

# 연습 문제 및 정답 진단 시험



## 강의실 교육 전 진단 시험 활용 지침

8시간 동안의 세션에서 ServSafe *담당자 안내서 제7판(개정본)*의 전체 내용을 가르치기란 어려울 수 있습니다. 강의실 교육을 시작하기 전에 학습자의 준비 상태가 좋으면 모두가 더 효율적인 강의실 교육을 경험할 수 있습니다.

강의실 교육에 앞서 학습자를 준비시키는 가장 좋은 방법 중 하나는 교육에 참여하기 전에 ServSafe *담당자 안내서 제7판(개정본)*을 읽고 오도록 하는 것입니다. 진단 시험을 다 풀고 오도록 학습자에게 요청하면 학습자가 교육 내용에 대해 준비하게 되고 강사는 강의실에서 주의를 기울여야 할 부분에 집중할 수 있습니다.

따라서 강사는 교육을 시작하기 3주 전에 모든 학습자에게 다음과 같은 정보가 포함된 자료집을 보내야 합니다.

- ServSafe *담당자 안내서 제7판(개정본)*
- 80문항 진단 시험 및 정답
- 교육 일자
- 교육 시작 및 종료 시간
- 장소(길안내 포함)
- 교육 및 시험 진행 과정에서 예상되는 점
- 샘플 커버레터는 별도 파일로 제공됩니다.

진단 시험은 전체 정답과 함께 제공됩니다. 정답지에서는 학습자가 잘 알지 못하는 부분을 확인하고 그 부분에 해당하는 ServSafe *담당자 안내서 제7판(개정본)*의 섹션을 찾을 수 있어 교육 전에 충분히 연습할 수 있습니다. 또한 강사는 진단 시험 결과를 이용하여 교육에서 어떤 영역의 내용에 특별히 주의를 기울여야 하는지 확인할 수 있습니다. 학습자가 작성한 답안을 교육 전에 강사에게 전송하도록 요청하십시오. 시험 결과를 반영하여 교육 중 제공할 자료의 세부 사항을 조정하십시오. 학습자들이 어려워하는 주제에 시간을 더 할애하는 것이 좋습니다.

# 연습 문제 및 정답

## 진단 시험



이름 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

아래 각 질문을 읽고 가장 적절한 답변을 고르십시오. 반드시 80문항에 전부 답해야 합니다.

① **식품 안전 관리 시스템의 목적은 무엇입니까?**

- A 시설의 모든 구역을 깨끗하고 해충이 없는 상태로 유지
- B 시설 내에 결함이 있는 장비 식별, 표시 및 수리
- C 위험과 위해 요소를 통제하여 식품 매개 질환 예방
- D 올바른 방법으로 음식을 구입하고 수령

② **지배인이 책임지고 식품 매개 질환의 위험 요인을 적극적으로 제어하는 것을 무엇이라고 합니까?**

- A 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP)
- B 품질 관리 및 보증
- C 식품 안전 관리 시스템
- D 적극적인 관리적 제어

③ **닭가슴살이 적절하지 않은 온도로 조리된 것을 본 지배인이 주방장에게 조리를 계속하라고 요청합니다. 이것은 적극적인 관리적 제어에서 어떤 조치의 예입니까?**

- A 위험 식별
- B 모니터링
- C 개선 조치
- D 재평가

④ **지배인이 1시간마다 주방을 돌아보며 규정, 절차와 시정 조치를 준수하고 있는지 확인합니다. 이는 적극적인 관리적 제어에서 어떤 조치의 예시입니까?**

