

I. 다음 문제를 읽고 그 내용이 맞으면 ‘O’, 틀리면 ‘X’로 괄호 안에 표시하시오.

(문제 1~10, 각 1점)

※	득점	1차	
		2차	

1. 개인위생관리는 병원성 세균, 유해성 이물이 사람을 통해 직접 식품 중에 전파될 수 있고, 비의도적으로 유해물질을 유발할 수 있기 때문에 필요하다. ----- ()
2. 심사의 종류 중 심사주기에 따른 구분은 정기심사와 비정기 심사가 있으며, 정기심사는 갱신심사 및 사후관리심사가 있다. ----- ()
3. 예비방문은 최초 인증심사의 수행이 효율적이고 전문적인 방법으로 진행될 수 있게 하기 위한 것으로 강제사항이다. ----- ()
4. 심사 시 현장순회(라인투어)는 필수적으로 실시해야 하는 것은 아니지만 효과적인 심사를 하는데 도움을 준다. ----- ()
5. 한계 기준을 벗어나거나 위반할 경우, 이에 영향을 받은 모든 제품은 잠재적으로 안전하지 못한 제품으로 간주하여야 한다. ----- ()
6. 식품사슬(food chain)이란 1차 생산에서부터 소비에 이르기까지 식품 및 그 조성재료의 생산, 가공, 유통, 보관 및 취급에 관련된 일련의 단계 및 운영을 말한다. ----- ()
7. 식품안전경영시스템의 목적은 고객만족과 식품안전보장에 있다. ----- ()
8. 선행요건프로그램은 해당 식품에 적용되는 법률적 또는 규제 요구사항을 기본으로 하는 GAP, GVP, GMP, GHP, GDP 등을 충족할 수 있도록 함으로써 안전하고 적합한 위생환경을 확보하기 위한 도구이다. ----- ()
9. 식품사슬의 특정 위치에 해당하는 조직이 자체 FSMS(식품안전경영시스템)를 구축하고자 할 경우에 KS H/ISO 22000:2006의 요구사항을 충족시키기 위해서는 반드시 내부 자원만 이용하여야 한다. ----- ()
10. FSMS에서 타당성 확인은 HACCP 계획을 통하거나 운용 PRP를 통해 관리되는 관리수단이 식품안전에 대해 효과적일 수 있다는 증거를 확보하는 활동을 말한다. ---- ()

II. 다음 문제를 읽고 가장 적절한 답의 번호를 괄호 안에 써넣으시오.

(문제 11~20, 각 1점)

※	득점	1차	
		2차	

11. 다음 중 물리적 위해요소를 관리할 수 있는 수단이 아닌 것은? ----- ()
 ① X-ray 검사 ② 전자식 ③ 일광건조 ④ 체별
12. 다음 중 생물학적 위해요소 중 기생충을 제어할 수 있는 식품 가공 기술이 아닌 것은?
 ----- ()
 ① 냉동 ② 냉장 ③ 방사선 조사처리 ④ 가열살균
13. 식품안전경영시스템 문서화에 포함되어야 할 사항이 아닌 것은? ----- ()
 ① 규격이 요구하는 문서화된 절차 및 기록
 ② 식품안전경영시스템의 효과적인 개발, 실행 및 갱신을 위해 조직이 필요로 하는 문서
 ③ 식품안전경영시스템 매뉴얼
 ④ 식품안전 방침 및 관련목표
14. 다음 중 FSMS 인증심사원이 반드시 이수하여야 할 교육훈련이 아닌 것은? --- ()
 ① PRPs 작성 및 구축 방법 ② HACCP 원칙과 위해요소 평가
 ③ 식품안전경영 원칙 ④ KS A ISO 19011에 근거한 심사기법
15. KS H/ISO 22000:2006의 1단계 심사에서 요구되는 기량이 아닌 것은? ----- ()
 ① HACCP원칙 및 PRP의 이해
 ② 생물학적, 화학적 및 물리적 위해요소 파악
 ③ 심사할 식품산업 분야의 특정한 기술적 지식에 대한 이해
 ④ 위에 해당 사항 없음
16. FSMS 인증기관이 인증 심사시간 결정시, 우선적으로 고려해야 할 사항이 아닌 것은?
 ----- ()
 ① 해당 FSMS 규격의 요구사항 ② 사업장의 소유권 독립성 여부
 ③ 기술적 및 규제적 요구사항 ④ FSMS의 범위에 포함되는 외주처리 활동의 존재
17. 다음 중 적절하지 않은 내용을 고르시오 ----- ()
 ① 모니터링의 결과 Data는 모니터링 항목, 기준, 방법에 관련이 있어야 한다.
 ② 수거는 회수를 포함한다.
 ③ 식품안전위해요소는 알레르기 유발원을 포함하지 않는다.
 ④ 최종제품(end product)은 조직에 의해서 더 이상 가공되거나 변형되지 않는 제품을 말한다.

