

1. 다음의 정의에 해당하는 것은?

식품의 원료관리, 제조·가공 및 유통의 전과정에서 위해물질이 해당식품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준

- 가. 식품 CODEX 기준
- 나. 위해요소중점관리기준(HACCP)
- 다. 식품 Recall 제도
- 라. ISO 인증제도

2. 식품위생법에서 식품첨가물을 정의하고 있는 내용과 거리가 먼 것은?

- 가. 침윤   나. 첨가
- 다. 혼합    라. 추출

3. 식품위생법상 과대광고 범위에 해당되지 않는 것은?

- 가. 제품 중에 함유된 성분과 다른 내용의 광고
- 나. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 광고
- 다. 외국어 사용 등으로 외제품으로 혼동할 우려가 있는 광고
- 라. 식품첨가물 사용 용도에 대한 내용의 광고

4. 식품의 용기 또는 포장물 수입하려면 어디에 신고하여야 하는가?

- 가. 보건소                                        나. 외교통상부
- 다. 식품의약품안전청                        라. 시·도보건환경연구원

5. 식품접객업 중 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두지 않고 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업은?

- 가. 유흥주점영업                              나. 단란주점영업
- 다. 휴게음식점영업                          라. 일반음식점영업

6. 식품위생행정의 목적과 거리가 가장 먼 것은?

- 가. 식품위생상의 위해 방지
- 나. 식품영양의 질적 향상
- 다. 국민건강의 향상과 증진
- 라. 식량생산의 증진

7. 식품 중 미생물의 발육에 필요한 조건이 잘못 설명된 것은?

- 가. 미생물이 이용할 수 있는 식품 중의 수분은 결합수이다.
- 나. 부패세균의 대부분은 pH 5.6 ~ 9.0의 범위에서 성장할 수 있다.
- 다. 일반적으로 미생물은 포도당을 잘 이용한다.
- 라. 식품 중에 환원성 물질이 많으면 혐기성균의 활동이 활발해진다.

8. 다음 세균성 식중독 중 주로 해산 어패류가 원인이 되어 급성 위장염 증상을 일으키는 것은?

- 가. 살모넬라(Salmonella) 식중독
- 나. 장염 비브리오(Vibrio) 식중독
- 다. 클로스트리디움 보툴리눔(Botulinus) 식중독
- 라. 포도상구균 식중독

9. 살모넬라 식중독의 원인균에 대한 설명과 가장 거리가 먼 것은?

- 가. 그램음성, 간균으로 동식물계에 널리 분포하고 있다.
- 나. 발육적온은 37℃이며, 10℃ 이하에서는 거의 발육하지 않는다.
- 다. 내열성이 강한 독소를 생성한다.
- 라. 가축·가금류에 의한 오염이 감염원으로 중요하다.

10. 식품과 독성분과의 관계를 나타낸 것 중 잘못된 것은?

- 가. 청매 - 아미그달린(amygdalin)
- 나. 섭조개 - 시큐톡신(cicutoxin)
- 다. 모시조개 - 베네루핀(venerupin)
- 라. 복어 - 테트로도톡신(tetrodotoxin)

11. 두류 및 땅콩제품의 수확 후 저장, 유통이 잘못되어 곰팡이 오염에 의해 문제가 된 독성분은?

- 가. 아플라톡신                                나. 엔테로톡신
- 다. 시큐톡신                                    라. 테트로도톡신

12. 식품에 소량씩의 유해 중금속 물질이 계속 오염될 때 문제가 되는 것은?

- 가. 소화기계 전염병
- 나. 독소형 세균성 식중독
- 다. 감염형 세균성 식중독
- 라. 만성중독증

13. 식품의 조리·가공시 거품이 발생하여 작업에 지장을 주는 경우 사용해야 하는 것은?

- 가. 규소 수지(silicon resin)
- 나. 몰포린 지방산염
- 다. n-헥산(n - hexane)
- 라. 유동 파라핀(liquid paraffin)

14. 발색제를 사용하는 이유는 무엇인가?

- 가. 육류에 사용된 인공색소를 제거하기 위하여
- 나. 육류를 연화시킬 목적으로
- 다. 육류내의 독성 성분을 중화시키기 위하여
- 라. 육류를 가열, 조리할 때 변색을 막기 위하여

15. 식품 취급자의 개인위생에 대한 설명 중 옳은 것은?