- A 관리 감독
- B 개선 조치
- C 재평가
- D 위험 식별

⑤ **지배인이 식품을 안전하게 유지하는 방법을 알고 있다고 증명하는 방법은 무엇입니까?**

- A 식품 안전 관련 인증 취득
- B 조리 온도 측정
- C 직원들의 행동 모니터링
- D 자체 검열 수행

⑥ **정전이 발생하여 6시간 동안 뜨거운 TCS 식품의 온도 제어가 되지 않았습니다. 이 식품은 어떻게 해야 합니까?**

- A 5°C(41°F) 이하로 냉각
- B 즉시 음식 제공
- C 74°C(165°F)로 조리
- D 폐기 처분

- ⑦ 식품 저장 구역에서 하수가 역류하며 그 부분에 보관한 식품이 오염될 중대한 위험이 있습니다. 어떤 조치를 취해야 합니까?
- A 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP) 계획을 이행합니다.
  - B 운영 시간을 단축합니다.
  - C 식품 제공을 중단하고 규제 기관에 알립니다.
  - D 식품 제공은 계속하되, 규제 기관에 알립니다.
- ⑧ 누군가 고의적으로 식품에 손대지 못하도록 보호할 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇입니까?
- A 가급적 사람이 식품에 접근하기 어렵도록 조치
  - B 퇴사한 직원이 업소에 들어오도록 허용
  - C 새로운 판매업체에 임의 검사 실시
  - D USDA A.L.A.R.M. 시스템 사용
- ⑨ 고의적 식품 오염을 예방하려면 지배인이 수상한 행동 발견 시 신고할 대상을 알아두고, 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 시설 내 인원 파악
- ⑩ 식품 취급자는 다음 중 어디에서 손을 씻어야 합니까?
- A 음식 준비용 싱크대
  - B 다용도 싱크대
  - C 손 세정 전용 싱크대
  - D 3칸 싱크대
- ⑪ 식품 취급자는 신체 부위 또는 옷을 만진 후 무엇을 해야 합니까?
- A 손 씻기
  - B 장갑 행구기
  - C 앞치마 갈아입기
  - D 손 소독제 사용
- ⑫ 식품 취급자가 손을 씻을 때 비누로 손과 팔을 문질러 씻는 시간은 몇 초 이상이어야 합니까?
- A 5초
  - B 8초
  - C 10초
  - D 18초
- ⑬ 식품 취급자는 다음 중 어떤 활동을 한 후에 반드시 손을 씻어야 합니까?
- A 더러워진 물건을 다룬 후
  - B 장갑 착용
  - C 고객에게 음식 제공
  - D 손 소독제 바르기

⑭ 식품 취급자가 머리를 긁으면 안 되는 이유는 무엇을 피하기 위해서입니까?

- A 식품에 알레르기 항원을 옮김.
- B 식품에 병원균을 퍼뜨림.
- C 상처가 감염될 수 있음.
- D 독성 중금속 중독을 일으킬 수 있음.

⑮ 수염을 기른 식품 취급자가 식품 오염을 방지하기 위해 반드시 해야 하는 일은 무엇입니까?

- A 수염 가리개 착용
- B 매일 두 번씩 수염 세척
- C 수염 길이를 2.5cm(1인치) 이하로 유지
- D 수염을 컨디셔너로 관리

⑯ 손의 자상이 깊은 식품 취급자는 근무할 때 어떻게 해야 합니까?

- A 상처를 반창고로 감쌉니다.
- B 식품과 식품 준비 구역에 접근하지 않습니다.
- C 손에 장갑 또는 손가락 고무 골무를 착용해야 합니다.
- D 불침투성 반창고 또는 손가락 고무 골무로 상처를 감싸고 장갑을 착용해야 합니다.

⑰ 식품을 취급하는 동안 손이나 팔에 착용해도 되는 유일한 장신구는 무엇입니까?

- A 장식 없는 민반지
- B 의료용 ID 팔찌
- C 가죽밴드 시계
- D 다이아몬드 반지

⑱ 다른 기준이 동일하다면 몇 명이 같은 증상을 보일 때 식품 매개 질환이 발생한 것으로 간주됩니까?

- A 1명 이상
- B 2명 이상
- C 10명 이상
- D 20명 이상

⑲ 발열을 동반한 인후통 증세를 보이는 식품 취급자를 업소에 출근하지 못하도록 조치해야 하는 경우는 언제입니까?

- A 주로 고위험 집단 고객에게 서빙하는 경우
- B 열이 38°C(100°F)가 넘는 경우
- C 인후통이 5일 넘게 지속된 경우
- D 규제 당국에 알리기 전

⑳ 다음 중 바이러스의 기본적인 특징에 해당하는 내용은 무엇입니까?

- A 냄새나 맛을 느낄 수 있음
- B 식품에서 증식
- C 살아있는 숙주가 있어야 증식 가능
- D 소의 창자에서 주로 발견됨

21 생육류 고기를 취급한 후 농산물을 다루기 전에 식품 취급자는 장갑을 어떻게 처리해야 합니까?

