

제 13장

식품위생법 등 주요문제



① 식품위생교육 문제 및 풀이

제 13장 식품위생법 등 주요문제

아래 문제는 식품위생법 등을 기초로 한 문제로 올바른 것을 고르시오.(시험시간10분내)

1. 즉석판매제조·가공업 떡류를 음식점에 판매가 허용되었는데 해당되지 않는 곳은?

- ① 일반음식점 ② 휴게음식점 ③ 위탁급식 영업 및 집단급식소 ④ 노래방

2. 1번 문항 단서에 따라 제조·가공한 떡류를 제조·가공 당일 음식점에 판매하는 경우에는 이를 확인할 수 있는 증명서(거래명세서, 영수증 등)를 보관해야 하는 기간은?

- ① 3개월 ② 6개월 ③ 12개월 ④ 24개월

3. 총리령으로 정하는 식품을 제조 가공하며 직접 최종소비자에게 판매하는 영업은?

- ① 식품제조가공업 ② 즉석판매제조가공업 ③ 운반업 ④ 의류업

4. 식품위생법의 정의에 해당하지 않는 것은?

- ① 위생상 위해방지 ② 영업자 매출확대 ③ 올바른 식품정보 제공 ④ 국민건강 보호·증진

5. 식품 등 위해방지, 영업질서를 위해 관계 공무원이 취하는 조치가 아닌것은?

- ① 위생용품 공급 ② 영업장 출입 ③ 식품등 검사 ④ 식품등 수거

6. 즉석판매제조가공업 기존 떡류 영업자의 연간 법정교육 시간은?

- ① 1시간 ② 3시간 ③ 5시간 ④ 7시간

7. 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 등으로 발생하는 질환은?

- ① 식중독 ② 독감 ③ 감기 ④ 화농성 질환

8. 식중독 예방수칙에 해당하지 아니한 것은?

- ① 조리식품 신속히 섭취 ② 장기보관 ③ 남은식품 5도이하 보관 ④ 기구 등 세척

9. 개별표시사항 및 표시기준의 대상에 해당하지 않는 것은?

- ① 식품 ② 식품첨가물 ③ 기구 또는 용기·포장 ④ 수도물

10. 제품의 표시사항에 해당하지 아니한 것은?

- ① 제품명 ② 제조연월일 ③ 업소명 ④ 제품설비

11. 제품의 표시기준의 목적에 부합하지 않는 것은?

- ① 소비자 정보제공 ② 공정한 거래 ③ 식품의 안전 ④ 매출 증대

12. 식품의 위해요소 방지를 위한 해썹(HACCP) 원칙과 관련이 없는 것은?

- ① 개인위생관리 ② 간판 교체 ③ 위생의식 고취 ④ 위해요소분석

13. 소비자안전을 위한 표시사항으로 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질이 아닌것은?

- ① 땅콩 ② 대두 ③ 잣 ④ 커피

14. 식품위생법에서 규정한 영업자의 준수사항에 해당하지 않는것은?

- ① 영업신고증 보관 ② 가격표 부착 ③ 위생적관리 ④ 가게부 작성

15. 식약처, 시도, 시군구에서 식품안전관리를 실시하는데 이에 해당하지 않는 것은?

- ① 식품제조·가공업체 등 관리 ② 식품등의 이물 관리 ③ 식품 취급 기계·기구류 안전관리
④ 영업자매출관리

16. 정상적으로 제조 가공된 식품의 성분이 아니며 위생상 위해를 일으키는 물질은?

- ① 이물 ② 원재료 ③ 부재료 ④ 물, 당류

17. 쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것은?

- ① 과자류 ② 빵류 ③ 유지류 ④ 떡류

18. 스팀 보일러 일일 점검 사항이 아닌 것은?

- ① 침전물 제거 ② 잔류수 배출 ③ 온도 압력 체크 ④ 분해 조립

19. 원산지 및 농산물 부정유통신고, 민원상담전화 1588-8112를 운영하는 기관은?

