

## 热点事件：淀粉肠“塌房”

### 一、热点概述

记忆中小时候校门口总飘来一股香味儿，那就是带着金黄外壳，还会包裹一层孜然辣椒粉的“淀粉肠”，近年来，在街头巷尾的小吃摊上，“淀粉肠”再度走红，成为很多打工人忙碌一天后给自己的“最佳奖励”，还有不少人下班后做起了“烤肠副业”。

然而，3月15日晚，“淀粉肠塌房”的话题爆上热搜！据央广网报道，全国各地的路边摊烤淀粉肠价格普遍在2-3元/根，但在批发市场，淀粉肠价格大约0.5-0.6元/根，利润很高。虽然名为淀粉肠，但排在配料表第一位的是肉。据生产厂家工作人员透露，“有肉，肉很少。都是用的鸡肉和鸡骨泥，用鸭肉更便宜，大部分都是淀粉。”在电商平台上，出售鸡骨泥的多是经营宠物食品的商家，他们表示：“骨泥不建议人吃。”这场风波无疑给食品市场敲响了警钟，提醒人们在追求美食的同时，也不能忽视食品安全。希望相关部门能够加强监管，让消费者能够吃得放心、安心。

### 二、答题素材

#### 1. 事实（举例）论证：

消费者购买和品尝淀粉肠时，很难知道里面到底用了什么原料。很多人本来就对淀粉肠的肉含量没什么期待，再加上价格便宜，也不会去深究其中的原料是否对身体有害。据中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授何计国表示，“使用鸡脖泥、鸡架泥代替原有肉类使用的行为，本质是掺假和以次充好，其中的营养物质也无法被人体吸收”。可以说，路边摊的淀粉肠如果没有透明的货源公示，其质量很难得到保障。一些商家明知道自己进的货缺乏质量保障，却还是去卖，无非因为其中利润大，监管难度更大。另外，也有一些商家善于使用“障眼法”，将淀粉肠当成火腿肠来卖，经过烤制，普通人很难分辨二者味道的差异。火腿肠是有国家标准的，如果市场上生产销售火腿肠，必须按标准执行，但至今淀粉肠都没有专门的国标，这也让一些商家钻了空子，最终受害的还是消费者。

面对淀粉肠“塌房”这一现实，众多消费者表达了他们的愤怒与失落之情。随着对食品安全的忧虑日渐加剧，他们对于商家的信誉问题也越发感到疑虑重重。有人表示：“以前总觉得淀粉肠里至少有些肉，现在看来全是心理作用了。”更有人嘲讽道：“淀粉肠没肉是最安全的，就怕多放了点。”对食品质量的疑虑和愤慨迅速在网络上扩散，很快成为了众人闲聊时刻热切讨论的话题。然而，令人感到意外的是，面对这一曝光，也有一些消费者持着一种乐观的态度。他们笑着说：“没想到淀粉肠里都是淀粉，那就放心了，至少吃不死人。”有人更是调侃道：“淀粉的烤着还真挺香的，说不定比真肉还好吃呢。”这种以幽默的方式化解食品安全问题带来的焦虑，或许也是消费者们在无奈之余的一种自我调解。

#### 2. 道理论证：

(1) 无论是愤怒还是调侃，我们都不能忽视食品安全问题的严峻性。作为消费者，我们应当采取

更加理性的态度来选择食品，不应仅仅因为商家的华丽包装而轻易做出决定。对食品的质量与安全抱有更高的重视。与此同时，监管部门需强化对整个食品生产及销售链条的监管，保障消费者健康权益得到有效维护。

(2) 每年“3·15”，媒体都会曝光一些商家食品安全方面的问题，然后再被要求整改。其实，如果商家真的能在生产和经营中，时刻为了消费者着想，而不是为了一点蝇头小利铤而走险，也不至于在“3·15”期间被曝光和整改。在日常把好安全关，保证商品的品质，才是长久的经营之道。

### 3. 原因分析：

- (1) 鸡骨泥成本低廉，一些黑心商家为了牟利使用低质量材料制作食品……
- (2) 淀粉肠都没有专门的国标，让一些商家钻了法规和标准的空子……

## 三、出题方向

### (一) 你怎么看？

1. 近期 315 晚会播出，再次引起了人们对食品安全问题的讨论。其中“淀粉肠塌房”冲上热搜，据官方媒体报道，淀粉肠的制作原料大多不含真正的肉类成分，而是以鸡脖泥、鸡架泥为主，甚至还有以更便宜的鸭肉或纯淀粉作为主要原料。童年小吃淀粉肠“塌房”，让许多网友感到愤怒与失落。对此，你怎么看？

◎**审题判断——你怎么看？（热点现象类）——答题结构【点题/破题-危害-原因分析-过渡-对策-总结结尾】**

#### ◎**解题思路**

##### **第一步——点题/破题：**

童年小吃淀粉肠，是许多年轻人美好的童年回忆。然而 315 晚会上曝光了淀粉肠生产乱象，让无数网友为之心碎，我认为这一食品安全乱象需要引起我们的高度重视……

##### **第二步——危害：**

第一，淀粉肠生产乱象侵害了消费者的知情权。人们有权知道他们所吃的食物是由什么制成的。如果食品生产商故意误导消费者，使用低质量的原料或者虚假宣传，这是对消费者权益的侵犯。这种行为不仅会伤害消费者的感情，还可能对他们的健康造成潜在威胁……

第二，淀粉肠“塌房”事件揭示了食品行业中可能存在的一些问题。生产商为了降低成本而使用低价原料，这可能导致市场上出现不公平竞争。这种竞争环境不利于那些真正注重质量和安全的生产商，同时也损害了整个行业的声誉……

##### **第三步——原因分析：**

一方面，火腿肠有生产的国家标准，而淀粉肠目前没有专门的国家标准，企业标准也是越来越宽松，以至于乱象频发……

另一方面，一些商家明知道自己进的货缺乏质量保障，但因为其中利润大还是继续去卖……

此外，路边摊的淀粉肠如果没有透明的货源公示，其质量很难得到保障……

**第四步——过渡：**

每年 315，媒体都会曝光一些商家食品安全方面的问题，然后再被要求整改。这次媒体曝光给不良商家敲响了警钟，要想让消费者悬着的心放下来，吃得更加放心，还需要我们采取以下措施：

**第五步——对策：**

第一，用法堵好洞。针对淀粉肠缺乏生产标准这一情况，相关部门要尽快明晰淀粉肠的生产原料、产品组成、营养指标等方面的标准，为监管提供依据。同时，市场监管部门得尽职尽责，对流动商贩做好日常检查，不论是其经营资质，还是其食品质量，都应该得到合法合理地监管……

第二，用心留好客。食品加工厂和商家要树立诚信的经营理念，以优质的产品和服务来留住消费者，不要只着眼于一时的利益而忽视了长远的发展，要时刻将责任意识放在心中，向消费者公开生产产品的配料以及制作过程，保障消费者知情权……

第三，用脚投好票。作为消费者，我们应当采取更加理性的态度来选择食品，对曝光出问题的商品擦亮眼睛，仔细辨别。在购买商品时要认真查看商品的生产时间和配料表，对食品的质量与安全抱有更高的重视……

**第六步——总结结尾：**

这场淀粉肠风波的揭露，无疑是对食品行业以及个人食品安全认知的一次警示。我相信经过各方努力，我们的餐桌一定能够更加安全、健康、美味……