- A 세척 및 살균
- B 계속 사용
- C 나중에 다시 육류를 다루어야 할 경우를 대비해 잠시 한쪽에 보관
- D 손을 씻고 장갑 교체

22 외투 등의 개인 물품은 업소 내 어디에 보관해야 합니까?

- A 식품 위 선반
- B 식품 아래 선반
- C 지정된 구역
- D 이동식 주방기와 멀리 떨어진 주방 내 장소

23 식품 준비 후 및 화장실 이용 전에 식품 취급자는 무엇을 해야 합니까?

- A 손 씻기
- B 모자 벗기
- C 장갑 교체
- D 앞치마 벗기

24 사워 크림이 업소에 배송되었을 때 사워크림의 배송 온도는 어떻게 측정해야 합니까?

- A 용기에 손을 얹어 감촉이 차가운지 확인
- B 적외선 온도계를 상자에 최대한 가까이 대고 온도 확인
- C 온도계 봉을 배송 상자 사이에 넣어 온도 확인
- D 용기 뚜껑을 열고 온도계 봉을 사워크림 안에 넣어 온도 확인

25 냉동 식품에 얼음 결정이 있는 것은 다음 중 어떤 상황을 나타냅니까?

- A 시간 온도 규정 위반
- B 교차 오염
- C 세척 및 살균 소홀
- D 개인 위생 불량

26 승인된 식품 공급업체 선택 시 가장 중요한 요소는 무엇입니까?

- A 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP) 프로그램 또는 기타 식품 안전 시스템 보유
- B 문서화된 제조 및 포장 방법 확보
- C 창고와 업소 간 거리가 가까워 배송 시간 단축
- D 검열을 거쳤으며 지방법, 주법, 연방법을 모두 준수

27 다음 중 어떤 경우에 식품을 반품해야 합니까?

- A 유기농 쿠키 봉지가 찢어진 포장재에 들어 있는 경우
- B 병에 담은 우유 온도가 5°C(41°F)인 경우
- C 일회용 컵이 원래 포장재에 들어 있는 경우
- D 생굴의 내부 온도가 10°C(50°F)인 경우

28 소모품은 벽에 닿지 않게 하고 바닥에서 \_\_\_\_\_ 이상 떨어뜨려서 보관해야 합니다.

- A 5cm(2인치)
- B 10cm(4인치)
- C 13cm(5인치)
- D 15cm(6인치)

29 뷔페에서 뜨거운 상태로 보관하는 수프에는 어떤 라벨을 붙여야 합니까?

- A 식품명
- B 준비일
- C 수프 성분
- D 사용기한

30 화학제는 어떻게 보관해야 합니까?

- A 식품 위쪽에
- B 식품과 분리해서
- C 식품 저장 구역 안에
- D 주방용품과 함께

31 현장에서 준비하여 24시간 이상 보관할 예정인 즉석 편의 TCS 식품에는 다음 중 어떤 조치를 취해야 합니까?

- A 날짜 표시
- B 판매
- C 폐기 처분
- D 1시간 이내로 제공

32 지배인은 업소에 있는 회수 대상 식품을 어떻게 처리해야 합니까?

- A 회수 대상 식품을 회수 대상이 아닌 식품과 섞어둔 채 준비
- B 해당 식품을 구입한 고객의 이름 기록
- C 회수 대상 식품을 다른 식품과 분리하여 보관
- D 모든 회수 대상 식품을 24시간 이내에 판매

33 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

34 사용기한이 지난 식품을 수령한 경우 다음 중 어떤 조치를 취해야 합니까?

