

2006申论7天冲刺试卷五完-公务员考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/26/2021\\_2022\\_2006\\_E7\\_94\\_B3\\_E8\\_AE\\_BA\\_c26\\_26709.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/26/2021_2022_2006_E7_94_B3_E8_AE_BA_c26_26709.htm) 满分100分时限150分钟题号123总分核分人得分

一、注意事项 1.申论考试，是对分析驾驭材料能力、解决问题能力、言语表达能力的测试。 2.作答参考时限：阅读资料40分钟，作答110分钟。 3.仔细阅读给定的材料，然后按申论要求依次作答，答案书写在指定的位置。 二、资料 1.“民以食为天”，食品安全问题一直是人们所关注的。近期，各大媒体先后曝光了一系列的假食品害人事件：劣质奶粉“喂肥”大头婴儿、粉丝掺假添加有毒化学肥料、高州某工厂生产的“毒罐头”流向市场以及影响极其恶劣的广州假酒中毒致多人死亡事件。因此，食品安全再度敲响警钟！广州社情民意研究中心最近公布的一次调查显示，近八成市民买食品时担心出现卫生安全问题。对于目前广州食品卫生安全状况，市民的满意度仅为二成五。“让民众‘吃’得放心”已成为有关部门不得不重视的问题…… 2.市食品安全办公室披露，为全面掌握本市食品保鲜膜的安全状况，市食品办组织相关部门在家乐福、华普、华联、美廉美、京客隆、万方西单等商场超市以及京龙木樨园商贸批发市场、大红门光彩农副产品批发市场等处抽取了20多个品牌的30个保鲜膜样本，检测结果显示，我市商场、超市、批发市场等地销售的PE、LDPE、PVDC等材质的食品保鲜膜所有检测指标全部合格，消费者可以放心购买使用；有3个PVC保鲜膜样本不合格。工商部门已对不合格产品依法实施暂扣、责令停止使用等措施。据了解，30个保鲜膜样本包括PVC(聚氯乙烯)保

鲜膜样本10个；PE(聚乙烯)、LDPE(低密度聚乙烯)、PVDC(聚偏二氯乙烯)等材质的保鲜膜样本20个。3个不合格PVC保鲜膜样本都是商场超市用于包装食品的保鲜膜，分别是华普超市广安门分店、华普超市华威桥分店使用的上海高分子材料有限公司生产的“郡是”牌保鲜膜、万方西单商场食圣豪食品专柜使用的保鲜膜(无中文标识)。3个不合格PVC保鲜膜样本都是被检出DEHA。根据国家强制性标准《食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准》(GB9685-2003)，DEHA不得在食品容器、包装材料中作为增塑剂使用。结果还显示，PVC保鲜膜的另外一项与人体健康密切相关的指标氯乙烯单体的状况较好，10个样本的检测值都小于0.25mg/kg，大大低于《食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准》(GB9681-88)规定的小于等于1mg/kg的安全限量。连日来，广泛应用于超市食品包装的PVC(聚氯乙烯)保鲜膜被疑有毒致癌一事被炒得沸沸扬扬。正当众媒体纷纷追根溯源，社会各界对此莫衷一是之际，卫生部于20日首次发表声明称，我国的保鲜膜生产标准没有过时，按照国标生产的PVC保鲜膜对人体无害。所谓的“含毒”问题主要来源于PVC即聚氯乙烯树脂中残留可能致癌的氯乙烯单体超过国家标准，或使用了禁用于包装材料加工助剂的加工助剂。但在记者随即进行的采访中，业内专家则表示，有害无害还需权威机构进行综合评估检测。风波也许很快会过去，但由此暴露的食品安全问题却不容忽视。

3. 记者日前从郑州市政府获悉，继对蔬菜、猪肉实行市场准入后，从今年12月1日起，郑州将在3个试点市场对鱼虾贝等15种水产品实行市场准入，2006年3月1日起在市区超市和集贸市场实行。近几年，媒体频频曝光一些水产品加工小作坊，

用甲醛、烧碱、双氧水等对人体有害的物质加工水产品，消费者食用水产品的不安全感与日俱增。为保障居民消费安全，郑州市政府决定对水产品实行市场准入制度。据介绍，这次郑州市实行市场准入的水产品有15个品种，包括鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、水发海参、鱿鱼、贝类、海带等。实行市场准入后，渔业主管部门、水产品生产基地和批发市场、农贸市场、超市等单位，都要建立水产品检测机构，配备检测设备，开展水产品质量检测工作，不合格的不准销售。

#### 4. 肉类食品

是我国菜篮子工程的重要产品，其产品质量的好坏直接关系到人们的身体健康。为了维护消费者的权益，让老百姓吃到放心肉，省工商局10月针对肉制品进行流通领域商品质量监测，并于昨日公布了抽查结果，结果显示，在抽查的50个批次肉制品商品中，合格的仅30批次，合格率为60%。肉制品是以猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等鲜、冻畜禽为主要原料，经选料、修整、调味、成型、熟化(或不熟化)、包装等工艺制成的食品。工商部门本次监测，发现当前市场上肉制品存在的主要质量问题包括：一是偷工减料，少加肉，多加填充料，造成蛋白质含量明显不足，如标称杭州佳美旅游营养食品有限公司生产的溢佳香牛肉干(规格：150g/盒；批号：20050626；商标：溢佳香)；二是加工工艺(或贮藏条件)控制不足，造成商品变质、“酸价”超标、长霉，如金华市中洋超市现做的干香肠(规格：485g/袋；批号：20050912；商标：无)；三是乱加苯甲酸、甜蜜素等食品添加剂，如标称上海聪旺食品有限公司生产的麻辣肠(规格：500g/袋；批号：20050907；商标：无)。在质量抽查过程中，发现的另一个问题是：金华、台州个别商场、超市自制自销商品，特别是

在商场现场制作肉制品，这种现象与我国肉制品生产加工的卫生、环境、人员、工艺控制、质量控制等要求不符，更与目前推行的食品QS准入(包括在肉制品)相矛盾，其产品质量或“酸价”超标，或商品(产品)长霉，质量控制明显不足。由此，省工商局提醒消费者，购买肉制品要提高识别能力，尽量去大型商场、超市或信誉良好的商店选购有包装的商品，不买或少买现场制作的肉制品。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)