18. 식품안전경영시스템 심사원의 자격 요건 중 심사경력으로 인정되는 심사형태가 아닌 것은?
----- ()

- ① 인증심사
- ② 내부 심사
- ③ 2차 심사
- ④ 자문/지도

19. 식품관련 법규 및 정부부처 업무분담 현황이 올바르지 않은 것은? ----- ()

- ① 먹는물 - 환경부 - 먹는물 관리법
- ② 학교급식 - 교육인적자원부 - 학교급식법
- ③ 소금 - 해양수산부 - 염관리법
- ④ 축산가공식품 - 농림부 - 축산물가공처리법

20. 다음은 어느 용어의 정의인가? ----- ()

식품이 의도하는 용도대로 조리 또는 섭취되었을 때 소비자에게 해를 끼치지 않는다는 개념

- ① 선행요건프로그램
- ② 관리수단
- ③ 식품안전위해요소
- ④ 식품안전

Ⅲ. 다음 문제를 읽고 물음에 답하시오. (문제 21~31, 각 3점)

21. HACCP 계획을 개발하기 위하여 위해요소 분석 이전에 반드시 선행되어야 하는 예비단계 5가지를 모두 기술하시오.

※	득	1차	
	점	2차	

22. FSMS를 실행하는 조직의 최고경영자가 FSMS의 효과성을 지속적으로 개선하고 있음을 보장하기 위한 대상 수단을 6가지 이상 기술하시오.

※

특 점	1차	
	2차	

23. 생물학적 위해요소 중 병원성 세균을 그 속별로 6가지 이상 영어 또는 한글로 기술하시오.

※

특 점	1차	
	2차	

24. 조직이 선형요건 프로그램을 통해 관리해야 할 사항 3가지를 쓰시오.

※

특 점	1차	
	2차	

25. 인증 및 심사활동에 종사하는 인원이 갖추어야 할 개인적 특질을 6가지 이상 쓰시오.

※

특 점	1차	
	2차	

26. 위해요소의 종류 3가지와 이에 해당하는 각각의 예를 2개 이상 기술하시오.

※

특 점	1차	
	2차	

27. 검증활동에서 확인할 사항 및 검증활동의 예를 각각 3가지 이상씩 기술하시오.

※

특 점	1차	
	2차	

확인할 사항	검증활동(예)

28. 식품취급 업무에 종사할 수 없는 질병(식품위생법 및 전염병예방법)을 3가지 이상 쓰시오

※

득점	1차	
	2차	

29. 위해요소 분석을 위한 예비단계 실행 후, 위해요소 분석을 실시하는 일반적인 순서 3단계를 쓰시오.

※

득점	1차	
	2차	

30. 한계기준(CL)은 각 중요관리점(CCP)에 대하여 수립되고 모니터링 되어야 한다. 한계기준이 만족시켜야 할 사항을 3가지 이상 쓰시오.

※

득점	1차	
	2차	

31. 1단계 심사시 수행되어야 할 내용을 6가지 이상 쓰시오.

