

2025 년 제 4 회 경상남도 식품위생직

* 문제와 보기의 순서, 상세한내용은 다를수있습니다..참고만 부탁드립니다..!

식품위생

1. 화학적 소독제에 대해 옳지 않은 것은?

- ①. 과산화수소는 발생된 산소에 의해 살균작용이 발생한다
- ②. 과망가니즈산칼륨은 0.1~5%의 농도로 사용하는 것이 효과적이며 피부소독에 사용한다
- ③. 붕산은 2~3%로 사용하며 점막이나 눈세척이 사용한다
- ④. 과산화수소 30~50% 농도로 사용하는 것이 효과적이며 자극이 적어 창상, 점막소독에 사용한다

2. 다음 중 감염형인것은?

- ㄱ. Salmonella enteritidis
- ㄴ. Vibrio parahaemolyticus
- ㄷ. Clostridium botulinum
- ㄹ. Yersinia enterocolitica

3. 세포를 파괴하는 독소를 생성하는 것은?

- ①. ETEC
- ②. EHEC
- ③. EPEC
- ④. EAEC

4. Campylobacter 에 대해서 옳지 않은 것은?

- ①. 그람음성의 간균이다

- ②. 산소가 있는 환경에서 증식하기 어려운 혐기성균이다
- ③. 가장 알려진 세균은 *Campylobacter jejuni* 이다
- ④. 최적발육온도가 42 도이다

5. 황색포도상구균의 해당 확인시험 결과로 옳은 것은?

~혈장을 응고시킨다

- ①. 카탈레이스 양성
- ②. 만니톨 분해능
- ③. 용혈작용
- ④. 코아굴레이즈 양성

6. 로타바이러스에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ①. 비겍질형 이중나선 RNA 바이러스이다
- ②. 주로 그룹 B 형이 잘 일어나며 성인에게 잘일어난다
- ③.
- ④. 예방백신이 없으므로 개인위생을 신경써야 한다

7. 복어독에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ㄱ. 검복,메리복은 맹독복어이고 밀복,가시복은 무독복어이다
- ㄴ. 복어독은 Saxitoxin 이다
- ㄷ. 열에 불안정하여 100 도씨 30 분이면 파괴된다
- ㄹ. 지각마비,언어장애,호흡곤란 등의 증상이 나타난다
- ㅁ. 신경근 접합부에작용하여 이온의 세포내 유입을 억제하여 신경의 흥분전도를 차단한다

8. 원인식물과 독소성분을 연결한 것으로 옳지 않은 것은?

- ①. 피마자-ptaquiloside
- ②. 감자-solanine

- ③. 수수-dhurrin
- ④. 독보리-temuline

9. 열경화성수지가 아닌 것은?

- ①. 페놀수지
- ②. 요소수지
- ③. 폴리에틸렌
- ④. 멜라민수지

10. 다음 설명하는 것은 무엇인가?

전분질식품을 높은 온도에서 조리가공시 많이 생성된다
열처리 온도가 높을수록 조리시간이 길수록 생성량이 증가한다

- ①.
- ②. 니트로사민
- ③. 아크릴아마이드
- ④. 페오포바이드

11. 방사성물질에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ①. Sr90 은 감마선을 방출하지 않으므로 국내기준이 없다
- ②. Sr90 은 백혈병이나 골육종등의 질병에 걸리기 쉽다
- ③. Cs137 은 체세포, 특히 생식세포에 장애를 준다
- ④. I131 은 반감기가 매우 길어 피폭직후 갑상선에 축적된다

12. 감염병에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ①. 2 차감염이 많고 격리가 필요하다
- ②. 식품중에 균의 증식을 막으면 예방이 가능하다
- ③. 면역성이 있는 경우가 많다
- ④. 감염원, 감염경로, 숙주의감수성이 있어야 일어난다

13. 3 급감염병이 아닌 것은?

- ①. 장티푸스
- ②. 브루셀라증
- ③. 크로이츠펔트 야콥병
- ④. B 형간염

14. 다음 중 설명하는 감염병은 무엇인가?

그람 양성, 무포자, 호기성이다
소의 우유 등으로 감염될 수 있다

- ①. *Bacillus anthracis*
- ②. *Mycobacterium bovis*
- ③.
- ④. *Francisella tularensis*

15. 폐흡충의 중간숙주는?

- ①. 왜우렁이-잉어
- ②. 물벼룩-연어
- ③. 물벼룩-개구리
- ④. 다슬기-게,가재

16. 다음 중 소고기로 감염될 수 있는 기생충은?

- ①. 무구조충
- ②. 유구조충

17. 선행요건에 대한 내용으로 옳지않은 것은?

- ①. 조리한 식품은 소독된 멸균 비닐봉지에 매회 1 인분 분량을 -18 도씨 이하에서 144 시간 이상 보관하여야 한다
- ②. 제품의 품온을 5 도씨이하 유지 시 조리 후 24 시간 이내에 섭취를 완료해야한다

③. 온도감응장치의 센서는 온도가 가장 낮게 측정되는 곳에 위치하도록 한다

④. 온도측정 장치는 연 1 회 이상 정기적으로 교정하여야 한다

18. 위해평가의 심각성평가에서 낮음인 것은?

①. 마비성패독

②. 잔류농약

③. 바이오제닉아민

④. 항생물질

19. 식품첨가물 정의로 옳은 것은?

ㄱ. 피막제-식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용된다

ㄴ. 제조용제-식품의 제조가공시 축매,침전,분해,청징 등의 역할을 한다

ㄷ. 이형제-식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 한다

ㄹ. 착색료-식품에 색을 부여하거나 복원시킨다

20. 식품의 색을 안정화시키거나 유지 또는 강화시키는 식품첨가물에 해당하는 것은?

①. 질산칼륨

②. 데히드로초산나트륨