



# 9급조리직공무원 2022 위생관계법규 기출복원문제



책형	A 책형	과 목	위생관계법규	담당교수	이영화
----	------	-----	--------	------	-----

### <개 설>

2022년 6월 18일 실시된 교육청 주관 조리직 위생관계법규 A책형 문제입니다.

모든 문제가 기억을 바탕으로 한 복원문제이기 때문에 실제 시험문제와 다소 차이가 있을 수 있습니다. 특히 문제의 배열 순서는 어느 정도 일치하지만, 보기의 순서와 내용이 다소 상이할 수도 있습니다. 정답도 공식적으로 공개되지 않으므로 여러분들이 복원문제로 채점한 점수와 실제 점수가 일치하지 않을 수도 있습니다.

복원 문제와 여러분들의 기억과 다른 부분이 있을 경우 제보해 주시면 문제를 재검토하여 바로 잡겠습니다. 아울러 복원된 문제로 기출문제 해설 강의도 예정되어 있으니 많은 성원 부탁드립니다.

### <출제 총평>

올해 조리직 위생관계법규는 전반적으로 무난한 편이었으나, 3~4문제 정도는 다소 변별력 있게 출제되었습니다. 이 3~4문제가 고득점을 좌우하는 문제가 될 것으로 예상됩니다.

기본적인 개념을 묻는 평이한 문제가 다수 출제되었고 일부 문제는 400제나 실시간 모의고사에서 다루었던 문제가 그대로 출제된 경우도 있어서 기본교재, 핵심요점정리, 400제, 실시간 모의고사 위주로 공부하신 수험생들은 좋은 점수를 받으셨을 것으로 예상됩니다.

다만, 일부 문제는 그동안 다루어지 않았던 파트에서 출제가 되었고(소위 킬러 문제), 보기의 배열도 한 눈에 잘 들어오지 않아서 수험생들께서 당황하셨을 수도 있었습니다.

특히 농수산물 원산지의 표시기준 관련 문제(9번 문제)와 식품등의 영양표시 대상식품 관련 문제(13번 문제)는 교재에도 수록되어 있지 않은 문제라서, 수험생들에게는 체감난이도 측면에서 어렵게 느껴졌으리라 판단됩니다.

올해 시험은 식품위생법의 출제 비중이 다소 낮아졌고(10문제), 학교급식법의 비중이 다소 높아졌습니다(5문제). 학교보건법(2문제), 국민건강증진법(1문제) 등이 출제되었지만, 국민영양관리법은 한 문제도 출제가 되지 않았습니다.

당연한 얘기지만 기본 교재에 충실하고 문제 풀이를 성실하게 수행하면서 틀리는 부분을 수시로 반복 체크하는 것이 합격의 지름길을 다시 한번 강조합니다.

### <출제 분석>

출제단원 (출제문항)	출제된 내용
식품위생법 (10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품의 정의(1번 문제)</li> <li>• 조리사 및 영양사에 대한 교육(2번 문제)</li> <li>• 위해평가의 대상(3번 문제)</li> <li>• 식품이력추적관리(8번 문제)</li> <li>• 위해식품의 판매 등의 금지(11번 문제)</li> <li>• 영양표시의 대상(13번 문제)</li> <li>• 식품안전관리인증기준(15번 문제)</li> <li>• 위생관리책임자(17번 문제)</li> <li>• 식품안전정보원의 사업(18번 문제)</li> <li>• 집단급식소 운영자가 준수하여야 할 사항(19번 문제)</li> </ul>
학교급식법 (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리장의 시설기준(4번 문제)</li> <li>• 학교급식의 위생·안전관리기준(10번 문제)</li> <li>• 학교급식 식재료의 품질관리기준(12번 문제)</li> <li>• 급식에 관한 경비(16번 문제)</li> <li>• 학교급식의 영양관리기준(20번 문제)</li> </ul>
학교보건법 (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이 기호식품 조리·판매업소(5번 문제)</li> <li>• 학교시설에서의 환경위생 및 식품위생(7번 문제)</li> </ul>
국민건강증진법 (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 건강친화제도(6번 문제)</li> </ul>
국민영양관리법 (0)	
종합 및 기타 (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농수산물 원산지의 표시기준(9번 문제)</li> <li>• 위생관계법규의 입법목적(14번 문제)</li> </ul>