※

득점	1차	
	2차	

IV. 다음과 같은 심사에 귀하가 심사원으로 참여하여 제시된 상황까지 파악하였다. 제시된 상황과 관련하여 추가로 조사해야 할 KS H ISO 22000:2006 의 조항번호 및 조사할 사항을 4가지 기술하시오(단 조항번호는 2자리 또는 3자리로 기재하시오) (문제 32~33의 2개 문제 중 1개를 선택하여 기술하시오. 2개 이상을 기술하면 순서대로 1개만 채점대상이 됩니다. 각5점)

32. (주)PQR사의 현장심사 도중, 생산현장의 공정설비에 대한 자가점검이 지침에 따라 잘 이루어지고 있었다. 다음으로 공무부의 장비관리대장을 살펴보니, 장비이력 역시 잘 관리되고 있었다. 현장에서 확인했던 한 달 전에 교체 설치된 살균설비에 대해서도 구매 시방에 따른 점검, 시운전 및 인수기록 유지를 포함하여 등록관리가 절차에 따라 적절하게 되었음은 확인하였다.

※	득점	1차	
		2차	

번호	조항번호	추가로 조사할 사항
1		
2		
3		
4		

33. (주)STR의 소 도축장 FSMS 2단계 심사과정에서 “CCP로 설정된 최종세척의 효과성을 어떻게 확인하느냐?”고 질문하니 “개체당 사용되는 물의 양과 매 100두당 1두씩 대장균 및 살모넬라에 대한 도체 표면미생물 시험을 실시하여 확인한다.”고 식품안전팀장이 답변하였다. 2007년 1월 중에 실시된 도체 표면 미생물 시험결과를 확인하여 보니 살모넬라가 1월 11일부터 3회 연속, 양성으로 검출되어 법률적 요구사항에 부적합 하였다.

※	득점	1차	
		2차	

번호	조항번호	추가로 조사할 사항
1		
2		
3		
4		

V. 다음에 제시된 상황에 대한 적합성 여부를 판단한 후, 부적합사항이 있다면 가장 직접적으로 관련된 KS H ISO 22000:2006 세부 조항번호[예: 7.3.2]를 기재하고 그 이유를 기술하십시오. 부적합으로 볼 수 없다고 판단되면, 조항번호란에 “N/A”로 기재하고 그 이유를 기술하십시오. (문제 34~43의 10개 문제 중 8개를 선택하여 기술하십시오. 9개 이상을 기술하면 순서대로 8개만 채점대상이 됩니다. 각 4점)

34. B사의 CCP1인 살균공정의 관리수단인 온도의 모니터링에 사용하는 디지털온도계(관리번호 SS1)에 대한 검·교정 실시 기록을 요구하였더니 생산기사는 3개월마다 한 번씩 표준온도계와 비교하여 자신이 직접 교정한다고 하였고, 이제까지 요구되는 측정한계를 벗어난 적이 없어서 기록할 필요가 없었다고 하였다. 또한 표준 온도계도 1년에 한 번씩 교정 받게 되어 있으나 표준온도계의 교정 유효표시가 지워져 잘 보이지 않았다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 ✓표시)
 [조항 번호] :
 [이유] :

※ 득 점	1차	
	2차	

35. PJP(주)의 생산팀을 심사 중 CCP2인 살균공정의 작업자인 홍길동씨의 교육훈련 기록을 보여 달라고 했다. 교육훈련은 사내 전산 교육을 받은 기록밖에 없었다. 생산팀장에게 홍길동씨의 교육훈련이 미흡하지 않은가 질문하니, 생산팀장은 홍길동씨는 생산부서에서 10년이나 근무한 베테랑으로 우수한 근무능력을 갖춘 자원이기 때문에 별도의 교육훈련이 필요 없다고 하였다. 관련 규정(교육훈련규정: PJP - D - 202 Rev.1)을 확인해 보니 CCP공정의 작업자는 HACCP 원칙 관련 필수 2개 과정, 선택 1개 과정이상을 이수해야 된다고 명시되어 있었다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 ✓표시)
 [조항 번호] :
 [이유] :

※ 득 점	1차	
	2차	

36. 개발팀의 한 직원은 제품규격을 5차례나 변경하여 승인자인 개발팀장의 질책을 받아 노심 조사하고 있는 상태이다. 그러던 중 생산부서에서 또다시 규격의 부적절성을 지적하여 제품규격을 한번 더 변경하여야 했다. 고심 끝에 개발팀장이 눈치 못 채게 임의로 제품규격(문서번호 D-3895, Rev.5)을 변경하여 관련부서에 배포하였다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 ✓표시)
 [조항 번호] :
 [이유] :

