

1. 식품 및 식품첨가물의 규격 기준은 누가 정하는가?
가. 국무총리 나. 서울특별시장이나 도지사
다. 식품의약품안전청장 라. 대통령
2. 허위표시 등에 대한 사항과 거리가 먼 것은?
가. 식품, 식품첨가물의 과대포장
나. 식품 등의 명칭 및 제조방법에 대한 과대광고
다. 식품, 식품첨가물이 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시 및 광고
라. 식품첨가물의 안전한 포장
3. 식품위생법으로 정의한 "식품" 이란?
가. 포장·용기와 모든 음식물
나. 의약품을 제외한 모든 음식물
다. 모든 음식물
라. 담배 등의 기호품과 모든 음식물
4. 일반음식점영업 중 모범업소를 지정할 수 있는 사람은?
가. 관할 보건소장 나. 관할 경찰서장
다. 관할 시장·군수·구청장 라. 행정자치부장관
5. 식품진흥기금을 사용하여 행할 수 있는 식품위생 및 국민영양에 관한 사업으로 적당하지 않은 것은?
가. 식품사고예방 및 사후관리를 위한 사업
나. 음식문화의 개선과 식품의 재활용을 하기 위한 사업
다. 식품의 안전성에 대한 조사·연구사업
라. 유흥주점 영업에 대한 시설 지원 사업
6. 식품의 변질현상에 대한 설명 중 잘못된 것은?
가. 변패는 탄수화물, 지방에 미생물이 작용하여 변화된 상태
나. 부패는 단백질에 미생물이 작용하여 유해한 물질을 만든 상태
다. 산패는 유지식품이 산화되어 냄새발생, 색택이 변화된 상태
라. 발효는 탄수화물에 미생물이 작용하여 먹을 수 없게 변화된 상태
7. 황색 포도상구균에 의한 독소형 식중독과 관계되는 독소는?
가. 장독소 나. 간독소
다. 혈독소 라. 압독소
8. 사시, 동공확대, 언어장애 등의 특유의 신경마비증상을 나타내며 비교적 높은 치사율을 보이는 식중독 원인균은?
가. 셀레우스균 나. 포도상구균
다. 병원성 대장균 라. 클로스트리디움 보툴리눔균
9. 버섯으로 인해 식중독을 일으키는 독성분은?
가. 아مان타톡신(amanitotoxin)
나. 솔라닌(solanine)
다. 엔테로톡신(enterotoxin)
라. 아트로핀(atropin)
10. 복어 식중독과 관련된 설명 중 바른 것은?
가. 일반적으로 복어의 껍질부위에 맹독 또는 강독이 있어 복어중독의 가장 큰 원인이 되고 있다.
나. 일반적으로 검은 계통의 껍질에는 독이 없으나 다갈색 또는 암갈색 계통의 껍질에는 독소가 많다.
다. 일반적으로 밀복은 무독종으로 식용으로 가장 많이 이용된다.
라. 테트로도톡신의 독성상 특징은 복어의 종류, 장기 부위별, 계절에 따라 차이가 없다.
11. 비소 화합물에 의한 식중독 유발사건과 관계가 먼 것은?
가. 아미노산 간장에 비소 물질이 함유되어서
나. 주스 통조림관의 녹이 주스에 이행되어서
다. 비소 화합물이 밀가루 등으로 오인되어서
라. 비소제 살충제의 농작물 잔류에 의해서
12. 식품 첨가물의 사용 목적과 거리가 먼 것은?
가. 영양강화 나. 식품의 상품가치 향상
다. 질병의 예방 및 치료 라. 보존성 향상
13. 식품의 오염방지에 관한 설명 중 잘못된 것은?
가. 합성세제는 경성의 것을 사용
나. 수확전의 일정기간 동안 농약 살포금지
다. 가정에서는 정화조를 설치 사용
라. 공장폐수는 정화한 후 방류
14. 식품과 독성분이 서로 관계 없이 연결된 것은?
가. 감자 - 솔라닌(Solanine)
나. 독미나리 - 베네루핀(Venerupin)
다. 조개류 - 삭시톡신(Saxitoxin)
라. 복어 - 테트로도톡신(Tetrodotoxin)
15. 해산어패류의 선도 평가에 적절한 지표성분은?
가. 트리메틸아민 나. 암모니아
다. 메르캅탄 라. 황화수소
16. 건성유에 대한 설명 중 옳은 것은?
가. 공기 중의 산소에 의해 산화되지 않는다.
나. 포화 지방산의 함량이 많은 기름이다.
다. 올리브유 및 낙화생유가 속한다.
라. 요오드가(Iodine value)가 높은 기름이다.
17. 20%의 설탕이 들어 있는 설탕물 100ml를 마시면 얼마의 열량이 공급되는가?
가. 100 kcal 나. 180 kcal
다. 140 kcal 라. 80 kcal
18. 토코페롤의 좋은 급원식품은?
가. 육류 나. 구근채소
다. 어패류 라. 곡류의 배아
19. 식소다(Baking soda)를 넣어 만든 빵의 색깔이 누렇게 되는 이유는?
가. 밀가루의 플라본 색소가 가열에 의해서 변화된 것
나. 밀가루의 플라본 색소가 퇴색된 것
다. 밀가루의 플라본 색소가 산에 의해서 변화된 것
라. 밀가루의 플라본 색소가 알칼리에 의해서 변화된 것
20. 식품의 가공 또는 저장, 조리 중 품질의 저하를 가져오는 갈색화 반응을 억제하는 방법과 거리가 먼 것은?
가. 산소의 제거 나. 환원제의 첨가
다. 실리콘오일의 첨가 라. 효소의 불활성화
21. 마말레이드(marmalade)에 대하여 바르게 설명한 것은?
가. 과일즙에 설탕, 과일의 껍질, 과육의 얇은 조각이 섞여 가열·농축된 것이다.
나. 과일의 과육을 전부 이용하여 점성을 띠게 농축한 것이다.
다. 과일을 설탕시럽과 같이 가열하여 과일이 연하고 투명한 상태로 된 것이다.
라. 과일즙에 설탕을 넣고 가열·농축한 후 냉각시킨 것이다.

