

2006年申论预测试卷及解析4：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\\_ti2020/26/2021\\_2022\\_2006\\_E5\\_B9\\_B4\\_E7\\_94\\_B3\\_c26\\_26589.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/26/2021_2022_2006_E5_B9_B4_E7_94_B3_c26_26589.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.新华网北京10月5日电(记者张晓松)2008年北京奥运期间，预计将为各国代表团、工作人员、新闻记者、现场观众提供餐食1300多万份。为了保障食品供应安全，北京市专门制订了食品安全行动纲要，目前已全面启动。据北京市食品安全办公室主任张志宽介绍，奥运期间北京市将接待各国代表团、工作人员、新闻记者等近25万人，现场观众700万人次，周期长达60天到70天，预计供餐超过1300万份。由于奥运食品种类多、标准高，且奥运期间正值食源性疾患高发期，食品安全保障工作十分艰巨。为此，北京市专门制订了2008年北京奥运食品安全行动纲要，并已经市长办公会通过实施。根据这一纲要，北京市将以世界卫生组织CAC标准为基础，以国标和欧盟、美国食品安全标准为参照，建立北京奥运食品安全标准体系。这一体系包括：有害物质限量标准约80个、检测方法标准约50个、包装类标准约15个。北京市将建立奥运食品定点供应基地，届时按照奥运食品安全标准要求，对基地产品实行逐批检验，并提前2年对备选基地环境，包括空气、土壤、水，进行动态监测，提前2年对备选基地产品进行定期抽样检测。北京市还将确定一批奥运食品定点供应企业，按照奥运食品安全标准对出厂产品实行逐

批检验；建立奥运食品物流配送中心，实行专车专用、封闭运输，全程监控；还要对奥运食品加贴电子标签，以实现食品的全程追溯。

2.长久以来，关于种种劣质食品的报道几乎成了我们隔三岔五就能在媒体上看到的一个主要话题。比如关于劣质奶粉、劣质食用油、劣质面粉、劣质大米、劣质豆制品……各级监管部门针对于此的执法检查，也始终没有停止过，而且还会在每年的元旦、春节等重大节日前加大执法检查的力度。但这么些年过去了，各级监管部门的工作不可谓不努力，但劣质食品依然屡禁不止。

3.2005年7月6日《北京晚报》消息，“韩氏”酸甜话梅、“嘉荣”奶油杏肉、“良味”开口松籽、“北星”黄豆酱油、“帝瑞丝”牛奶巧克力、“庄美”沙嗲猪肉脯、“丰野”花椒芽……今天，又有一批食品将在北京市场消失。惺称钜踩焐銜縲迹?3种食品因市场抽检不合格，在全市予以下架。在一长串下架名单中，记者发现，共有25种北京产品上了“黑名单”。其中，北京鑫通达食品有限公司此次成了下架“大户”，该公司生产的奶油青豆、各种肉松、咖喱牛肉干、五香牛肉条等共计有8种散装产品均不合格。另外，北京森永兴达商贸有限公司6种“韩氏”、“小五财”蜜饯，北京欣洛克食品有限公司“茜茜食品”什锦果脯、300克盒装蜜蜂桃脯，北京瑞颐春食品有限公司“亦新”什锦果脯，北京远洋商贸有限公司3种“嘉荣”蜜饯，北京市朝夕顺商贸有限责任公司“京松缘梦”白瓜子，北京田宏超经贸有限公司两种散装梅肉、糖姜片，北京一品红商贸有限责任公司“良味”开口松籽，北京万味园商贸有限公司“万味园”白瓜子也出现在下架名单中。

4.6月29日中午，上海市食品药品监督管理局接到报告，位于浦东新区的

上海后藤电子有限公司自6月28日晚餐后，陆续有80余名员工因腹痛、腹泻等症状前往医院就诊，疑似集体性食物中毒。据调查，后藤公司员工食用的盒饭是由浦东新区亚比瓯食品有限公司供应的。市食品药品监督管理局监督人员当即对亚比瓯食品有限公司的加工现场及设施采取了封存措施。目前，市食品药品监督管理局监督人员正在对病人进行个案调查和肛拭采样，事件原因正在进一步调查。据悉，6月中旬以来，上海市已连续发生多起因进食单位集体供餐饭菜导致的食物中毒事件。食品监督部门调查表明：餐饮单位超能力供应、清洗消毒不到位、内部管理薄弱以及食用无证经营的盒饭等因素是近期食物中毒事件频发的主要原因。昨天发布的2005年第5次食品安全预警通告提醒：广大市民应增强自我保护意识，注意用餐安全，不到无证餐饮单位就餐；集体订餐的单位要注意查验供应商是否持有上海市食品卫生许可证；单位自办食堂必须严格按有关程序向食品、药品监督部门申办食品卫生许可证；遇到食品卫生问题应及时向食品药品监督部门举报、投诉。

5.已经发了霉的蘑菇在加入保险粉漂白、用自来水清洗后，又被重新包装、贴上商标、打上保质日期，然后销往锦绣大地、岳各庄等批发市场。丰台工商分局六里桥工商所昨天在日常巡查时发现了这个蘑菇再加工窝点，经过4个多小时的清点，大桶小箱的“鲜蘑”产品整整装了8货车。工商人员昨天巡查到六里桥长途汽车站南侧的一处待拆房时，无意间透过门缝发现了里面隐藏的“大秘密”。执法人员入室时，两名工人正在大水池里清洗蘑菇，现场污水横流，黄牛肝、茶树菇、红乳牛肝、鸡腿菇等各种蘑菇，有的颜色浑浊，有的已经开始发霉长毛。执法人员现场就查封了190桶

蘑菇和300箱已包装好的成品，贴的都是“森野”、“绿宝”等商标。“黑”加工点老板李某交待，他在这里已干了将近3个月，还在锦绣大地租了摊位专门销售。大桶的鲜蘑都是从云南收购运进北京再包装的，有的因为过期销售不出去了，就拿回来用保险粉浸泡漂白，用自来水清洗后，再加入苯甲酸钠、柠檬酸等防腐剂保鲜。“几乎每个月都要加工近60大桶约6000斤”。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)