※ 득 점	1차	
	2차	

37. (주) JCR의 공장장은 A제품에 대한 공정흐름의 현장 확인 중 평면도에는 부산물 및 쓰레기가 방(배)출 되는 곳이 표시되어 있었으나, 제조공정흐름도 등 다른 흐름도에서는 그 내용을 확인할 수 없었다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 √표시)

[조항 번호] :

[이유] :

※	득점	1차	
		2차	

38. 경영자 면담동안 심사원은 CEO에게 최근의 경영검토회의가 언제 열렸는지를 질문하였고, CEO는 2007년 1월 25일에 회의가 있었다고 대답하였다. 심사원은 회의록을 요청하였고 CEO는 본인이 가지고 있던 회의록 사본을 심사원에게 넘겨주었다. 심사원은 회의록 여러 군데에서 언급된 내부 심사에 대한 내용을 찾아 본 결과 운용PRP에 대한 부적절한 모니터링, 눈에 띄는 고객 불만 문제 및 식품안전 목표에 관한 논쟁과 같은 몇 가지 내부 심사 발견사항을 포착하였다. 이들 주제에 대한 기나긴 토론이 있었음에도 불구하고 조치계획이나 결정사항은 없었다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 √표시)

[조항 번호] :

[이유] :

※	득점	1차	
		2차	

39. 슬안주용 스낵을 생산하는 식품제조사에 대한 심사를 진행 중이다. 고객 불만 내용을 살펴보니 유아들이 이를 섭취하다 목에 걸린다는 문제를 호소한 고객이 여럿 있었지만 이러한 상황에 대한 위해요소 분석에 필요한 문서화는 이루어지지 않았다. 동일한 불만에 대한 조치를 어떻게 하고 있는지 담당자에게 물어보니 고객불만은 절차에 따라 접수하고 있을 뿐, 고객이 유아에게 준 것이 잘못이므로 별도의 처리는 하지 않았다고 대답했다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 √표시)

[조항 번호] :

[이유] :

※	득점	1차	
		2차	

40. 냉동피자를 제조하는 공장에서 원재료 해동공정 및 최종 동결공정을 운용PRP로 설정하여 운영하고 있었다. 해동공정은 해동온도 및 시간을, 동결공정은 냉동고 온도를 모니터링 하여 공정관리 일지에 기록관리 하도록 프로그램이 수립되어 있었고, 그에 따라 기록관리를 하고 있었다. 일주일전 냉동고 온도관리 기록을 보니 10:30 ~12:00까지 -14℃ ~ -15℃를 기록하고 있었지만 그에 대한 조치를 취했다는 내용은 확인은 할 수 없었다.

[관정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 ✓표시)

[조항 번호] :

[이유] :

※ 특 점	1차	
	2차	

41. 2007년 2월 9일 HKM포장육(주)의 돼지고기 포장육(삼겹살)에 대한 FSMS 2단계 심사 과정에서 금속성 이물에 대한 중요관리점인 금속검출기에 대한 현장 관리실태를 확인하여 보니 매일 작업 개시 전에 표준 시편(Sus 2.0mm, Fe 1.0mm)만 그대로 통과시켜 정밀도를 확인하고 있었으며, 기계 운전자에게 “만일 시편 통과 시 검출이 되지 않으면 어떻게 하느냐”고 질문하였더니, “지금까지 그런 상황이 발생된 적이 없어서 생각해 보지 않았다.”고 대답하였다.

[관정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 ✓표시)

[조항 번호] :

[이유] :

※ 특 점	1차	
	2차	

42. OK식품(주)의 글루코사민(연골기능 강화를 위한 건강보조식품임) 정제제품에 대한 1단계 FSMS 심사과정에서 동사의 제품설명서에는 동 제품의 의도하는 용도를 “일반건강인용”으로만 나타내고 있으며, 대상 소비자를 특정화하지 않은 채로 FSMS를 수립한 것으로 확인되었다.

[관정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 ✓표시)

[조항 번호] :

[이유] :

※ 특 점	1차	
	2차	

43. HAN식품(주)의 딸기맛 푸딩에 대한 1단계 FSMS 심사과정에서 동 제품의 제조공정은 <원재료 계량 및 배합-혼합-가온(80±3℃)-냉각(70±3℃)-충전-포장-금속검출-냉각(15℃ 이하)-출하>로 이루어지는 것으로 확인되었고, 위해요소 평가결과는 대장균군 및 금속성 이물이 관리대상 위해요소로 평가되었지만 금속검출 공정만 관리하고 있는 것으로 확인되었다.