- A 반품
- B 즉시 사용
- C 수령하되 라벨 변경
- D 수령하되 다른 물품과 구분하여 보관

- 35 공인 절차가 마련되어 있는 경우, 찬 음식은 21°C(70°F)가 넘지 않는 온도에 한하여 \_\_\_\_\_ 시간 동안 의도적으로 온도 제어를 하지 않고 보관할 수 있습니다.
- A 2
  - B 4
  - C 6
  - D 8
- 36 외부로 음식을 제공할 때 생가금류 고기는 다음 중 어떤 방법으로 저장해야 합니까?
- A 즉석 편의 식품보다 낮은 온도로 저장
  - B 즉석 편의 식품과 별도로 저장
  - C 온도 제어를 하지 않고 저장
  - D 생소고기 위쪽에 저장
- 37 해산물에 필요한 최소한의 특정 내부 조리 온도는 몇 도입니까?
- A 57°C(135°F)
  - B 15초 동안 63°C(145°F)
  - C 17초 동안 68°C(155°F)
  - D 1초 미만 동안 74°C(165°F)
- 38 식품을 \_\_\_\_\_ 시간 이내로 57°C-21°C(135°F-70°F)로 식힌 다음, 이후 \_\_\_\_\_ 시간 동안 21°C-5°C(70°F-41°F) 이하로 냉각해야 합니다.
- A 2, 4
  - B 4, 2
  - C 3, 5
  - D 5, 3
- 39 뜨거운 상태로 보관하여 제공되는 뜨거운 TCS 식품은 몇 도여야 합니까?
- A 21°C(70°F) 이상
  - B 52°C(125°F) 이상
  - C 57°C(135°F) 이상
  - D 68°C(155°F) 이상
- 40 식품을 해동할 경우 다음 중 어떤 방법이 안전합니까?
- A 조리 과정에서 해동
  - B 52°C(125°F) 이상의 흐르는 물로 해동
  - C 싱크대에 21°C(70°F)의 물을 받아 식품을 푹 담가서 해동
  - D 카운터에서 실온으로 해동
- 41 식품을 냉각할 때 몇 도의 온도 범위를 빠르게 통과해야 병원균 증식을 억제할 수 있습니까?
- A -6°C~-18°C(20°F~65°F)
  - B 21°C~52°C(70°F~125°F)
  - C 54°C~82°C(130°F~180°F)
  - D 90°C~104°C(195°F~220°F)

④2 다음 중 FDA에서 어린이 메뉴로 제공하지 않도록 권장하는 식품은 무엇입니까?

- A 패티를 아주 살짝 익힌 치즈버거
- B 치즈 피자
- C 땅콩 버터와 젤리를 넣은 샌드위치
- D 새우 튀김

④3 식품 취급자가 설사 증세를 보이는 경우, 지배인은 어떤 조치를 취해야 합니까?

- A 해당 인물이 식품을 다루지 않도록 제한
- B 해당 인물이 주방 기기를 다루지 않도록 제한
- C 해당 인물이 업소에 출입하지 못하도록 조치
- D 해당 인물을 식품 취급 업무에서 제외

④4 다음 중 화학적 오염을 초래할 수 있는 요인은 무엇입니까?

- A 닭의 살코기에 든 뼈
- B 조개류의 노로바이러스
- C 복숭아 캔의 금속 부스러기
- D 백랍 물병에 담은 토마토 주스

④5 다음 중 생물학적 오염 물질은 무엇입니까?

- A 닭의 살코기에 든 뼈
- B 조개류의 노로바이러스
- C 복숭아 캔의 금속 부스러기
- D 백랍 물병에 담은 토마토 주스

④6 세균 증식에 필요한 6가지 조건은 식품, 산도, 온도, 시간, 산소 외에 또 무엇이 있습니까?

- A 육류 고기
- B 수분
- C 멜라토닌
- D 관리

④7 생닭고기를 자르고 나서 곧바로 샐러드용 당근을 썰 때 같은 칼을 사용하는 것은 다음 중 무엇의 사례에 해당합니까?

- A 시간 온도 규정 위반
- B 교차 오염
- C 개인 위생 불량
- D 승인되지 않은 공급업체에서 물품 구입

④8 다음 중 물리적 오염에 해당하는 것은 무엇입니까?

- A 식품 위에서 재채기
- B 지저분한 식품 접촉 표면을 만지는 행동
- C 생선 가시
- D 구리 팬으로 토마토 소스를 조리



49 다음 중 어떤 증상이 나타나면 고객에게 식품 알레르기가 있다는 뜻입니까?

- A 기침
- B 탈수증
- C 혀가 부어오름
- D 재채기

50 식품 알레르기 항원이 식품에 전파되지 않도록 하려면 어떻게 해야 합니까?