1. 식품위생법상 ‘식품’의 정의로 옳은 것은? <22. 교육청>

- ① 모든 의약품
- ② 음식물과 식품첨가물
- ③ 의약품을 포함한 모든 음식물
- ④ 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물

[해설] 식품위생법 제2조 정의 (p.5)

④ 타당. 식품위생법상 “식품”이란 모든 음식물(의약으로 섭취하는 것은 제외한다)을 말한다(식품위생법 제2조 제1호).

정답 ④

교재 p.11 기출예상문제 10번, 400제 5번 및 실시간 7회 1번 그대로 적중

2. 식품위생법상 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사에 대한 교육 내용에 해당하지 않는 것은? <22. 교육청>

- ① 식단 작성
- ② 식품위생법령 및 시책
- ③ 식중독 예방 및 관리를 위한 대책
- ④ 조리사 및 영양사의 자질향상에 관한 사항

[해설] 식품위생법 제56조 및 시행규칙 제84조 (p.152)

교육기관은 다음 각 호의 내용에 대한 교육을 실시한다(식품위생법 시행규칙 제84조 제2항).

- 1. 식품위생법령 및 시책
- 2. 집단급식 위생관리
- 3. 식중독 예방 및 관리를 위한 대책
- 4. 조리사 및 영양사의 자질향상에 관한 사항
- 5. 그 밖에 식품위생을 위하여 필요한 사항

① 식단 작성은 교육의 내용에 포함되지 않는다.

정답 ①

교재 p.157 기출예상문제 11번 및 400제 209번 그대로 적중

3. 식품위생법 시행령상 위해평가에서 평가하여야 할 위해요소가 아닌 것은? <22. 교육청>

- ① 잔류농약, 중금속 등 화학적 요인
- ② 식품등의 형태 및 이물(異物) 등 물리적 요인
- ③ 포화지방산, 트랜스지방 등 영양적 요인
- ④ 식중독 유발 세균 등 미생물적 요인

[해설] 식품위생법 제15조 및 시행령 제4조 (p.45)

위해평가에서 평가하여야 할 위해요소는 다음 각 호의 요인으로 한다(식품위생법 시행령 제4조 제2항).

- 1. 잔류농약, 중금속, 식품첨가물, 잔류 동물용 의약품, 환경오염 물질 및 제조·가공·조리과정에서 생성되는 물질 등 화학적 요인
- 2. 식품등의 형태 및 이물(異物) 등 물리적 요인
- 3. 식중독 유발 세균 등 미생물적 요인

③ 포화지방산, 트랜스지방 등 영양적 요인은 위해평가의 위해요소

에 해당하지 않는다.

정답 ③

교재 p.60 중요조문 2번, 400제 63번 및 실시간 7회 3번 그대로 적중

4. 학교급식법 시행규칙상 급식시설의 세부기준 중 조리장에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? <22. 교육청>

- ① 검수구역의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- ② 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이 어야 한다.
- ③ 식기세척기는 세척, 행굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
- ④ 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설 등을 갖추도록 한다.

[해설] 학교급식법 제6조 및 시행규칙 제3조 별표 1 (p.424)

① 틀림. 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.