[판정] : 부적합이다. 부적합이라 볼 수 없다. (해당란에 √표시)

※	득점	1차	
		2차	

[조항 번호] :

[이유] :

VI. 다음에 제시된 상황을 읽고 KS H ISO 22000:2006 규격의 조항번호[예: 7.6.3]와 부적합 내용을 기재하여 부적합보고서를 완성하십시오.(문제 44~46의 3개 문제 중 2개를 선택하여 기술하십시오. 3개 이상을 기술하면 순서대로 2개만 채점대상이 됩니다. 각 5점)

44. DEF계육(주) 닭 도축장의 생산과에 대한 2단계 FSMS 심사과정에서 CCP중 하나로 설정된 냉각공정의 모니터링 계획을 보니, 품온저하를 위한 냉각조 온도를 3시간 마다 모니터링 하도록 되어 있었다. 심사 전날 실행한 모니터링 기록을 살펴보니, 작업시간은 08:00 ~ 18:00까지 진행되었으며, 냉각조 온도는 08:30, 11:30, 14:30에 각각 측정하였고 측정결과는 관리범위 내에서 관리되고 있는 상태였다.

※	득점	1차	
		2차	

부 적 합 보 고 서			
조 직 명		조 항 번 호	
부적합 내용 :			

45. LMN(주)의 “참쌀순대”에 대한 1단계 FSMS 심사과정에서 HACCP Plan을 확인하니 미생 물적 위해요소에 대한 CCP는 “증자”공정을 설정하고 있었으며, 화학적 위해요소와 물리적 위해요소에 대해서는 CCP를 설정하지 않고 있음을 확인하였다. 2007년 2월 8일 실시된 2단계 심사과정에서 식품안전팀장에게 “화학적 위해요소와 물리적 위해요소에 대한 식품안전 보증수단이 무엇이나?”고 질문하자, “화학적 위해요소와 물리적 위해요소에 대한 평가결과가 이들의 관리가 필요 없는 것으로 평가되었으므로 특별히 관리하지 않는다.”고 답변하였다. 이에 따라 위해요소 평가결과를 확인하여 보니 화학적 위해요소는 “발생가능성이 거의 없으므로 결과는 다소 심각하지만 특별한 관리가 필요하지는 않는 것”으로 결론 내렸다. 또한 물리적 위해요소는 “발생 가능성이 낮으며, 결과의 심각성도 보통수준이므로 특별한 관리가 필요 없는 것”으로 결론을 내리고 있음을 확인하였다. 그러나 이들 위해요소 평가의 방법론에 대한 객관화된 증거자료는 확인할 수 없었다.

※	특	1차	
	점	2차	

부 적 합 보 고 서			
조 직 명		조 항 번 호	
부적합 내용 :			

46. HPT(주)의 품질관리팀을 심사하면서 M제품의 배합비를 보니 밀가루, 설탕, 식물성유지, 버터, 우유, A등을 주원료로 사용하고 있었다. A는 뭐냐고 했더니 공급자에게서 공급되는 과자의 일종으로 M제품의 토핑에 사용되고 있다고 했다. 제품포장의 원재료명 표시에는 배합비에 없던 땅콩성분이 표시되어 있어 물어봤더니, 직접 사용하는 원재료는 아니고 A에 미량 포함되어 있으며 식품공전에서 요구하는 식품 등의 세부표시기준에 따른 알레르기 유발물질 표시를 한 것이라고 했다. 그러면서 부서장이 식품안전팀장이기 때문에 법적 요구사항을 잘 준수하고 있으니 걱정 말라고 했다. 위해 목록표를 보니 A에 대한 내용은 미생물오염, 이물혼입에 대해서만 분석하고 있었다.

※	득점	1차	
		2차	

부 적 합 보 고 서			
조 직 명		조 항 번 호	
부적합 내용 :			

♣ 수고하셨습니다!

사단법인 한국심사자격인증원(www.ikar.or.kr)