- A 알레르기 항원을 제외한 특별 주문 음식을 준비하기 전에 식도구를 세척 및 살균
- B 신뢰할 수 있는 공급업체에서 식품 구입
- C 찬 음식은 5°C(41°F) 이하로 보관
- D 백랍 소재의 식탁용 식기류 및 식도구와 구리 소재의 조리도구 사용 금지

51 다음 중 9대 알레르기 항원에 해당하는 식품은 무엇입니까?

- A 브로콜리
- B 참깨
- C 포도
- D 돼지고기

52 고객에게 제공할 뜨거운 닭고기 수프를 보관할 때 유지해야 할 최저 온도는 몇 도입니까?

- A 38°C(100°F)
- B 49°C(120°F)
- C 57°C(135°F)
- D 68°C(155°F)

53 공인 절차가 마련되어 있는 경우, 최대 6시간 동안 온도 제어를 하지 않고 보관한 찬 음식은 식품 제공 중에 몇 도를 초과해서는 안 됩니까?

- A 5°C(41°F)
- B 10°C(50°F)
- C 16°C(60°F)
- D 21°C(70°F)

54 식품 취급자가 샌드위치용으로 치킨 샐러드를 차가운 용기에 5시간 동안 보관했습니다. 치킨 샐러드의 온도를 확인하니 12°C(54°F)였습니다. 식품 취급자가 취해야 할 행동은 무엇입니까?

- A 남은 치킨 샐러드를 즉시 판매
- B 남은 치킨 샐러드를 2시간 이내로 판매
- C 치킨 샐러드를 5°C(41°F)로 냉각
- D 치킨 샐러드를 폐기

55 전자레인지로 조리한 육류는 내부 온도가 몇 도 이상이어야 합니까?

- A 57°C(135°F)
- B 63°C(145°F)
- C 68°C(155°F)
- D 74°C(165°F)

56 한 업소에 8가지 다른 품목으로 구성된 뷔페가 있습니다. 뷔페에 들어갈 품목을 제공하는 데 필요한 식도구는 몇 개입니까?

- A 1개
- B 2개
- C 4개
- D 8개

57 다음 중 맨손으로 취급할 수 있는 식품은 무엇입니까?

- A 샌드위치용으로 얇게 썬 치즈
- B 샐러드용으로 얇게 썬 삶은 달걀
- C 스투에 넣으려고 다진 당근
- D 곁들이는 식품으로 낼 파슬리

58 이 조리사는 다진 생소고기로 패티를 만드는 동안 일회용 장갑을 착용하고 있었습니다. 햄버거 빵을 자르는 동안에도 이 장갑을 계속 착용했습니다 어떤 실수를 저질렀습니까?

- A 다진 생소고기와 햄버거 빵을 취급하는 동안 재사용할 수 있는 장갑을 끼지 않았습니다.
- B 햄버거 빵을 취급하기 전에 장갑을 세척 및 살균하지 않았습니다.
- C 같은 장갑을 계속 낀 채 햄버거 빵을 자르기 전에 손을 씻지 않았습니다.
- D 햄버거 빵을 자르기 전에 손을 씻지 않고 새 장갑을 착용하지 않았습니다.

59 다음 중 어떤 경우에 TCS 식품을 포함하는 메뉴 품목에 대해 고객 권고사항을 제공해야 합니까?

- A 익히지 않은 상태 또는 살짝 익힌 상태로 제공하는 품목인 경우
- B 잠재적 알레르기 항원이 포함된 품목인 경우
- C 업소에서 카운터 서비스만 제공할 경우
- D 업소에서 주로 고위험 집단 고객에게 서빙할 경우

60 뜨거운 상태를 유지하기 위해 TCS 식품을 다시 가열한다면 최저 몇 도까지 가열해야 합니까?

