

연습 문제 및 정답

연습 문제



이름 _____

날짜 _____

① 레스토랑 또는 외식업소 운영의 식품 안전을 강제 시행할 수 있는 기관은 다음 중 어떤 기관입니까?

- A 질병통제예방센터(CDC)
- B 미국 식품의약국(FDA)
- C 주정부 또는 현지 규제 당국
- D 미국 농무부(USDA)

② 적극적인 관리적 제어의 3가지 구성 요소는 무엇입니까?

- A 위험 식별, 규정 제정 및 교육
- B 위험 식별, 개선 조치 및 교육
- C 위험 식별, 구입 주문서 작성 및 교육
- D 위험 식별, 장비 재인증 및 교육

③ 준비 구역의 바닥 배수구에서 하수가 역류합니다. 가장 먼저 해야 할 일은 무엇입니까?

- A 현지 규제 당국에 알림
- B 해당 시설에서 식품 제공 중단
- C 식품에 중대한 위험이 미치는지 판단
- D 배수구를 뚫어보려 시도

④ 고의적 식품 오염을 예방하려면 지배인이 시설 내 인원을 파악하고 식품 안전을 모니터링하며 식품 보호 정보를 이용하기 쉽게 보관하는 것 외에 다음 중 어떤 정보를 알고 있어야 합니까?

- A EPA 등록 시기
- B 사건 보고서 작성 방법
- C 업소 내 안전보건자료 보관 위치
- D 수상한 행동 발견 시 신고할 대상

⑤ 휴대전화를 사용한 식품 취급자는 식품 취급 전에 무엇을 해야 합니까?

- A 손 소독제 사용
- B 손 씻기
- C 일회용 장갑 다시 착용
- D 형겅 수건으로 손 문질러 닦기

⑥ 손 세정 과정에서 식품 취급자가 비누로 손과 팔을 문질러 씻는 시간은 몇 초 이상이어야 합니까?

- A 3초
- B 5초
- C 10초
- D 20초

⑦ 손에 깊은 상처가 있는 식품 취급자가 식품을 다루려면 먼저 어떤 조치를 취해야 하나요?

- A 상처를 불침투성 덮개로 감싸고 일회용 장갑을 착용해야 합니다.
- B 상처를 불침투성 덮개로 감싸고 식품 접촉을 제한해야 합니다.
- C 손을 씻고 상처에 불침투성 반창고를 붙여야 합니다.
- D 연고를 바르고 상처에 불침투성 반창고를 붙여야 합니다.

⑧ 식품 취급자의 손톱은 어떤 상태여야 하나요?

- A 짧고 줄로 다듬지 않은 상태
- B 짧고 매니큐어를 바르지 않은 상태
- C 길고 줄로 다듬지 않은 상태
- D 길고 매니큐어를 바르지 않은 상태

⑨ 식품 취급자가 발열을 동반한 인후통 증세를 보고한 경우 패스트푸드 업체의 지배인은 어떤 조치를 취해야 하나요?

- A 식품 취급자가 업소에 출근하지 못하도록 조치
- B 현지 규제 당국에 해당 질환 보고
- C 식품 취급자를 진찰한 의료 전문가와 논의
- D 식품 취급자가 덮여있지 않은 식품, 식도구, 주방기기로 작업하지 않도록 제한합니다

⑩ 식품 취급자가 설사 증세를 보이며 *이질균*으로 인한 식품 매개 질환 진단을 받았다고 보고한 경우 지배인이 취해야 할 조치는 무엇입니까?

- A 식품 취급자를 식품 관련 업무에서 제외
- B 식품 취급자가 업소에 출근하지 못하도록 조치
- C 식품 취급자가 일회용 장갑을 받았는지 확인
- D 식품 취급자가 손을 자주 씻는지 확인

⑪ 식품, 식도구와 주방기기를 오염시킬 가능성이 적은 식품 취급자는 다음 중 누구입니까?

- A 서버 스테이션에서 수프를 먹는 서빙 직원
- B 설거지를 하면서 껌을 씹는 설거지 담당자
- C 식재료를 준비하면서 캔에 든 탄산음료를 마시는 준비 담당 조리사
- D 건물 바깥의 흡연 지정 구역에서 담배를 피우는 주방장

⑫ 조개류의 태그나 라벨은 며칠 동안 보관해야 하나요?