42. 전분을 잘 분리시키는 방법으로 옳지 않은 것은?
 가. 설탕은 전분과 먼저 골고루 섞은 후 뜨거운 액체를 부어 가열한다.
 나. 버터에 전분을 잘 분리시킨 후 찬 우유를 넣고 가열한다.
 다. 버터에 전분을 잘 분리시킨 후 따뜻한 우유를 넣고 가열한다.
 라. 전분을 냉수로 먼저 분리시킨 후 뜨거운 물에 붓고 가열한다.
43. 단체급식에서 생길 수 있는 문제점으로 틀린 것은?
 가. 대량조리 중 불청결로 위생상의 사고위험이 있다.
 나. 비용 면에서 물가 상승으로 인한 부식비 부족으로 재료가 충분치 못하다.
 다. 불특정인을 대상으로 하므로 영양관리가 안 된다.
 라. 심리면에서 가정식에 대한 향수를 느낄 수 있다.
44. 다음 구매방법 중 필요한 품목, 수량을 표시하며 업자에게 견적서를 제출하고 품질, 가격을 검토한 후 계약을 체결하는 방법은 무엇인가?
 가. 대량구매 나. 경쟁입찰
 다. 계약구입 라. 수의계약
45. 생선조림에 대해서 잘못 설명한 것은?
 가. 생선을 빨리 익히기 위해서 냄비뚜껑은 처음부터 닫아야 한다.
 나. 조리시간은 재료에 따라 다르나 약 15분 정도가 가장 좋다.
 다. 가열시간이 너무 길면 어육에서 탈수작용이 일어나 맛이 없다.
 라. 가시가 많은 생선을 조리할 때 식초를 약간 넣어 약한 불에서 졸이면 뼈 째 먹을 수 있다.
46. 우리 나라의 전통적인 향신료가 아닌 것은?
 가. 생강 나. 고추
 다. 팔각 라. 겨자
47. 다음 유화액 중 일시적 유화액은?
 가. 후렌치드레싱 나. 버터
 다. 난황 라. 마요네즈
48. 육류의 냉동에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?
 가. 0℃이하가 되면 미생물번식이나 효소의 작용이 억제된다.
 나. 급속동결시키면 즙액의 유출량이 적어진다.
 다. 급속동결은 고기 덩어리가 작고 낮은 온도일수록 효과적이다.
 라. 서서히 동결되면 결체조직이 약해져서 고기가 연해진다.
49. 체내 산·알칼리 평형유지에 관여하여 체액에 알칼리성을 유지하여 가공치즈나 피클에 많은 영양소는?
 가. 황 나. 나트륨
 다. 마그네슘 라. 철분
50. 기초가격이 50,000원, 내용연수가 5년인 고정자산이 있다. 3년을 사용하였을 경우 정액법에 의한 누적감가상각액은?
 가. 27,000원 나. 9,000원
 다. 10,000원 라. 30,000원
51. 건강의 정의가 가장 적절히 표현된 것은?
 가. 육체적, 정신적, 사회적 안녕의 완전상태
 나. 식욕이 왕성하며, 정신적 안녕의 완전상태
 다. 허약하지 않은 상태
 라. 질병이 없는 상태

