

## 2013年中国人民大学考研新闻实务模拟练习题二

来源：爱考机构教育培训

材料：

这几天，火锅“飘香剂”、“辣椒精”、“增香膏”连连被曝光，不少消费者担心火锅不再安全。

记者在朝阳大洋路市场食品添加剂专卖区发现，多家商店货架上摆放着“火锅飘香剂”、“辣椒精”。

一家店主介绍，500g一瓶“火锅飘香剂”售价约为18元。他表示，冬天火锅生意好，“火锅飘香剂”卖得也不错。目前向多家火锅店供货。

记者走访了十里河桥和华威桥附近的两家火锅店，他们均表示不使用“火锅飘香剂”。一位厨师介绍，普通火锅需要经过一段时间，香味才会出来。“如果一进店门，就闻到浓浓的火锅香味，那基本可以断定使用了飘香剂。”

一家香料香精工厂北京区销售人员介绍说，“火锅飘香剂”起到的效果是，火锅端上来的瞬间就香飘四溢，是从味觉上对顾客的一种“欺骗”。（新京报）

对此，江苏省质监局某工作人员说，无法明确这些产品究竟能否食用，言外之意就是“不能管”，而工商部门则直接说“不好管”。（扬子晚报）

昨日，中国烹饪协会火锅专委会发布2010火锅企业食品安全状况调查报告，称所检测的全国100家知名火锅企业底料100%合格。

“有说法认为市场上80%火锅含有违规添加剂，这种说法纯属谣传”，中国烹饪协会火锅专委会秘书长乔杰昨日表示，“我国很多火锅企业都有自己的原料配送基地，就锅底这个问题，我们了解到的情况没有像媒体报道的那样耸人听闻。来龙去脉可能需要做更详细的调查研究。”

“但是不能否认，由于火锅行业入市门槛低，企业发展参差不齐，行业中个别企业仍然存在着影响行业声誉的违法行为。”乔杰说。

今年10月到11月，中烹协组织专家，随机对100个国内知名的大型火锅品牌连锁企业中的门店、后厨、中心厨房、底料生产厂进行了实地调查。

抽查结果显示，底料检验报告、调味品质检报告全部都合格。

火锅企业承诺不使用飘香剂

12月22日，海底捞、小肥羊、皇城老妈、东来顺、竹园村、新辣道、呷哺呷哺等火锅企业联合承诺，坚决不使用飘香剂等可能对人体有害的化学原料处理食品 and 食品原料。

这些企业还表示，将向顾客开放中央厨房、后堂、配送中心等。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红表示，由于不同厂家所生产的添加剂的成分各异，因此还不能妄下定论。

“不过这也说明餐饮行业的管理是存在漏洞的。”范志红建议，飘香剂等添加剂应该有国家标准。

根据以上所给材料，完成下列试题。

根据上述材料，为某家都市报写一则12月23日的消息，字数600字左右。

为你的消息拟定两个标题，一个单行题、一个双行题。

根据材料，写作两条不同的导语。

根据材料，写作一条 800 字左右的短评。

北京电视台要做关于食品安全方面的系列报道，假设你是北京电视台记者，写出你的报道纲要。

