

[2022.6.18 교육청 식위직 - 식품위생학 총평]

단원	문항수	세부내용	출제율
식품위생법규 및 행정	0		0%
식품과 미생물	3	장구균(<i>Enterococcus faecalis</i>)	15%
		방사선 조사	
		식품과 음용수를 매개로 전파되는 바이러스	
세균 및 바이러스성 식중독	4	장출혈성대장균(EHEC)	50%
		리스테리아	
		바실러스 세레우스	
		알레르기성 식중독	
자연독 식중독	3	설사성 패류독소	50%
		유전자변형식품의 안전성	
		페니실리움 속 - 황변미독	
화학적 식중독	3	PLS 일률기준	50%
		무기수은과 유기수은	
		식품의 제조 및 조리과정에서 생성되는 물질	
식품과 감염병	1	제2급 법정감염병	5%
기생충과 위생동물	1	광절열두조충	5%
HACCP 및 식품영업의 위생관리	2	HACCP의 한계기준 설정	10%
		위험성 결정	
식품위생검사	2	식품의 독성시험	10%
		세척제와 소독제	
식품첨가물	1	아질산나트륨	5%

이번 교육청 식품위생학 시험은 작년 시험에 비해 단답형보다는 긴지문 형태와 혼동이 쉬운 보기들이 혼합된 문제가 여러 개 출제되었습니다. 또한 무기수은과 유기수은의 특성을 비교하는 문제나 세척제·소독제에 대한 문제 등 상세한 내용을 묻는 문제가 출제되어 전체적인 난이도는 중~중상 정도로 생각됩니다. 물론 각 지문들을 꼼꼼히 읽어가며 공부했던 내용들을 차근차근 적용해 나가면 충분히 정답을 맞출 수 있는 문제들이었으나, 전공과목에서 소요되는 시간이 상대적으로 늘어남에 따라 전체적인 시험시간에 영향을 줬을 것으로 생각합니다.

각 단원별 문제비율을 살펴보면 올해도 식중독 파트가 10문제 출제되어 50%를 차지하였고, 그 다음으로 식품과 미생물, HACCP, 식품위생검사 파트문제가 다수 출제되었으며, 식품위생법규파트에서는 출제되지 않았습니다.

식품위생학에서 꾸준히 출제되고 있는 오염지표균(장구균), 방사선 조사, 리스테리아, 황변미독, 법정감염병, 식품 제조과정 중 생성된 유독물질, 독성시험 등의 문제가 올해도 출제되었고, 최근 이슈가 되거나 기출빈도가 높았던 위해평가, 장출혈성 대장균, PLS 일률기준 문제 등도 고르게 출제되었습니다. 그러나 무기수은과 유기수은의 특성을 비교하는 문제와 세척제 및 소독제를 접목한 문제 등은 수험생 여러분들이 조금 어렵게 느꼈을 것이라 생각합니다. 체감난이도가 있었던 시험이었지만 그동안 대방고시 학생분들은 방대한 내용을 깊게 공부해오면서 연습해두었기 때문에 침착하게 문제를 해결해나갔을 것이라 생각되며, 식품위생학에서 좋은 성적을 기대해 봅니다.