- A 2시간 이내에 15초 동안 57°C(135°F)
- B 2시간 이내에 15초 동안 63°C(145°F)
- C 2시간 이내에 15초 동안 68°C(155°F)
- D 2시간 이내에 15초 동안 74°C(165°F)

61. 대걸레를 사용하지 않을 때 올바르게 보관하는 방법은 다음 중 무엇입니까?
- A 구석에 세워서 보관
  - B 깨끗한 양동이에 보관
  - C 다용도 싱크대에 보관
  - D 후크에 걸어서 보관
62. 정리 담당 종업원이 원래 용기에 있던 세척제를 더 작은 작업 용기로 약간 옮겨 부었습니다. 이 종업원은 또 어떤 작업을 해야 합니까?
- A 작업 용기에 해당 화학제의 일반 명칭을 기재한 라벨을 부착
  - B 세척제의 안전보건자료(SDS) 읽기
  - C 작업 용기를 처음 사용할 때 새 타월 사용
  - D 약간의 세척제를 작업 용기에 넣었다고 원래 용기에 메모함
63. 다음 중 살균할 필요가 없는 것은 무엇입니까?
- A 접시
  - B 칼
  - C 벽
  - D 집게
64. 다음 중 세척과 살균을 모두 해야 하는 표면은 어느 것입니까?
- A 벽
  - B 도마
  - C 저장 선반
  - D 쓰레기통
65. 3칸 싱크대에서 물품을 세척 및 살균할 때 첫 번째 단계는 무엇입니까?
- A 물품을 자연 건조하기
  - B 물품을 세제로 세척하기
  - C 물품을 살균제에 담그기
  - D 물품을 헹구거나 긁어내거나 담가두기
66. 준비대를 세척 및 살균할 때 긁어내기와 세척하기 다음에 해야 할 세 번째 단계는 무엇입니까?
- A 살균하기
  - B 자연 건조하기
  - C 헹구기
  - D 다시 세척하기
67. 고온살균 식기 세척기에서 마지막 헹굴 때 필요한 최저 온도는 몇 도입니까?
- A 67°C(152°F)
  - B 82°C(180°F)
  - C 89°C(192°F)
  - D 93°C(200°F)

68 식품 접촉 표면은 언제 반드시 세척 및 살균해야 합니까?

- A 다른 종류의 식품을 취급하기 전
- B 6시간마다
- C 식품 취급자가 장갑을 교체할 때만
- D 식품 취급자가 근무를 끝내고 교대할 때

69 쓰레기통은 어디에서 세척해야 합니까?

- A 식품 준비 구역에서 떨어진 곳에
- B 식품 준비 구역 옆에
- C 설거지 구역 안에서
- D 식품 저장 구역 안에서

70 주방 쓰레기통이 차서 직원이 꽉 찬 쓰레기 봉투를 준비대에 올려놓고 안전하게 묶었습니다. 그런 다음 대형 쓰레기통으로 가져가서 버렸습니다. 어떤 행동이 잘못되었습니까?

- A 쓰레기가 찢 때까지 두었습니다.
- B 쓰레기 봉투를 대형 쓰레기통에 버렸습니다.
- C 쓰레기 봉투를 준비대에 올려놓았습니다.
- D 쓰레기 봉투를 단단히 묶었습니다.

71 표면에 기름때와 수분이 응축되는 것을 방지하려면 다음 중 무엇을 올바르게 관리해야 합니까?

- A 쓰레기 처리
- B 조명
- C 살균
- D 환기

72 싱크대에 어떤 장치가 갖추어져 있어야 역류를 방지할 수 있습니까?

- A 에어 갭
- B 진공 보조 장치
- C 넘침 방지 배수구
- D P-트랩

73 바닥재, 벽체 및 천장재를 선택할 때 가장 중요한 식품 안전 기능은 무엇입니까?

- A 흡수력과 내구성
- B 강도와 내구성
- C 통기성과 내구성
- D 평탄함과 내구성

74 대청소 일정에 반드시 포함해야 하는 정보는 무엇입니까?

- A 청소 대상, 시기
- B 청소 대상, 시기, 담당자
- C 청소 대상, 시기, 담당자, 방법
- D 청소 대상, 시기, 담당자, 방법, 이유

75 손 세정대에 반드시 제공되어야 하는 흐르는 물의 온도는 최소 몇 도 이상이어야 합니까?

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

76 식품 취급자가 호스의 끝 부분을 대걸레 양동이에 꽂고 물을 틀어서 채웁니다. 식품 취급자는 어떤 부분에서 잘못했습니까?

- A 교차 연결 조성
- B 에어 갭 조성
- C 역류 방지
- D 대기압식 진공 방지

77 다음 중 식품과 접촉하기 위한 적절한 표준에 부합하지 않는 주방 도구는 무엇입니까?

