 3. 전체 항목 중 "양"으로 평가된 항목이 없어야 함		
종합 심사결과	(④)	(적합/부적합)
종합 심사사유	(⑤)	

※ *⑤ 종합 심사사유 작성 예시: (수: ○개, 우: ○개, 미: ○개, 양: ○개)로서 (종합 심사결과)임*