

1. 중금속에 의한 중독과 증상을 바르게 연결한 것은?  
 가. 납중독 - 빈혈 등의 조혈장애  
 나. 수은중독 - 골연화증  
 다. 카드뮴 중독 - 흑피증, 각화증  
 라. 비소중독 - 사지마비, 보행장애
2. HACCP의 의무적용 대상 식품에 해당하지 않는 것은?  
 가. 병과류                      나. 비가열음료  
 다. 껌류                         라. 레토르트식품
3. 식품첨가물 중 보존료의 목적을 가장 잘 표현한 것은?  
 가. 산도 조절  
 나. 미생물에 의한 부패 방지  
 다. 산화에 의한 변패 방지  
 라. 가공과정에서 파괴되는 영양소 보충
4. 식품에 다음과 같은 현상이 나타났을 때 품질 저하와 관계가 먼 것은?  
 가. 생선의 휘발성 염기질소량 증가  
 나. 콩단백질의 금속염에 의한 응고 현상  
 다. 쌀의 황색 착색  
 라. 어두운 곳에서 어육연제품의 인광 발생
5. 미숙한 매실이나 살구 씨에 존재하는 독성분은?  
 가. 라이코린                    나. 하이오사이어마인  
 다. 리신                         라. 아미그달린
6. 내열성이 강한 아포를 형성하며 식품의 부패 식중독을 일으키는 혐기성균은?  
 가. 리스테리아속             나. 비브리오속  
 다. 살모넬라속                라. 클로스트리디움속
7. 식품첨가물이 갖추어야 할 조건으로 옳지 않은 것은?  
 가. 식품에 나쁜 영향을 주지 않을 것  
 나. 다량 사용하였을 때 효과가 나타날 것  
 다. 상품의 가치를 향상시킬 것  
 라. 식품성분 등에 의해서 그 첨가물을 확인할 수 있을 것
8. 황색 포도상구균에 의한 식중독 예방대책으로 적합한 것은?  
 가. 토양의 오염을 방지하고 특히 통조림의 살균을 철저히 해야 한다.  
 나. 쥐나 곤충 및 조류의 접근을 막아야 한다.  
 다. 어패류를 저온에서 보존하며 생식하지 않는다.  
 라. 화농성 질환자의 식품 취급을 금지한다.
9. 껌 기초제로 사용되며 피막제로도 사용되는 식품첨가물은?  
 가. 초산비닐수지             나. 에스테르껌  
 다. 폴리이소부틸렌        라. 폴리소르베이트
10. 부패가 진행됨에 따라 식품은 특유의 부패취를 내는데 그 성분이 아닌 것은?  
 가. 아민류                      나. 아세톤  
 다. 황화수소                    라. 인돌
11. 출입·검사·수거 등에 관한 사항 중 틀린 것은?  
 가. 식품의약품안전처장은 검사에 필요한 최소량의 식품 등을 무상으로 수거하게 할 수 있다.  
 나. 출입·검사·수거 또는 장부열람을 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지녀야 하며 관계인에게 이를 내보여야 한다.  
 다. 시장·군수·구청장은 필요에 따라 영업을 하는 자에 대하여 필요한 서류나 그 밖의 자료의 제출 요구를 할 수 있다.  
 라. 행정응원의 절차, 비용부담 방법 그 밖에 필요한 사항은 검사를 실시하는 담당공무원이 임의로 정한다.
12. 식품위생법상 식품위생의 대상이 되지 않는 것은?  
 가. 식품 및 식품첨가물     나. 의약품  
 다. 식품, 용기 및 포장     라. 식품, 기구
13. 보건복지부령이 정하는 위생등급기준에 따라 위생관리상태 등이 우수한 집단급식소를 우수업소 또는 모범업소로 지정할 수 없는 자는?  
 가. 식품의약품안전처장     나. 보건환경연구원장  
 다. 시장                        라. 군수
14. 식품위생법상 집단급식소에 그 업무하는 영양사의 직무가 아닌 것은?  
 가. 종업원에 대한 식품위생교육  
 나. 식단작성, 검식 및 배식관리  
 다. 조리사의 보수교육  
 라. 급식시설의 위생적 관리
15. 식품접객업 조리장의 시설기준으로 적합하지 않은 것은?(단, 제과점영업소와 관광호텔업 및 관광공연장업의 조리장의 경우는 제외한다)  
 가. 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어있어야 한다.  
 나. 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.  
 다. 조리장 안에는 조리시설·세척시설·폐기물 용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 한다.  
 라. 폐기물 용기는 수용성 또는 친수성 재질로 된 것이어야 한다.
16. 어취의 성분인 트리메틸아민(TMA; Trimethylamine)에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 가. 불쾌한 어취는 트리메틸아민의 함량과 비례한다.  
 나. 수용성이므로 물로 씻으면 많이 없어진다.  
 다. 해수어보다 담수어에서 더 많이 생성된다.  
 라. 트리메틸아민 옥사이드(trimethylamineOxide)가 환원되어 생성된다.
17. 밀가루 제품의 가공특성에 가장 큰 영향을 미치는 것은?  
 가. 라이신                      나. 글로불린  
 다. 트립토판                    라. 글루텐
18. 식품의 성분을 일반성분과 특수성분으로 나눌 때 특수성분에 해당하는 것은?  
 가. 탄수화물                    나. 향기성분  
 다. 단백질                      라. 무기질



43. 다음은 간장의 재고 대상이다. 간장의 재고가 10병일 때 선입 선출법에 의한 간장의 재고자산은 얼마인가?