- ① 농산물품질관리원 ② 국토부 ③ 통계청 ④ 시군구청

20. 식품제조, 즉석판매제조·가공업 등 중점점검 사유에 해당하지 않는 것은?

- ① 무등록 영업 ② 유통기한 경과 원료 ③ 무신고 영업 ④ 매출액

21. ‘이물’이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말한다. 이에 해당하지 아니한 것은 ?

- ① 동물의 털 ② 배설물 ③ 기생충 및 그 알 ④ 식품첨가물

22. ‘소비기한’이라 함은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우()하여도 안전에 이상이 없는 기한을 말한다.

- ① 냉장 ② 냉동 ③ 섭취 ④ 가열

23. 우리나라 대표음식으로써 “떡”이라 호칭이 처음으로 나온 고서는?

- ① 규합총서 ② 음식디미방 ③ 수문사설 ④ 해동역사

24. 식품 제조·가공 및 조리 중에는 ()의 혼입이나 병원성()등이 오염되지 않도록 하여야 한다?

- ① 첨가물, 이물 ② 이물, 미생물 ③ 식품첨가물, 미생물 ④ 원·부재료, 이물

25. 식품위생법에 의거 실시되는 식품위생 교육의 궁극적 가치는?

- ① 매출 신장 ② 식품안전 ③ 건강진단 ④ 제품개발

문제 풀이

1. (해설 4) 즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항 (시행규칙 별표 17)

가. 제조·가공한 식품을 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매해서는 안 된다. 다만, 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 휴게음식점영업자·일반음식점영업자·위탁급식영업자 또는 집단급식소 설치·운영자에게 제조·가공한 당일 판매하는 경우는 제외한다.

2. (해설 2) 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 제조·가공 당일 판매하는 경우에는 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관해야 한다.

3. (해설 2) (영업의 종류) 법 제36조제2항에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 다음 각 호와 같다.
1. 식품제조·가공업: 식품을 제조·가공하는 영업 2. 즉석판매제조·가공업: 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는营业을 의미한다.

4. (해설 2) 식품위생법은 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해(危害)를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공함으로써 국민 건강의 보호·증진에 이바지함을 목적으로 한다

5. (해설 1) 제16조(소비자 등의 위생검사등 요청) ① 식품의약품안전처장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다. 이하 이 조에서 같다), 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 대통령령으로 정하는 일정 수 이상의 소비자, 소비자단체 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따른 시험·검사기관 중 총리령으로 정하는 시험·검사기관이 식품등 또는 영업시설 등에 대하여 제22조에 따른 출입·검사·수거 등(이하 이 조에서 “위생검사등”이라 한다)을 요청하는 경우에는 이에 따라야 한다.

6. (해설 2) 제52조(교육시간)제52조(교육시간) ① 법 제41조제1항(제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업자와 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다. <개정 2021. 12. 30.>

1. 영 제21조제1호부터 제9호까지의 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한다]: 3시간

2. 영 제21조제8호라목에 따른 유통주점영업의 유통종사자: 2시간

3. 법 제88조제2항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자: 3시간

② 법 제41조제2항(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다. <개정 2021. 12. 30., 2023. 5. 19.>

1. 영 제21조제1호, 제3호 및 제9호의 영업을 하려는 자: 8시간

2. 영 제21조제4호부터 제7호까지의 영업을 하려는 자: 4시간

3. 영 제21조제2호 및 제8호의 영업을 하려는 자: 6시간

*제2호 즉석판매제조·가공업: 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업

7. (해설 1) “식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.

8. (해설 2) [식중독 예방 3대 원칙]

1)신속의 원칙: 조리한 음식은 가능한 바로 섭취, 식품은 가능한 오래 보관하지 않는 것이 원칙

2)청결의 원칙: 식품을 위생적으로 취급 손을 자주 씻어서 청결을 유지

3)냉각 or 가열 원칙: 조리된 음식 보관은 섭씨 5도 이하나 60도 이상에서 보관 가열하는 음식은 중심부 온도 75도 이상으로 조리

9. (해설 4) 식품표시광고법 제4조(표시의 기준) ① 식품 등에는 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 표시하여야 한다. 다만, 총리령으로 정하는 경우에는 그 일부만을 표시할 수 있다.