- A 조개류를 수령한 날로부터 30일
- B 조개류를 수령한 날로부터 90일
- C 조개류의 마지막 사용분을 용기에서 꺼낸 날로부터 30일
- D 조개류의 마지막 사용분을 용기에서 꺼낸 날로부터 90일

⑬ 업소에서 사용할 식품 배송을 수령할 때 다음 중 취해야 할 중요한 행동은 무엇입니까?

- A TCS 식품만 점검
- B 저장하기 전에 즉시 모든 식품을 점검
- C 두 시간 이내에 검사
- D 즉시 저장하고 나중에 점검

⑭ 다음 중 냉장고에 올바르게 저장된 물품은 무엇입니까?

- A 생연어 위에 저장된 마카로니 샐러드
- B 생가금류 고기 밑에 저장된 다진 생돼지고기
- C 로스트용 생돼지고기 위에 저장된 생가금류 고기
- D 스테이크용 생육류 고기 밑에 저장된 얇게 썬 파인애플

⑮ 즉석 편의 TCS 식품은 몇 시간 이상 저장할 예정인 경우 날짜 표시를 해야 합니까?

- A 12시간
- B 24시간
- C 36시간
- D 48시간

⑯ 특정 브랜드의 오렌지 주스에 대한 회수가 발표되었습니다. 매장 지배인은 회수 공지에 나온 정보와 일치하는 물품이 있는지 확인하고 해당 물품을 재고에서 꺼내 안전한 장소에 보관했습니다. 지배인이 다음으로 취해야 할 행동은 무엇입니까?

- A 판매업체의 공지를 참조하여 다음에 취할 조치를 확인
- B 공급업체에 연락하여 해당 제품의 수거 일정 조율
- C 해당 물품에 라벨을 붙여 실수로 재고에 다시 갖다 놓지 않도록 방지
- D 현지 언론, 고객, 직원들에게 회수 이유 공지

⑰ 즉석 편의 TCS 식품을 판매, 제공 또는 폐기하기 전에 5°C(41°F)의 냉장고에서 최대한 며칠 동안 저장할 수 있습니까?

- A 2일
- B 5일
- C 7일
- D 9일

⑱ 다음 중 고기 스튜가 어떤 온도일 때 병원균이 활발하게 증식할 가능성이 높습니까?

- A 냉동 온도 이하의 온도
- B 냉장 온도
- C 5°C ~ 57°C(41°F ~ 135°F)
- D 적절한 내부 조리 온도

⑲ 다음 중 TCS 식품은 무엇입니까?

- A 바나나
- B 커피
- C 크래커
- D 새싹

⑳ 자른 멜론을 보관할 때 적절한 내부 온도는 몇 도입니까?

- A 5°C(41°F) 이하
- B 7°C(45°F) 이하
- C 11°C(51°F) 이하
- D 13°C(55°F) 이하

- ⑳ 미취학 아동이 식품 매개 질환에 걸릴 위험이 더 높은 이유는 무엇입니까?
- A 식욕이 강하지 않기 때문에
 - B 충분한 영양을 공급받지 못하기 때문에
 - C 알레르기 반응을 겪을 가능성이 더 크기 때문에
 - D 면역계가 아직 온전히 구축되지 않았기 때문에
- ㉑ 식품 내 세균 증식에 영향을 미치는 요인은 다음 중 어떤 것입니까?
- A 기름기 없는 살코기
 - B 밀도
 - C 익은 정도
 - D 산도
- ㉒ 도마 세트 하나를 사용하여 생가금류 고기를 다듬고 다른 도마 세트로 즉석 편의 식품을 다룰 경우 어떤 위험이 줄어듭니까?
- A 교차 오염
 - B 시간 온도 규정 위반
 - C 물리적 오염
 - D 독성 중금속 중독
- ㉓ 두 가지 음식 품목인 땅콩 및 콩 제품은 다음 중 어떤 조건을 가진 사람에게 위험할 수 있습니까?
- A FAT TOM
 - B 식품 알레르기
 - C 화학 물질 과민 반응
 - D 개인 위생 불량
- ㉔ 싹싹거림과 두드러기는 다음 중 무엇의 증상입니까?
- A 식품 알레르기
 - B 노로바이러스
 - C 보툴리누스 중독
 - D A형 간염
- ㉕ 케이터링 직원이 호텔 회의실에 라자냐를 제공하기 위해 온도 57°C(135°F)의 라자냐 쟁반을 오전 11시에 꺼냈습니다. 이 라자냐는 몇 시 이후 폐기해야 합니까?
- A 오후 12시
 - B 오후 2시
 - C 오후 3시
 - D 오후 4시
- ㉖ 다음 중 온도 제어 없이 TCS 식품을 보관해서는 절대로 안 되는 시설은 어디입니까?
- A 케이터링 이벤트 현장
 - B 요양원
 - C 해피 아워가 있는 술집
 - D 베이커리

28 셀프서비스 구역에서 식품을 오염시킬 수 있는 행동은 다음 중 어떤 것입니까?