- 가. 위생복에 손을 닦는다.
- 나. 더운 물보다 찬물이 손을 씻는 효과가 더 크다.
- 다. 반지를 끼는 것은 위생상 문제가 되지 않는다.
- 라. 피부는 세균증식의 장소이므로 자주 씻는다.

16. 중성지방의 구성 성분은?

- 가. 지방산과 무기질                        나. 지방산과 포도당
- 다. 아미노산과 글리세롤                  라. 지방산과 글리세롤

17. 다음 설명 중 잘못된 것은?

- 가. 싸이클로덱스트린은 식품 첨가물로 이용된다.
- 나. 덱스트린은 전분의 중간분해산물이다.
- 다. 식품의 셀룰로오스는 중요한 열량영양소이다.
- 라. 헤미셀룰로오스는 식이섬유소로 이용된다.

18. 물에 녹는 비타민은?

- 가. retinol(레티놀)                         나. calciferol(칼시페롤)
- 다. tocopherol(토코페롤)                라. riboflavin(리보플라빈)

19. 양갱 제조에서 팥소를 굳히는 작용을 하는 재료는?

- 가. 회분   나. 젤라틴
- 다. 한천                                        라. 밀가루

20. 채소와 과일의 가스 저장(CA저장)시 필수 요건이 아닌 것은?

- 가. 습도 유지                                 나. 냉장온도 유지
- 다. pH 조절                                    라. 기체의 조절