- A NSF 마크가 있는 주걱
- B CSA Star 마크가 있는 물컵
- C UL EPH 등급 마크가 있는 도마
- D ETL 위생 마크가 있는 접시

78 다음 중 외식업소에서 살충제를 사용할 수 있는 사람은 누구입니까?

- A 해충 방제업자
- B 교대조 지배인
- C 정리 담당 종업원
- D 조리사

79 식품 배송을 수령한 식품 취급자가 식품에서 해충의 흔적을 발견했습니다. 어떤 조치를 취해야 합니까?

- A 주방장에게 해충이 있다고 경고해야 합니다.
- B 식품 취급자가 해충이 있다는 증거를 모두 제거해야 합니다.
- C 배송물을 반품하여 업소 반입을 막아야 합니다.
- D 지배인이 점검할 때까지 배송물을 주방 밖에 보관해야 합니다.

80 바닥 부착형 장비의 다리 높이는 어느 정도여야 합니까

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

# 연습 문제 및 정답

## 진단 시험 정답



이름 \_\_\_\_\_

날짜 \_\_\_\_\_

맞이지 못한 문제는 “틀린 문제” 열의 네모칸에 표시해 두십시오. 이 네모칸의 오른쪽에 있는 정보는 안내서에서 해당 내용이 나온 위치를 알려주어 맞이지 못한 문제에 대한 추가 정보를 확인할 수 있습니다.

문제	정답	틀린 문제 표시	제목	담당자 안내서 페이지 번호
①	C	<input type="checkbox"/>	식품 안전 관리 시스템의 개요	8.2
②	D	<input type="checkbox"/>	적극적인 관리적 제어	8.3
③	C	<input type="checkbox"/>	개선 조치	8.4
④	A	<input type="checkbox"/>	관리 감독	8.4
⑤	A	<input type="checkbox"/>	FDA의 공공 보건 개입	8.5
⑥	D	<input type="checkbox"/>	더운 음식	7.4
⑦	C	<input type="checkbox"/>	시설에 영향을 주는 응급 상황	9.11
⑧	A	<input type="checkbox"/>	고의적 식품 오염	2.16
⑨	D	<input type="checkbox"/>	고의적 식품 오염	2.16
⑩	C	<input type="checkbox"/>	손 씻는 장소	3.4
⑪	A	<input type="checkbox"/>	손 씻는 시기	3.6
⑫	C	<input type="checkbox"/>	손 씻는 방법	3.5
⑬	A	<input type="checkbox"/>	손 씻는 시기	3.6
⑭	B	<input type="checkbox"/>	식품을 오염시킬 수 있는 행위	3.3
⑮	A	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
⑯	D	<input type="checkbox"/>	끓은 상처 또는 종기	3.8
⑰	A	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
⑱	B	<input type="checkbox"/>	식품 안전 저해 요소	1.2
⑲	A	<input type="checkbox"/>	건강 이상 대응 방법	3.18
⑳	C	<input type="checkbox"/>	바이러스	2.8
㉑	D	<input type="checkbox"/>	장갑 교체 시기	3.11
㉒	C	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
㉓	D	<input type="checkbox"/>	근무복장 지침	3.15
㉔	D	<input type="checkbox"/>	온도	5.5
㉕	A	<input type="checkbox"/>	식품 배송 시의 온도	5.6