정답 ①

교재 p.431 기출예상문제 4번, 400제 278번 및 실시간 4회 15번 그대로 적중

5. 어린이 식생활안전관리 특별법상 어린이 식품안전보호구역 내의 어린이 기호식품 조리·판매업소에 해당하지 않는 것은? <22. 교육청>

- ① 휴게음식점영업
- ② 식용얼음판매업
- ③ 식품자동판매기영업
- ④ 즉석판매제조·가공업

[해설] 어린이 식생활안전관리 특별법 제6조 (p.400)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 어린이 식품안전보호구역에서 어린이 기호식품을 조리 또는 진열·판매하는 업소 중 대통령령으로 정하는 업소를 어린이 기호식품 조리·판매업소로 관리하여야 한다(어린이 식생활안전관리 특별법 제6조 제1항). ⇨ 여기에는 「식품위생법 시행령」 제21조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업, 같은 조 제5호 나목 2)에 따른 식품자동판매기영업 및 같은 목 6)에 따른 기타 식품판매업, 같은 조 제8호 가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업을 하는 업소 등이 해당한다(동법 시행령 제5조).

② 식용얼음판매업은 어린이 기호식품 조리·판매업소에 해당하지 않는다.

정답 ②

교재 p.400 기출예상문제 28번 기출문제 그대로 재출제

**6. 국민건강증진법상 근로자의 건강증진을 위하여 직장 내 문화 및 환경을 건강친화적으로 조성하고, 근로자가 자신의 건강관리를 적극적으로 수행할 수 있도록 교육, 상담 프로그램 등을 지원하는 것을 무엇이라 하는가? <22. 교육청>**

- ① 건강친화제도
- ② 건강관리제도
- ③ 건강교육제도
- ④ 건강지원제도

[해설] 국민건강증진법 제2조 정의 (p.251)

① “건강친화제도”란 근로자의 건강증진을 위하여 직장 내 문화 및 환경을 건강친화적으로 조성하고, 근로자가 자신의 건강관리를 적극적으로 수행할 수 있도록 교육, 상담 프로그램 등을 지원하는 것을 말한다(국민건강증진법 제2조 제6호).

정답 ①

교재 p.251 교재 본문 조문 그대로 출제

**7. 학교보건법상 학교시설에서의 환경위생 및 식품위생에 대한 설명이다. 옳지 않은 것은? <22. 교육청>**

- ① 일상점검은 매 수업일마다 실시한다.
- ② 공기 질의 위생점검은 매 학년 1회 이상 정기점검을 실시한다.
- ③ 전염병 등에 의하여 집단적으로 환자가 발생한 때에는 특별점검을 실시한다.
- ④ 풍수해 등으로 환경이 불결하게 되거나 오염된 때에는 특별점검을 실시한다.

[해설] 학교보건법 제4조 및 시행규칙 제3조 별표 6 (p.377)

점검종류	점검시기
일상점검	• 매 수업일
정기점검	• 매 학년 : 1회 이상 • 공기 질의 위생점검의 경우에는 상반기·하반기에 각각 1회 이상으로 함
특별점검	• 전염병 등에 의하여 집단적으로 환자가 발생할 우려가 있거나 발생한 때 • 풍수해 등으로 환경이 불결하게 되거나 오염된 때 • 학교를 신축·개축·개수 등을 하거나, 책상·의자·컴퓨터 등 새로운 비품을 학교시설로 반입하여 폼알데하이드 및 휘발성유기화합물이 발생할 우려가 있을 때 • 그 밖에 학교의 장이 필요하다고 인정하는 때

② 공기 질의 위생점검은 상반기·하반기에 각각 1회 이상으로 한다.

정답 ②

교재 p.377 교재 본문 조문, 400제 318번 및 실시간 2회 17번 그대로 적중

**8. 식품위생법상 식품이력추적관리에 관한 설명으로 옳지 않은 것은? <22. 교육청>**

- ① 식품의약품안전처장은 등록을 한 자에게 예산의 범위에서 식품이력추적관리에 필요한 자금을 지원할 수 있다.
- ② 식품의약품안전처장은 등록의 신청을 받은 날부터 60일 이내에 등록 여부를 신청인에게 통지하여야 한다.