- A 뜨거운 TCS 식품을 57°C(135°F)에서 보관
- B 고객이 접시를 재사용하도록 허용
- C 모든 용기와 손잡이에 라벨링
- D 식품 온도를 매시간 측정

29 다음 중 맨손으로 취급할 수 있는 식품은 무엇입니까?

- A 샐러드용으로 조리된 파스타
- B 수프용 다진 감자
- C 샌드위치용 통조림 참치
- D 곁들이는 식품으로 절인 수박

30 3칸 싱크대에서 설거지를 준비할 때 가장 먼저 해야 할 일은 무엇입니까?

- A 식기의 남은 음식을 제거
- B 첫 번째 싱크대를 세제와 물로 채우기
- C 싱크대와 식기 건조대를 청소 및 살균
- D 초침이 있는 시계가 제대로 작동하는지 확인

31 원래 용기에 담긴 살균제를 스프레이 병에 부을 때 스프레이 병에 붙이는 라벨에는 어떤 정보가 포함되어야 합니까?

- A 해당 화학제의 일반 명칭
- B 해당 화학제의 유통기한
- C 해당 화학제를 옮긴 날짜
- D 해당 화학제를 옮긴 담당자의 이름

32 다음 중 살균할 필요가 없는 것은 무엇입니까?

- A 접시
- B 칼
- C 벽
- D 집게

33 다음 중 '살균'의 정의는 무엇입니까?

- A 표면을 깨끗해질 때까지 세척하는 것
- B 표면을 형광으로 깨끗해질 때까지 닦는 것
- C 표면의 더러움 정도를 안전 기준까지 줄이는 것
- D 표면의 병원균을 안전 기준까지 줄이는 것

34 식품 준비용 장비 표면에 화학 살균제를 사용할 때 적절한 농도인지 확인하려면 어떻게 해야 합니까?

- A 표면에 묻은 살균제를 행귀낸 다음 한 번 더 칠합니다.
- B 먼저 표면을 테스트하여 병원균이 없는 것을 확인합니다.
- C 제조업체의 권장 온도에 이를 때까지 가열합니다.
- D 살균제를 섞을 때 테스트 키트를 사용하여 살균제의 농도를 확인합니다.

35 실외 쓰레기통은 어떻게 관리해야 하나요?

- A 자주 이동시켜야 합니다.
- B 딱 맞는 뚜껑을 항상 덮어 두어야 합니다.
- C 고객 주차 구역에서 멀리 떨어뜨려 두어야 합니다.
- D 안쪽을 플라스틱 또는 습윤 강력지로 돌려야 합니다.

36 교차 연결이란 무엇입니까?

- A 나사 연결식 수도꼭지
- B 진공 방지 장치
- C 온수와 냉수를 섞어주는 청동 밸브
- D 안전수와 오염수의 통로를 물리적으로 연결

37 대청소 일정을 세우고 직원이 이를 이용하도록 교육한 후 지배인이 취해야 할 조치는 무엇입니까?

- A 청소 프로그램 모니터링
- B 청소 대상 결정
- C 각 작업 담당자 결정
- D 직원이 청소하는 데 걸리는 시간 측정

38 손 세정대에는 제공되어야 하는 흐르는 물의 온도는 최소 몇 도 이상이어야 하나요?

- A 21°C(70°F).
- B 24°C(75°F).
- C 27°C(80°F).
- D 29°C(85°F).

39 업소에 침입한 해충을 방제하는 가장 좋은 방법은 무엇입니까?

- A 영업 시간 이후 업소의 온도를 높입니다.
- B 영업 시간 이후 업소의 온도를 낮춥니다.
- C 허가 받은 해충 방제업자(PCO)와 계약합니다.
- D 업소 주위에 보통 매점에서 구입 가능한 살충제를 뿌립니다.

40 바닥 부착형 장비는 바닥에서 어느 정도 떨어져 있어야 하나요?

- A 3cm(1인치) 이상
- B 5cm(2인치) 이상
- C 10cm(4인치) 이상
- D 15cm(6인치) 이상