

公务员考试《申论》标准预测试卷(七)-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__E5_85_AC_E](https://www.100test.com/kao_ti2020/26/2021_2022__E5_85_AC_E5_8A_A1_E5_91_98_E8_c26_26820.htm)

[5_8A_A1_E5_91_98_E8_c26_26820.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/26/2021_2022__E5_85_AC_E5_8A_A1_E5_91_98_E8_c26_26820.htm) 《申论》标准预测试

卷(七) 一、注意事项 1. 申论考试是对应考者阅读理解能力、综合分析能力、提出和解决问题能力、文字表达能力的测试。

2. 作答参考时限：阅读资料40分钟，作答110分钟。 3.

仔细阅读给定资料，按照后面提出的“作答要求”作答。 二

、资料 (1)昨天，“世湖园”牌咖喱牛肉干等40种食品因质量

抽检不合格，被北京市食品安全办下令在全市下架。其中包

括加增工贸有限公司生产的一批散装童子鸡、肚丝儿和肘子

，亚硝酸盐含量超标。食品办同时发出北京第二号食品安全

风险预警：警惕亚硝酸盐引发食物中毒。据了解，由亚硝酸

盐引发的食物中毒近年来在全国及北京时有发生，亚硝酸盐

与食盐一样是白色透明的晶体，带有咸味，易溶于水，是一

种允许使用的食品添加剂，在肉制品加工中使用可增强肉类

的鲜美感，还具有一定的抑菌效果。当人摄入量超过0.2克

时，就会发生中毒症状，超过3克会导致死亡。许多新鲜蔬菜

中含有微量的硝酸盐，一般不会造成食用者中毒。但是，贮

存过久的蔬菜或放置过久的剩菜，菜里的硝酸盐在细菌作用

下会转化为亚硝酸盐，食用可能会发生中毒。我国除了腌腊

肉制品和肉灌肠、肉罐头允许少量添加外，目前在其他食品

烹饪加工中，严禁添加或使用亚硝酸盐。北京市自2000年3月

起，明令禁止餐饮企业购买、使用和存放亚硝酸盐。市食品

办提示市民，不吃腐烂的蔬菜；食剩的熟菜在高温下存放过

久后不可再食用；腌菜时盐应多放，至少腌制15天以上再食

用；现泡的菜，最好马上就吃，腌菜时选用新鲜菜；不要购买和食用散装盐；由于亚硝酸盐和食盐的物理性质极为相似，所以普通市民根本不能区分这两样东西，如果食用后发生胸闷、憋气、青紫等现象，应马上到大医院就诊。有关部门将加大监督检查力度，对发现餐饮单位存储、使用亚硝酸盐的，将依法严肃处理。

(2)国家质检总局近日抽查了13个省、市50家企业生产的50种干果、干菜产品，合格39种，产品抽样合格率为78.0%。抽查发现的主要质量问题是：产品中二氧化硫残留量超标、部分产品重金属残留量超标等。部分质量较差的干果、干菜产品是：湖南长沙市财龙实业有限公司生产的财龙牌黄花菜、福建古田县顺达食品有限公司生产的湖心泉牌黄花菜、湖南岳阳市岳阳楼区丽凯食品加工厂生产的丽凯牌荔枝干。

(3)国家质检总局近期组织对山葡萄酒产品质量进行了国家监督抽查，发现连续的抽查促进企业提高了质量意识，加强了质量管理。随着市场经济的不断发展和人们对产品质量的更高要求，山葡萄酒产品的加工工艺，正逐步走向规范和成熟。本次共抽查了辽宁、黑龙江、吉林3个省50家企业生产的50种产品，合格产品35种，产品抽样合格率为70%。抽查暴露出山葡萄酒的5大质量问题：一是于浸出物、酒精度、总糖含量低。本次抽查中有3种产品干浸出物含量过低。干浸出物是反映山葡萄酒的原汁含量多少的主要检测指标。本次抽查的产品中干浸出物最低检测值为5.7g/L，低于山葡萄酒标准中不小于14g/L的要求；有7种产品酒精度过低。葡萄酒酿酒技术规范中规定，葡萄酒酒精度必须在7度以上。本次抽查所检测产品中酒精度最低值仅为1.8度；有3种产品总糖含量低于产品标准及企业明示值，其中有1种

产品的总糖含量仅为0.54~ / 1. . 低干产品明示佰女大于15g / l . 的要求 . 二是超范围使用食品添加剂。强制性国家标准规定 , 山葡萄酒中不允许添加香精、甜味剂、色素。本次抽查中有10种产品检出甜蜜素 , 最高检出值为1.9g / k ; 有3种产品检出糖精钠 , 最高值为0.21/kg。另外 , 抽查发现少数企业违规使用人工合成色素。有的产品检出人工合成色素苋菜红和胭脂红。 三是菌落总数超标。国家强制性标准规定山葡萄酒的菌落总数应小于50个 / mL , 本次抽查中有两种产品菌落总数超标。 四是铁含量超标。本次抽查中有3种产品铁含量超出标准8.0mg / L要求。其中 , 铁含量最高佰为62.1m/L。葡萄酒中铁含量讨高 . 会严重影响产品的口感 . 在保质期内 . 易使产品出现沉淀。 五是标签标注不规范。本次抽查中有10种产品标签不规范。主要是未按标准要求标注产品质量等级等。 (4)2005年2月 , 英国食品标准署发布召回575种含有苏丹红一号食品指令后 , 北京市工商局对首都流通领域进行全面排查 , 发现亨氏美味源(广州)食品有限公司辣椒酱检出“苏丹红一号” 。北京市工商局迅速实施全市下架 , 暂扣亨氏美味源(广州)食品有限公司生产的辣椒酱4239瓶 , 辣椒油14596瓶 , 及其生产的其他食品共计449瓶。4月14日 , 北京市工商局积极配合北京市食品安全办 , 会同质监局、出入境检验检疫局、卫生局等相关部门 , 在昌平区垃圾综合处理厂 , 对亨氏美味源(广州)食品有限公司等食品生产经营企业主动召回的含有“苏丹红”的产品1612箱进行监督销毁。 厦门、吉林、杭州等地也相继推出了菜肉召回制度。

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