- ③ 식품의약품안전처장은 등록을 한 자가 식품이력추적관리기준을 지키지 아니하면 그 등록을 취소하거나 시정을 명할 수 있다.
- ④ 등록사항이 변경된 경우 변경사유가 발생한 날부터 1개월 이내에 식품의약품안전처장에게 신고하여야 한다.

[해설] 식품위생법 제49조 (p.119)

- ① 타당. 식품위생법 제49조 제6항
- ② 틀림. 식품의약품안전처장은 제1항에 따른 등록의 신청을 받은 날부터 40일 이내에, 제3항에 따른 변경신고를 받은 날부터 15일 이내에 등록 여부 또는 신고수리 여부를 신청인 또는 신고인에게 통지하여야 한다(식품위생법 제49조 제8항).
- ③ 타당. 식품위생법 제49조 제7항
- ④ 타당. 식품위생법 제49조 제3항

정답 ②

교재 p.119 교재 본문 조문, 400제 197번 그대로 적중

**9. 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률상의 원산지의 표시기준에 대한 설명으로 옳은 것만으로 묶은 것은? <22. 교육청>**

ㄱ. 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 2개 국가(지역, 해역 등)까지의 원료 원산지와 그 혼합 비율을 각각 표시한다.  
 ㄴ. 사용된 원료(물, 식품첨가물, 주정 및 당류는 제외한다)의 원산지가 모두 국산일 경우에는 원산지를 일괄하여 "국산"이나 "국내산" 또는 "연근해산"으로 표시할 수 있다.  
 ㄷ. 원산지가 다른 동일 원료의 원산지별 혼합 비율이 변경된 경우로서 그 어느 하나의 변경의 폭이 최대 15퍼센트 이하이면 종전의 원산지별 혼합 비율이 표시된 포장재를 혼합 비율이 변경된 날부터 1년의 범위에서 사용할 수 있다.

- ① ㄱ, ㄴ
- ② ㄱ, ㄷ
- ③ ㄴ, ㄷ
- ④ ㄱ, ㄴ, ㄷ

[해설] 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 제5조 및 시행령 별표 1 (교재 미수록)

농수산물 가공품의 경우

가. 사용된 원료의 원산지를 제1호 및 제2호의 기준에 따라 표시한다.  
 나. 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 2개 국가(지역, 해역 등)까지의 원료 원산지와 그 혼합 비율을 각각 표시한다.  
 다. 원산지가 다른 동일 원료의 원산지별 혼합 비율이 변경된 경우로서 그 어느 하나의 변경의 폭이 최대 15퍼센트 이하이면 종전의 원산지별 혼합 비율이 표시된 포장재를 혼합 비율이 변경된 날부터 1년의 범위에서 사용할 수 있다.  
 라. 사용된 원료(물, 식품첨가물, 주정 및 당류는 제외한다)의 원산지가 모두 국산일 경우에는 원산지를 일괄하여 "국산"이나 "국내산" 또는 "연근해산"으로 표시할 수 있다.

④ ㄱ, ㄴ, ㄷ 모두 옳은 지문이다.

정답 ④

교재에 수록되어 있지 않습니다. 수험 용어로 불의타(不意打)로서 수험감각을 발휘하는 문제

**10. 학교급식법상 학교급식의 위생·안전관리기준에 대한 설명으로 옳은 것은? <22. 교육청>**

- ① 조리작업자는 1년에 1회 건강진단을 실시한다.
- ② 건강진단의 기록은 2년간 보관하여야 한다.
- ③ 가열조리 식품은 중심부가 71℃ 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하여야 한다.
- ④ 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 4시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

[해설] 학교급식법 제12조 및 시행규칙 제6조 별표 4 (p.440)

- ① 틀림. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시한다.
- ② 타당. 건강진단 기록을 2년간 보관하여야 한다.
- ③ 틀림. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- ④ 틀림. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