21. 과실의 젤리화 3요소와 관계없는 것은?  
 가. 펙틴 나. 산  
 다. 당 라. 젤라틴
22. 설탕용액에 미량의 소금(0.01%)을 가하면 단맛이 증가하는 현상은?  
 가. 맛의 변조 나. 맛의 상쇄  
 다. 맛의 발현 라. 맛의 대비
23. 변형된 단백질 분자가 집합하여 질서정연한 망상구조를 형성하는 단백질의 중요한 기능성과 관계가 가장 먼 식품은?  
 가. 어묵 나. 두부  
 다. 북어 라. 빵 반죽
24. 체내에서 여러 가지 생리적 기능을 조절하는 영양소는?  
 가. 탄수화물, 무기질 나. 비타민, 무기질  
 다. 지방, 비타민 라. 탄수화물, 단백질
25. 기름을 오랫동안 저장하였을 때 색깔, 맛, 냄새 등이 변하게 되는 현상은?  
 가. 발효 나. 부패  
 다. 변질 라. 산패
26. 필수아미노산이 아닌 것은?  
 가. 글루타민산(glutamic acid)  
 나. 메티오닌(methionine)  
 다. 라이신(lysine)  
 라. 트레오닌(threonine)
27. 이당류가 아닌 것은?  
 가. 맥아당(Maltose) 나. 설탕(Sucrose)  
 다. 유당(Lactose) 라. 과당(Fructose)
28. 감칠맛을 갖는 핵산이 아닌 것은?  
 가. 5' - UMP 나. 5' - XMP  
 다. 5' - IMP 라. 5' - GMP
29. 치즈의 특성에 영향을 주는 요인에 대하여 올바르게 설명한 것은?  
 가. 숙성 기간이 길수록 풍미가 약한 치즈가 생성된다.  
 나. 산을 이용하여 만든 치즈가 레닌을 이용한 것 보다 더 탄력성을 지닌다.  
 다. 높은 온도에서 생성된 치즈는 질감이 연하다.  
 라. 성형시 압력을 가한 치즈가 더 단단하다.
30. 설탕의 특성을 설명한 것 중 틀린 것은?  
 가. 설탕은 물에 녹기 쉽다.  
 나. 설탕은 다른 당류와 함께 흡습성을 가지고 있다.  
 다. 설탕은 농도가 높아지면 방부성을 지닌다.  
 라. 설탕은 전분의 노화를 촉진시킨다.
31. 이스트(yeast)로 부풀려야 할 식품은?  
 가. 핫케이크 나. 식빵  
 다. 비스킷 라. 슈크림
32. 다음 중 당용액으로 만든 결정형 캔디는?  
 가. 캐러멜(caramel) 나. 풍당(fondant)  
 다. 젤리(jelly) 라. 마쉬멜로우(marshmallow)
33. 식물성 식품의 색소가 아닌 것은?  
 가. 플라본 나. 안토시아닌  
 다. 엽록소 라. 헤모글로빈
34. 다음 설명 중 맞는 것은?  
 가. 육류를 끓는 물에 넣고 설탕을 넣어 끓이면 맛성분의 용출이 잘되어 맛있는 국물을 만든다.  
 나. 육류를 오래 끓이면 근육조직인 젤라틴이 콜라겐으로 용출되어 맛있는 국물을 만든다.  
 다. 육류를 오래 끓이면 질긴 지방조직인 콜라겐이 젤라틴화되어 맛있는 국물을 만든다.  
 라. 육류를 찬물에 넣어 끓이면 맛성분의 용출이 잘되어 맛있는 국물을 만든다.
35. 생선의 조리방법에 대한 설명이 잘못된 것은?  
 가. 생선의 선도에 따라 조리법을 달리한다.  
 나. 식초나 레몬을 생선 조리시에 넣으면 생선가시를 더욱 단단하게 한다.  
 다. 생선의 비린내를 제거하기 위해 생강, 술을 넣는다.  
 라. 물이 끓을 때 생선을 넣으면 모양이 유지된다.
36. 영양결핍 증상과 원인이 되는 영양소가 잘못 연결된 것은?  
 가. 빈혈 : 철분 나. 야맹증 : 비타민 A  
 다. 괴혈병: 비타민 C 라. 구각염 : 비타민 B12
37. 육류의 연화방법 중 단백질 분해효소가 들어있는 식품이 아닌 것은?  
 가. 파파야(papaya) 나. 키위  
 다. 마늘 라. 파인애플
38. 식단 작성이 필요한 이유가 될 수 없는 것은?  
 가. 가족에 알맞는 영양을 제공할 수 있다.  
 나. 가정경제에 알맞는 식품선택을 할 수 있다.  
 다. 식단체획은 좋은 식습관을 형성한다.  
 라. 가족들이 좋아하는 음식만을 계속 만들어 제공할 수 있다.
39. 제품 제조수량의 증감에 따라 그 소비액도 증감하는 원가요소는?  
 가. 공통비 나. 개별비  
 다. 변동비 라. 고정비
40. 제품을 제조할 때 제품의 전체 또는 여러 종류의 제조를 위하여 사용된 재료의 소비가액은?  
 가. 간접경비 나. 간접재료비  
 다. 직접재료비 라. 직접경비
41. 다음 중 직접경비는?  
 가. 보험료 나. 외주가공비  
 다. 재고감손 라. 여비교통비
42. 다음 중 조리용 기기 사용이 잘못된 것은?  
 가. 믹서 : 재료의 혼합  
 나. 필러(peeler) : 감자, 당근 껍질 벗기기  
 다. 슬라이서(slicer) : 소고기 갈기  
 라. 세미기 : 쌀의 세척
43. 조리장을 신속할 때 우선적으로 고려할 사항 순으로 배열된 것은?  
 ① 위생 ② 경제 ③ 능률  
 가. ① → ③ → ② 나. ③ → ② → ①  
 다. ② → ③ → ① 라. ② → ① → ③

