

2006申论模拟试卷6：食品安全-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\\_ti2020/25/2021\\_2022\\_2006\\_E7\\_94\\_B3\\_E8\\_AE\\_BA\\_c26\\_25233.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/25/2021_2022_2006_E7_94_B3_E8_AE_BA_c26_25233.htm) 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、言语表达能力的考试。

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.今年以来影响较大的食品安全案例：苏丹红：3月4日，北京有关方面检测出亨氏中国某批号的辣椒酱中含有致癌物质“苏丹红一号”。此后，国家质检总局和工商总局紧急布置检查工作，并在全国范围内追查“苏丹红一号”的源头，肯德基等国内外知名企业受冲击。超碘奶

：5月25日，浙江省工商局公布了近期该省市场儿童食品质量抽检报告，“雀巢”金装版成长3+奶粉被列入碘超标食品目录，北京等地又相继发现碘超标奶粉，很多地方责令企业收回超碘产品。

变质奶：6月7日，郑州光明山盟乳业有限公司将“变质光明牛奶返厂加工再销售”的做法被河南电视台曝光。6月10日，《都市快报》报道称杭州出现光明“早产奶”

；6月13日，《中国经营报》报道称上海市出现光明“早产奶”，光明牛奶陷入困境。孔雀石绿：7月，用于水产品养殖

，可导致人体致癌、致畸、致突变的化学制剂孔雀石绿在国内市场被发现。农业部下发了《关于组织查处孔雀石绿等禁用兽药的紧急通知》，要求各地兽医和渔业行政主管部门开展专项整治行动。

2.2005年9月27日《生活日报》报道，省卫生监督所日前对省城部分超市、商场经营的蜜饯类产品进行抽检，20份抽检产品中5份不合格，有的甜蜜素含量严重超标

，有的二氧化硫残留量超标。据介绍，此次抽检蜜饯类食品共从济南市场抽检20份样品，经有关部门检验，合格产品15份，合格率75%。5份不合格产品中，广东佳宝集团生产的佳宝杨梅(生产日期或批号20050502G)甜蜜素含量为国家标准最高允许限值的19.7倍，天津东隆食品有限公司生产的东隆甘草杏(生产日期20050526)、福建莆田兴华食品有限公司生产的百味林红心玉薯(生产日期20050619)等4种产品二氧化硫残留量超过国家标准要求。省卫生厅卫生监督所已责令相关商场超市立即停止销售上述不符合卫生要求的食品，对于现存产品作封存、销毁处理。同时对生产经营不符合卫生要求的食品的相关责任单位按照《食品卫生法》进行处罚。

3.9月30日《四川日报》报道，昨(29)日下午，副省长杨志文率省和成都市食品监管、卫生、工商、质监等部门负责人，深入成都市青石桥农贸市场，家乐福超市双桥店、玉麒麟酒店，检查食品安全情况，检查结果表明节前食品安全喜中有忧。据了解，此次检查以确保国庆期间人民群众食品安全为目的，针对节前食品市场交易活跃状况，以老百姓关注的粮、肉、蔬菜、水果、奶制品、豆制品、水产品等7大类为重点进行。在青石桥农贸市场一肉类私营店，杨志文随手抽取一包由成都西航食品有限公司生产的真空牛肉，袋里竟有一只飞蛾，他生气地说：“这是对百姓极不负责任的行为，一定要严加查处。”记者看到，这个摊点上摆放的大多数肉制品的真空包装袋已漏出气泡，而且没有生产日期和食品生产许可证。来到家乐福超市双桥店，杨志文一行仔细检查了真空包装食品。看到这里的真空包装食品符合各项安全指标，生肉品均有动物产品运载工具消毒证明、动物产品检疫合格证，杨志文

称赞道：“这里的食品安全很到位，老百姓来这里买东西放心，党和政府也就放心了。”对检查中发现的无生产厂家和质量认证的产品，已现场移交质监部门按法定程序处理。

4.据新华社济南4月27日电(记者雷敏)国家食品药品监督管理局局长郑筱萸27日表示，在影响我国食品安全诸因素中，微生物污染仍高居首位。郑筱萸在“全国食品安全综合监管会”上说，我国1990年至1999年10年间食物中毒发生情况的统计表明，微生物食物中毒居各类食物中毒病源的首位，占食物中毒规模的40%。据世界卫生组织估计，全世界每年数以亿计的食源性疾病患者中，70%是由于各种致病性微生物污染的食品和饮用水引起的。

5.在食品安全问题中，首要问题是生物污染。由于生态环境的破坏、食品生产模式及饮食方式发生改变、食品流通日益广泛、发展中国家对肉禽需求量不断增加、新的致病微生物不断出现，食品、尤其是动物性食品被生物污染的可能性越来越大。被污染的食品不仅营养价值降低，更容易引起食源性疾病，严重威胁人类健康。无论在发达国家还是在发展中国家，都面临食源性疾病的严峻挑战，人人都面临食源性疾病的危险。美国每年有7600万食源性疾病患者，占美国人口的1/3；由生物因素引起的食源性疾病暴发次数，占总发生次数的83%。据世界卫生组织的统计报告，发达国家死于食物中毒的儿童中，70%是由微生物性食物中毒所致。食源性疾病可分为两类：一类是由食品中生物或化学因素引起的食物中毒，另一类是由食品中生物因素引起的感染性腹泻。目前已知有200多种疾病可以通过食物传播。已报道的食源性疾病致病因子有250种之多，其中大部分为细菌、病毒和寄生虫。其他为毒素、金属污染物、农药等有

毒化学物质。(1)肠道致病菌。约10种左右的肠道致病菌，是食源性疾病中最常见的生物致病因素。感染后可引起细菌性食物中毒和多种感染性腹泻。(2)通过食品传播的病毒。主要有诺若病毒、甲肝病毒和戊肝病毒等。感染后可引起病毒性腹泻、甲肝、戊肝等疾病。目前病毒性腹泻发病率呈明显上升趋势，仅次于细菌性腹泻。(3)寄生虫。主要是华支睾吸虫，感染后可引起肝吸虫病。还有阿米巴原虫，感染后可引起阿米巴痢疾。所有由细菌引起的食物中毒都不具有传染性，因此有毒食品一旦去除，就不会出现新的病人。但是因为吃了被细菌污染的食物而染上伤寒和副伤寒，细菌性痢疾、霍乱、病毒及寄生虫性肠道传染病的患者，却具有很强的传染性，可以引发第二代、第三代病人。这也是食品安全方面的一个控制难点。

6.食品安全保障是奥运会筹备工作的重要组成部分，据市食品安全办有关负责人今天披露，食品办将制定并实施“奥运食品安全行动计划”和奥运会食品安全保障方案，确保奥运食品供应安全。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)