정답 ②

교재 p.448 기출예상문제 6번, 400제 298번 그대로 적중

**11. 식품위생법상 위해식품의 판매 등이 금지되는 식품에 해당하지 않는 것은? <22. 교육청>**

- ① 수입이 금지된 것
- ② 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것
- ③ 식품등에 포함된 성분 및 함량 등으로 인해 영양이 불균형한 것
- ④ 병(病)을 일으키는 미생물에 오염되어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것

[해설] 식품위생법 제4조 위해식품등의 판매 등 금지 (p.16)

누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다(식품위생법 제4조).

- 1. 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 2. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러할 염려가 있는 것. 다만, 식품의약품안전처장이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외한다.
- 3. 병(病)을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 4. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가(添加)된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 5. 제18조에 따른 안전성 심사 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 심사를 받지 아니하였거나 안전성 심사에서 식품(食用)으로 부적합하다고 인정된 것
- 6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것
- 7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

- ③ 식품등에 포함된 성분 및 함량 등으로 인해 영양이 불균형한 것

은 이에 해당하지 않는다.

정답 ③

교재 p.21 기출예상문제 2번, 400제 28번 그대로 적중

**12. 학교급식법 시행규칙상 학교급식 식재료의 품질관리기준으로 옳지 않은 것은? <22. 교육청>**

- ① 수산물은 원산지가 표시되어야 한다
- ② 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.
- ③ 돼지고기는 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- ④ 농산물 표준규격이 “중”등급 이상인 농산물을 사용하여야 한다.

[해설] 학교급식법 제10조 및 시행규칙 제4조 별표 2 (p.436)

- ④ 틀림. 농산물 표준규격이 “상”등급 이상인 농산물을 사용하여야 한다.

정답 ④

교재 p.436 교재 본문 조문, 400제 288번 및 실시간 11회 15번 그대로 적중

**13. 식품등의 표시·광고에 관한 법률상 영양표시의 대상이 되지 않는 것은? <22. 교육청>**

- ① 식육 및 알류
- ② 과자류 중 과자, 캔디류
- ③ 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품·즉석조리식품
- ④ 유가공품 중 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류

[해설] 식품등의 표시·광고에 관한 법률 제5조 시행규칙 제6조 별표 4 (교재 미수록)

영양표시 대상 식품등은 다음 각 목과 같다.

- 가. 레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외)나. 과자류, 빵류 또는 떡류: 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류다. 빙과류: 아이스크림류 및 빙과라. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류마. 당류: 당류가공품바. 잼류사. 두부류 또는 묵류아. 식용유지류: 식물성유지류 및 식용유지가공품(모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외)자. 면류차. 음료류: 다류(침출차·고형차는 제외), 커피(볶은커피·인스턴트커피는 제외), 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타 음료카. 특수영양식품타. 특수의료용도식품파. 장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타 장류하. 조미식품: 식초(발효식초만 해당), 소스류, 카레(카레만 해당) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당)거. 절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당), 절임

류(절임식품 중 절임배추는 제외) 및 조림류  
 너. 농산가공식품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품  
 류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류  
 다. 식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육  
 류(양념육·분쇄가공육제품만 해당), 식육추출가공품 및 식육  
 함유가공품  
 러. 알가공품류(알 내용물 100퍼센트 제품은 제외)  
 머. 유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분  
 유류  
 버. 수산가공식품류(수산물 100퍼센트 제품은 제외): 어육가공품  
 류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품  
 서. 즉석식품류: 즉석섭취·편의식품류(즉석섭취식품·즉석조리  
 식품만 해당) 및 만두류  
 어. 건강기능식품  
 저. 가목부터 어목까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물  
 로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

① 틀림. 식육가공품 및 알가공품류가 영양표시의 대상이다.