52. 기온 역전 현상은 언제 발생하는가?
 가. 상부기온과 하부기온이 같을 때
 나. 상부기온이 하부기온보다 높을 때
 다. 안개와 매연이 심할 때
 라. 상부기온이 하부기온보다 낮을 때
53. 전염병을 일으키는 3대 요소가 아닌 것은?
 가. 곤충 나. 환경
 다. 병원 라. 숙주
54. 다슬기가 중간숙주인 기생충은?
 가. 폐디스토마 나. 유구조충
 다. 무구조충 라. 간디스토마
55. 포자를 형성한 세균의 멸균에 가장 좋은 방법은?
 가. 고압증기멸균법 나. 저온소독법
 다. 고온살균법 라. 자비소독법
56. 다음 중 무해하기 때문에 손이나 조리기구 등의 소독에 가장 적당한 것은?
 가. 역성비누 나. 머큐로크롬
 다. 알콜 라. 과산화수소
57. 자연계에 버려지면 쉽게 분해되지 않아 식품 등에 오염되어 인체에 축적독성을 나타내는 원인물질과 거리가 먼 것은?
 가. 잔류성이 큰 유기염소계 농약 오염
 나. 방사선 물질에 의한 오염
 다. 콜레라와 같은 병원 미생물 오염
 라. 수은 오염
58. 인체 열방출기전 중 30℃ 이상의 고온에서 가장 큰 부분을 차지하는 것은?
 가. 복사 나. 대류
 다. 증발 라. 전도
59. 장티푸스 유행지역에서 가장 중요한 관리 방법은?
 가. 환경위생 철저 나. 보건교육강화
 다. 신체청결유지 라. 공기정화
60. 쇠고기에서 무구조충의 낭미충을 발견할 수 있는 곳은?
 가. 간 나. 혈액
 다. 근육 라. 위

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 다 | 라 | 나 | 다 | 라 | 라 | 가 | 라 | 가 | 나 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 나 | 다 | 가 | 나 | 가 | 라 | 라 | 라 | 라 | 다 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 가 | 가 | 라 | 라 | 다 | 다 | 나 | 나 | 다 | 나 |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| 라 | 라 | 가 | 라 | 다 | 가 | 나 | 나 | 나 | 라 |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| 라 | 다 | 다 | 나 | 가 | 다 | 가 | 가 | 나 | 가 |
| 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 |
| 가 | 나 | 가 | 가 | 가 | 가 | 다 | 다 | 가 | 다 |

[오답 및 오타 문의] ⇒ [건시스템\(gunsys.com\)](http://www.gunsys.com)