연습 문제 및 정답 진단 시험 정답

문제	정답	틀린 문제 표시	제목	담당자 안내서 페이지 번호
26	D	<input type="checkbox"/>	구입	5.2
27	A	<input type="checkbox"/>	포장재	5.7
28	D	<input type="checkbox"/>	교차 오염 방지	5.14
29	A	<input type="checkbox"/>	셀프서비스 구역	7.10
30	B	<input type="checkbox"/>	외식사업용 화학제 사용	10.16
31	A	<input type="checkbox"/>	날짜 표시	5.11
32	C	<input type="checkbox"/>	회수	5.5
33	C	<input type="checkbox"/>	회수	5.5
34	A	<input type="checkbox"/>	포장재	5.7
35	C	<input type="checkbox"/>	찬 음식	7.3
36	B	<input type="checkbox"/>	외부로의 음식 제공	7.11
37	B	<input type="checkbox"/>	특정 식품 유형의 조리 요건	6.11
38	A	<input type="checkbox"/>	식품 냉각을 위한 온도 요건	6.16
39	C	<input type="checkbox"/>	식품 보관 지침	7.2
40	A	<input type="checkbox"/>	해동	6.4
41	B	<input type="checkbox"/>	식품 냉각을 위한 온도 요건	6.16
42	A	<input type="checkbox"/>	어린이 메뉴	6.14
43	C	<input type="checkbox"/>	건강 이상 대응 방법	3.18
44	D	<input type="checkbox"/>	화학적 오염 물질	2.11
45	B	<input type="checkbox"/>	생물학적 오염	2.3
46	B	<input type="checkbox"/>	FAT TOM - 세균 증식 조건	2.5
47	B	<input type="checkbox"/>	식품 간 교차 오염 방지 지침	4.3
48	C	<input type="checkbox"/>	물리적 오염 물질	2.12
49	C	<input type="checkbox"/>	식품 알레르기 증상	2.20
50	A	<input type="checkbox"/>	교차 접촉 예방법	2.23
51	B	<input type="checkbox"/>	9대 알레르기 항원	2.21
52	C	<input type="checkbox"/>	식품 보관 지침	7.2
53	D	<input type="checkbox"/>	찬 음식	7.3
54	D	<input type="checkbox"/>	식품 보관 지침	7.2
55	D	<input type="checkbox"/>	전자레인지로 TCS 식품 조리	6.12

문제	정답	틀린 문제 표시	제목	담당자 안내서 페이지 번호
56	D	<input type="checkbox"/>	주방 직원 지침	7.6
57	C	<input type="checkbox"/>	즉석 편의 식품의 맨손 접촉	3.12
58	D	<input type="checkbox"/>	장갑 교체 시기	3.11
59	A	<input type="checkbox"/>	고객 권고사항	6.13
60	D	<input type="checkbox"/>	식품 재가열	6.18
61	D	<input type="checkbox"/>	세척도구 및 소모품 사용 및 저장	10.15
62	A	<input type="checkbox"/>	외식사업용 화학제 사용	10.16
63	C	<input type="checkbox"/>	세척 및 살균 방법과 시기	10.4
64	B	<input type="checkbox"/>	세척 및 살균 방법과 시기	10.4
65	D	<input type="checkbox"/>	3칸 싱크대에서 세척 및 살균	10.11
66	C	<input type="checkbox"/>	표면 세척 및 살균	10.5
67	B	<input type="checkbox"/>	고온살균 식기 세척기	10.9
68	A	<input type="checkbox"/>	세척 및 살균 시기	10.6
69	A	<input type="checkbox"/>	쓰레기통 세척	9.9
70	C	<input type="checkbox"/>	쓰레기 제거	9.9
71	D	<input type="checkbox"/>	환기	9.8
72	A	<input type="checkbox"/>	역류 방지	9.7
73	D	<input type="checkbox"/>	바닥, 벽 및 천장	9.2
74	C	<input type="checkbox"/>	대청소 일정 수립	10.17
75	D	<input type="checkbox"/>	손 세정대의 요건	9.5
76	A	<input type="checkbox"/>	교차 연결	9.6
77	B	<input type="checkbox"/>	장비 선택	9.2
78	A	<input type="checkbox"/>	해충 방제	9.13
79	C	<input type="checkbox"/>	수령 및 검수	5.3
80	C	<input type="checkbox"/>	주방기기 설치 및 유지 관리	9.3



맞이지 못한 문제의 번호를 표시하십시오.

맞이지 못한 문제	관련 내용 복습
⑱	<b>챕터 1</b> 안전한 식품 제공
⑧ ⑨ ⑳ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛	<b>챕터 2</b> 오염의 형태
⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ㉑ ㉒ ㉓ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟	<b>챕터 3</b> 안전한 식품 취급
㉟	<b>챕터 4</b> 식품 이동 흐름: 소개
㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟	<b>챕터 5</b> 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장
㉟ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚	<b>챕터 6</b> 식품 이동 흐름: 준비
㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛	<b>챕터 7</b> 식품 이동 흐름: 제공
㉜ ㉝ ㉞ ㉟	<b>챕터 8</b> 식품 안전 관리 시스템
㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟	<b>챕터 9</b> 안전 시설 및 해충 관리
㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟	<b>챕터 10</b> 세척 및 살균