정답 ①

교재 p.31 본문에서 법률 규정은 있으나 총리령 및 별표 세부 규정은 미수록

**14. 위생관계법규의 입법목적으로 옳지 않게 연결된 것은? <22. 교육청>**

- ① 공중위생관리법 : 공중이 이용하는 영업의 위생관리등에 관한 사항을 규정함으로써 위생수준을 향상시켜 국민의 건강증진에 기여함
- ② 식품위생법 : 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공함으로써 국민 건강의 보호·증진에 이바지함
- ③ 학교급식법 : 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생과 교직원의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함
- ④ 학교보건법 : 학교의 보건관리에 필요한 사항을 규정하여 학생과 교직원의 건강을 보호·증진함

[해설] 종합문제

- ① 타당. 공중위생관리법 제1조
- ② 타당. 식품위생법 제1조
- ③ 틀림. 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다(학교급식법 제1조). 교직원 은 제외된다.
- ④ 타당. 학교보건법 제1조

정답 ③

교재 p.417 기출예상문제 2번, 400제 262번 그대로 적중

**15. 식품위생법상 식품안전관리인증기준에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? <22. 교육청>**

- ① 영업자의 경우 신규 교육훈련은 2시간 이내로 한다.
- ② 식품안전관리인증의 유효기간은 인증받은 날부터 2년으로 한다.
- ③ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소가 식품안

전관리인증기준을 지키지 아니한 경우에는 그 인증을 취소하거나 시정을 명할 수 있다.

④ 식품의약품안전처장은 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 업소에 대하여 식품안전관리인증기준의 준수 여부를 연 1회 이상 조사·평가하여야 한다.

[해설] 식품위생법 제48조 및 제48조의2 (p.113)

- ① 타당. 식품위생법 시행규칙 제64조 제3항
- ② 틀림. 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 한다(식품위생법 제48조의2 제1항).
- ③ 타당. 식품위생법 제48조 제8항
- ④ 타당. 식품위생법 제48조의3 제1항

정답 ②

교재 p.126 중요조문 50번, 400제 190번 그대로 적중

**16. 학교급식법상 급식에 관한 경비에 관한 설명으로 옳은 것은?**

**<22. 교육청>**

- ① 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 이윤
- ② 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비
- ③ 학교급식을 위한 식품비, 급식시설·설비비 및 영양사의 인건비
- ④ 학교급식을 위한 급식운영비, 급식시설·설비비 및 영양사의 인건비

[해설] 학교급식법 제2조 정의 (p.413)

② “급식에 관한 경비”라 함은 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 말한다(학교급식법 제2조 제3호).

정답 ②

교재 p.416 중요조문 2번, 400제 264번 및 실시간 4회 14번 그대로 적중

**17. 식품위생법상 위생관리책임자에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? <22. 교육청>**

- ① 위생관리책임자는 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 한다.
- ② 위생관리책임자는 직무수행 일자·내용·결과를 기록하여 6개월간 보관해야 한다.
- ③ 공유주방 운영업을 하는 자가 위생관리책임자를 선임하거나 해임할 때에는 지방자치단체의 장에게 신고하여야 한다.
- ④ 공유주방을 운영하는 자는 위생관리책임자로부터 업무 수행에 필요한 요청을 받았을 때에는 정당한 사유가 없으면 요청에 따라야 한다.

[해설] 식품위생법 제41조의2 위생관리책임자 (p.95)

- ① 타당. 식품위생법 제41조의2 제8항
- ② 타당. 위생관리책임자는 직무 수행내역 등을 총리령으로 정하는 바에 따라 기록·보관하여야 한다(식품위생법 제41조의2 제7항). 위생관리책임자는 법 제41조의2 제7항에 따라 직무수행 일자·내용·결과를 기록하여 6개월간 보관해야 한다(동법 시행규칙 제55조의2).
- ③ 틀림. 공유주방 운영업을 하는 자가 위생관리책임자를 선임하거나 해임할 때에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처

장에게 신고하여야 한다(식품위생법 제41조의2 제4항).