1. 식품, 식품첨가물 또는 축산물, 2. 기구 또는 용기·포장

10. (해설 4) 식품표시광고법

1. 식품, 식품첨가물 또는 축산물

가. 제품명, 내용량 및 원재료명

나. 영업소 명칭 및 소재지

다. 소비자 안전을 위한 주의사항

라. 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한

마. 그 밖에 소비자에게 해당 식품, 식품첨가물 또는 축산물에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항

11. (해설 4) 제1조(목적) 식품표시광고법은 식품 등에 대하여 올바른 표시·광고를 하도록 하여 소비자의 알 권리를 보장하고 건전한 거래질서를 확립함으로써 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 한다.

12. (해설 2) 해썹(HACCP) 7원칙이란 HACCP을 적용하기 위한 기본적인 절차로

① 위해요소 분석 ② 중요관리점 결정 ③ 중요관리점 한계기준설정

④ 중요관리점 모니터링 ⑤ 개선조치 ⑥ 검증 ⑦ 문서 기록을 말한다.

13. (해설 4) 소비자안전을 위한 표시사항으로 알레르기 유발물질 표시

식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발 물질, 표시 대상 및 표시방법은 다음 각 목과 같다.

가. 알레르기 유발물질

알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

14. (해설 4) 즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항

가. 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다.

1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우

2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종 소비자에게 배달하는 경우

나. 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표를 붙여야 하며, 가격표대로 요금을 받아야 한다.

다. 영업신고증을 업소 안에 보관하여야 한다.

다. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.

15. (해설 4) 식품안전관리지침에 의하면 식품안전관리 기능별 역할분담 체계 업무별로 위생관리등급제 운영, 식품제조가공업체 등 관리, 식품등의 이물관리, 식품취급 기계 기구류 안전관리,接客업체 관리

등이 해당됩니다.

16. (해설 1) 제46조(식품등의 이물 발견보고 등) ① 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질[이하 "이물(異物)"이라 한다]을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다.
17. (해설 4) 떡류란 쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말한다.
18. (해설 4) 보일러 안전관리지침에 근거하여 주요 점검사항으로 보일러 내부 물교환, 침전물 제거, 스팀(증기)유도관 잔류수 배출, 보일러 주변 및 스팀유도관 등 청결유지, 온도 압력 체크 등
19. (해설 1) 부정유통신고 방법으로 원산지가 의심되거나 원산지가 표시되어 있지 않으면 국립농산물품질관리원으로 전국 어디서나 '1588-8112'로 전화가 운영, 홈페이지(www.naqs.go.kr) 참조
20. (해설 4) 식품제조, 즉석판매제조·가공업 등 중점점검 사유는 다음과 같다
무등록 영업, 유통기한 경과, 원료 무신고 영업 등이 있다
21. (해설 4) '이물'이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등이 있으며, 광물성으로 흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다.
22. (해설 3) '소비기한'이라 함은 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한을 말한다.
23. (해설 1) 규합총서는 일상생활에서 요긴한 생활이 슬기를 적어 모은책으로 장담그기, 숯빚기, 밥, 떡, 과줄, 반찬만들기가 수록되어 있으며 떡이란 호칭이 처음으로 기록되어 있다.

24. (해설 2) 제도가공 기준으로 식품 제조·가공 및 조리 중에는 이물의 혼입이나 병원성 미생물 등이 오염되지 않도록 하여야 하며, 제조 과정 중 다른 제조 공정에 들어가기 위해 일시적으로 보관되는 경우 위생적으로 취급 및 보관되어야 한다.

25. (해설 2) 식품위생법에 의거 매년 받는 식품위생 교육의 궁극적 가치는 "식품안전"입니다.

[illegible]