44. 생선비린내를 제거하는 방법으로 옳지 않은 것은?  
 가. 소다를 넣는다.  
 나. 식초로 씻거나 술을 넣는다.  
 다. 소금물로 씻는다.  
 라. 간장, 된장, 우유로 처리한다.
45. 표준식단작성의 순서가 올바른 것은?  
 가. 섭취식품량 산출 - 영양기준량 산출 - 3식배분 - 음식결정  
 나. 영양기준량 산출 - 3식배분 - 섭취식품량 산출 - 음식결정  
 다. 영양기준량 산출 - 섭취식품량 산출 - 3식배분 - 음식결정  
 라. 섭취식품량 산출 - 영양기준량 산출 - 음식결정 - 3식배분
46. 성장기의 어린이나 임산부, 수유부에게 우선적으로 요구되는 음식으로서 거리가 먼 것은?  
 가. 계란찜 나. 멸치 볶음  
 다. 우유 라. 창란젓
47. 가열하는 조리방법에 대한 내용 중에서 틀린 것은?  
 가. 물을 이용한 삶기는 조미를 하지 않는 것이 끓이기와 다른 점이다.  
 나. 볶음은 100도(섭씨)이상의 고온에서 단시간 조리하기 때문에 색이 그대로 유지되고 좋은 향미를 내지만 수용성 성분의 영양가 용출이 많다.  
 다. 찜은 식품 모양을 그대로 유지시켜 주며 수용성 물질의 영양분 용출도 끓이기보다 적다.  
 라. 끓는 물에서의 데치기는 끓이기보다 시간이 절약되면서 조식을 연하게 하고, 효소 작용을 억제시켜 색을 더 좋게 해준다.
48. 다음 중 계량방법이 올바른 것은?  
 가. 흑설탕을 측정할 때는 체로 친뒤 누르지 말고 가만히 수북하게 담고 직선 Spatula로 깎아 측정한다.  
 나. 마가린을 썰 때는 실온일 때 계량컵에 꼭꼭 눌러 담고, 직선으로 된 칼이나 Spatula로 싹 깎아 계량한다.  
 다. 쇼트닝을 계량할 때는 냉장온도에서 계량컵에 꼭 눌러 담은 뒤, 직선 Spatula로 깎아 측정한다.  
 라. 밀가루를 썰 때는 측정 직전에 체로 친뒤 눌러서 담아 직선 Spatula로 싹 깎아 측정한다.
49. 스튜(stew)에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?  
 가. 토마토는 처음부터 넣고 가열한다.  
 나. 우리나라의 찜과 유사한 방법이다.  
 다. 사태육, 양지육 등의 부위가 이용된다.  
 라. 고기를 일단 익힌 다음 양념, 채소 등을 넣어 다시 끓인다.
50. 식물성 유지에 관한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 식물 중에서 기름을 추출할 때 주로 압착법을 사용한다.  
 나. 융점이 낮아 상온에서 액체 상태이다.  
 다. 불포화지방산의 함량이 많다.  
 라. 버터, 마가린, 라드 등이 있다.
51. 세계보건기구(WHO) 헌장에 명시되어 있는 건강의 의미로 가장 올바른 표현은?  
 가. 다른 사람에게 폐를 끼치는 전염병에 이환되어 있지 않은 상태  
 나. 질병이 없거나 허약하지 않을 뿐만 아니라 신체적, 정신적 및 사회적 안녕이 완전무결한 상태  
 다. 질병이나 신체의 불구가 없는 상태  
 라. 정신적으로 건전한 상태

52. 다음 중 상수소독에 주로 많이 사용되는 소독법은?  
 가. 열처리법 나. 자외선 소독법  
 다. 오존 소독법 라. 염소 소독법
53. 먹는 물의 수질판정 기준 중에서 과망간산칼륨 소비량의 측정 의미는?  
 가. 무기물의 질 추정 나. 유기물의 질 추정  
 다. 무기물의 양 추정 라. 유기물의 양 추정
54. 심한 설사로 인하여 탈수 증상을 나타내는 전염병은?  
 가. 백일해 나. 콜레라  
 다. 홍역 라. 결핵
55. 전염병을 관리하는데 가장 어려운 대상은?  
 가. 만성 전염병환자 나. 식중독 환자  
 다. 급성 전염병환자 라. 건강 보건자
56. 전염경로와 전염병의 연결이 틀린 것은?  
 가. 공기전염 - 폴리오 나. 토양전염 - 파상풍  
 다. 직접접촉 - 성병 라. 개달물전염 - 결핵
57. 폐흡충증(폐디스토마)의 제2 중간숙주는?  
 가. 잉어 나. 송어  
 다. 연어 라. 게
58. 다음 작용들은 미생물에 작용하는 강도의 순으로 표시한 것이 다. 맞는 것은?  
 가. 소독>멸균>방부 나. 멸균>소독>방부  
 다. 소독>방부>멸균 라. 방부>멸균>소독
59. 먹는 물 소독시 염소소독으로 사멸되지 않는 병원체는?  
 가. 장티푸스균 나. 콜레라균  
 다. 세균성 이질균 라. 유행성 간염균
60. 대기오염에 의한 건강장애와 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 불쾌감 나. 후두암  
 다. 폐기종 라. 천식성 기관지염

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

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