④ 타당. 식품위생법 제41조의2 제3항

정답 ③

교재 p.95 본문 조문 그대로 출제

18. 식품위생법상 다음과 같은 사업을 수행하는 식품위생단체는?

<22. 교육청>

- 식품이력추적관리의 등록·관리 등
- 식품이력추적관리에 관한 교육 및 홍보
- 식품사고의 신속한 원인규명과 해당 식품의 회수·폐기 등을 위한 정보제공

- ① 식품안전정보원
- ② 한국식품정보원
- ③ 한국식품산업협회
- ④ 한국식품안전관리인증원

[해설] 식품위생법 제68조 (p.166)

정보원은 다음 각 호의 사업을 한다(식품위생법 제68조 제1항).

1. 국내외 식품안전정보의 수집·분석·정보제공 등
- 1의2. 식품안전정책 수립을 지원하기 위한 조사·연구 등
2. 식품안전정보의 수집·분석 및 식품이력추적관리 등을 위한 정보시스템의 구축·운영 등
3. 식품이력추적관리의 등록·관리 등
4. 식품이력추적관리에 관한 교육 및 홍보
5. 식품사고가 발생한 때 사고의 신속한 원인규명과 해당 식품의 회수·폐기 등을 위한 정보제공
6. 식품위해정보의 공동활용 및 대응을 위한 기관·단체·소비자단체와 협력 네트워크 구축·운영
7. 소비자 식품안전 관련 신고의 안내·접수·상담 등을 위한 지원
8. 그 밖에 식품안전정보 및 식품이력추적관리에 관한 사항 중 식품의약품안전처장이 정하는 사업

① 보기의 사업은 식품안전정보원의 사업이다.

정답 ①

교재 p.172 기출예상문제 5번, 400제 220번 그대로 적중

19. 식품위생법상 집단급식소 설치·운영자가 준수하여야 할 사항에 해당하지 않는 것은? <22. 교육청>

- ① 식중독 환자가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 할 것
- ② 영양사를 두고 있는 경우 그 업무를 방해하지 아니할 것
- ③ 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 120시간 이상 보관할 것
- ④ 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위하여 요청하는 사항에 대하여는 정당한 사유가 없으면 따를 것

[해설] 식품위생법 제88조 (p.189)

집단급식소를 설치·운영하는 자는 집단급식소 시설의 유지·관리 등 급식을 위생적으로 관리하기 위하여 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다(식품위생법 제88조 제2항).

1. 식중독 환자가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 할 것
2. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시

간 이상 보관할 것(매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 한다. - 시행규칙 제95조 제1항)

- 3. 영양사를 두고 있는 경우 그 업무를 방해하지 아니할 것
- 4. 영양사를 두고 있는 경우 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위하여 요청하는 사항에 대하여는 정당한 사유가 없으면 따를 것
- 5. 「축산물 위생관리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하지 말 것
- 6. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용하지 말 것
- 7. 유통기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지 말 것
- 8. 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용할 것. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 나머지 업소에 대한 검사를 갈음할 수 있다.
- 9. 제15조 제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 사용·조리하지 말 것
- 10. 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하지 말 것
- 11. 그 밖에 식품등의 위생적 관리를 위하여 필요하다고 총리령으로 정하는 사항을 지킬 것

③ 틀림. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다.

정답 ③

교재 p.197 기출예상문제 6번, 400제 242번 그대로 적중

20. 학교급식법 시행규칙상 학교급식의 영양관리기준에 대한 설명으로 옳지 않은 것은? <22. 교육청>

- ① 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가한다.
- ② 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- ③ 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- ④ 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 충분섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 한다.

[해설] 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조 별표 3 (p.439)

④ 틀림. 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

정답 ④

교재 p.447 기출예상문제 5번, 400제 294번 및 실시간 6회 15번 그대로 적중