입고일자	수량	단가
5일	5병	3,500원
12일	10병	3,000원
20일	8병	3,000원
27일	3병	3,500원

- 가. 25,500원                      나. 26,000원  
 다. 32,500원                      라. 35,000원

44. 오징어 12kg을 45,000원에 구입하여 모두 손질한 후의 폐기 물이 35%였다면 실사용량의 kg당 단가는 약 얼마인가?

- 가. 1,666원                      나. 3,205원  
 다. 5,769원                      라. 6,123원

45. 음식을 제공할 때 온도를 고려해야 하는데 다음 중 맛있게 느끼는 식품의 온도가 가장 높은 것은?

- 가. 전골                          나. 국  
 다. 커피                          라. 밥

46. 서양요리 조리방법 중 습열조리와 거리가 먼 것은?

- 가. 브로일링(Broiling)        나. 스티밍(Steaming)  
 다. 보일링(Boiling)         라. 시머링(Simmering)

47. 육류를 끓여 국물을 만들 때 설명으로 맞는 것은?

- 가. 육류를 오래 끓이면 근육조직인 젤라틴이 콜라겐으로 용출되어 맛있는 국물을 만든다.  
 나. 육류를 찬물에 넣어 끓이면 맛성분의 용출이 잘되어 맛있는 국물을 만든다.  
 다. 육류를 끓는 물에 넣고 설탕을 넣어 끓이면 맛성분의 용출이 잘되어 맛있는 국물을 만든다.  
 라. 육류를 오래 끓이면 질긴 지방조직인 콜라겐이 젤라틴화되어 맛있는 국물을 만든다.

48. 어패류 조리방법 중 틀린 것은?

- 가. 조개류는 낮은 온도에서 서서히 조리하여야 단백질의 급격한 응고로 인한 수축을 막을 수 있다.  
 나. 생선은 결체조직의 함량이 높으므로 주로 습열조리법을 사용해야 한다.  
 다. 생선조리시 식초를 넣으면 생선이 단단해진다.  
 라. 생선조리에 사용하는 파, 마늘은 비린내 제거에 효과적이다.

49. 메주용으로 대두를 단시간 내에 연하고 색이 곱도록 삶는 방법이 아닌 것은?

- 가. 소금물에 담그었다가 그 물로 삶아준다.  
 나. 콩을 불릴 때 연수를 사용한다.  
 다. 설탕물을 섞어주면서 삶아준다.  
 라. NaHCO<sub>3</sub> 등 알칼리성 물질을 섞어서 삶아준다.

50. 급식시설별 1인 1식 사용수 양이 가장 많은 곳은?

- 가. 학교급식                      나. 병원급식  
 다. 기숙사급식                  라. 사업체급식

51. 실내공기의 오염 지표인 CO<sub>2</sub> (이산화탄소)의 실내(8시간 기준) 제한량은?

- 가. 0.001%                      나. 0.01%  
 다. 0.1%                          라. 1%

52. 열작용을 갖는 특징이 이 써어 일명 열선이라고도 하는 복사선은?

- 가. 자외선                          나. 가시광선  
 다. 적외선                          라. X-선

53. 우리나라에서 발생하는 장티푸스의 가장 효과적인 관리 방법은?

- 가. 환경위생 철저  
 나. 공기정화  
 다. 순화독소(Toxoid) 접종  
 라. 농약사용 자제

54. 쥐의 매개에 의한 질병이 아닌 것은?

- 가. 찻뜨가무시병                나. 유행성출혈열  
 다. 페스트                          라. 규폐증

55. 공중보건 사업을 하기 위한 최소 단위가 되는 것은?

- 가. 가정                          나. 개인  
 다. 시·군·구                      라. 국가

56. 유리규산의 분진 흡입으로 폐에 만성섬유증식을 유발하는 질병은?

- 가. 규폐증                          나. 철폐증  
 다. 먼폐증                          라. 농부폐증

57. 수인성 감염병의 유행 특징이 아닌 것은?

- 가. 일반적으로 성별, 연령별 이환율의 차이가 적다.  
 나. 발생지역이 음료수 사용지역과 거의 일치한다.  
 다. 발병률과 치명률이 높다.  
 라. 폭발적으로 발생한다.

58. 기온 역전 현상의 발생 조건은?

- 가. 상부기온이 하부기온보다 낮을 때  
 나. 상부기온이 하부기온보다 높을 때  
 다. 상부기온과 하부기온이 같을 때  
 라. 안개와 매연이 심할 때

59. 녹조를 일으키는 부영양화 현상과 가장 밀접한 관계가 있는 것은?

- 가. 황산염                          나. 인산염  
 다. 탄산염                          라. 수산염

60. 채소로 감염되는 기생충이 아닌 것은?

- 가. 편충                              나. 회충  
 다. 동양모양선충                라. 사상충

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

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

43번 문제는 자격 시행처에서 가답안으로 '가'를 발표하였지만 확정답안에서는 답안 오류가 인정되어 모두 답안으로 변경하였습니다.

(문제 해설) 선입선출법(FIFO)에 의한 재고자산 평가는 먼저 입고된 제품이 먼저 출고된 것으로 처리하므로 남아 있는 간장 10병은 27일 입고된 단가 3,500원 3병과 20일 입고된 단가 3,000원 7병에 해당합니다. 따라서 이를 재고자산으로 평가하여 계산하면 결과는 아래와 같습니다.

3500\*3+3000\*7 = 31,500원