

维权动态

销售与生产许可证不符商品 商家被判十倍赔偿

去年十一月,消费者刘先生
在西安市一家超市购买了3盒
“紫健牌”苦荞茶,每盒83元,总
金额为249元。该产品由陕西
紫阳县一家茶叶公司生产,外包
装上标明生产许可证号为
QS610914010120,产品标准号
Q/ZYZJ-C03-2006。
购买后,刘先生查询了国家
食品药品监督管理局数据库,发
现生产许可证号QS610914010120
的注册商品应

为绿茶,而非苦荞茶,遂向超市
及生产厂家反映。没有得到结
果后,刘先生又向西安市莲湖
区食品药品监督管理局投诉。
随后,该局向该超市出具《告知
书》称:包装标示生产许可证号
QS610914010120 产 品 名 称 为
“茶叶(绿茶)”,但实际产品为
苦荞茶,与许可证不符,其产品
标准号 Q/ZYZJ-C03-2006 已
过期,对该超市进行行政处罚,
没收违法所得,责令改正,停止

销售。
今年年初,刘先生起诉至莲
湖区人民法院,请求法院判令该
超市退回购货款249元,并要求
以十倍购货款赔偿,合计2739
元。日前法院开庭后,经法院合
法传唤,该超市无正当理由未到
庭参加诉讼,也未提供书面答
辩意见。
【案例分析】
法院审理认为,刘先生在被
告处购买的“紫健牌”苦荞茶,并

支付相应价款,被告出具了购物
小票,双方之间形成买卖合同关
系。作为销售商,被告应对其所
销售的商品标签、包装上所载的
内容负责,并保证其销售商品符
合《中华人民共和国食品安全
法》规定。
而刘先生在被告处购买的
苦荞茶包装标识上的生产许可
证号的产品为“茶叶(绿茶)”,
但实际产品为苦荞茶,与许可证
不符,且产品标准号已过期,违反

《中华人民共和国食品安全法》
规定。被告虽未提交答辩意见,
但作为经营者,销售不符《食品
安全法》规定的商品应承担相应
法律责任。故刘先生请求退还
购货款249元,并支付价款十倍
即2490元赔偿的诉讼请求,法
院依法予以支持。记者获悉,依
照《消费者权益保护法》、《食
品安全法》规定,莲湖法院做出
上述判决,宣判后双方都没有上
诉,该判决已生效。 (整理)

消费提示

不要食用未经加工处理的生鲜蜂蜜

本报讯 张琪 8月
25日,国家食品药品监督
管理总局网站发布消费警
示公告,建议消费者不要
食用未经加工处理的生鲜
蜂蜜,倡导消费者选择正
规食品生产企业生产加工
过的蜂蜜。
据了解,近期个别地
区发生了食用未经加工处
理的生鲜蜂蜜导致多人中
毒死亡的情况,相关部门
目前正在继续检测和调
查生鲜蜂蜜中毒致死
的原因。为预防食用生
鲜蜂蜜中毒,保障公众食
品安全,国家食品药品监
督管理总局发出以下消
费提示:蜂蜜为蜜蜂采集
植物的花蜜、分泌物或蜜
露,与自身分泌物混合
后,经充分酿造而成的天
然甜物质。由于蜜蜂的
蜜源植物种类较多、生
长环境复杂,可能导致蜂
蜜中含有有毒物质。消
费者食用未经加工处理
的生鲜蜂蜜,有发生中毒
的风险,严重时会导致死
亡。

专家推荐

挑选健康面包:尽量避免购买丹麦面包

面包已经是许多家庭必不可
少的食材之一。不过,近日有
媒体曝光某品牌面包从不换
油,也引起了人们对面包食用
健康和安全的关注。那么,
消费者该如何选购面包呢?
哪种面包才更健康呢?
记者走访北京市场发现,
目前的面包品牌有二十多个,
各品牌下又有各种种类的面
包,让人眼花缭乱。消费者
王女士告诉记者,其实自己对
面包并没有什么研究,每次买
都是看自己熟悉的品牌,至于
哪种面包不健康、哪种面包
更营养就不得而知了。
挑选面包要看营养价值
中国农业大学食品学院营养
与食品安全系副教授范志红
指出,选购面包品牌固然重
要,但更重要的还是要看它
的健康价值。她指出,面包分
类比较复杂,按用途,可以分
为“主食面包”和“点心面包
”等;按质感,可以分为软质
面包、脆皮面包等;按原料,
可以分为白面包、全麦面包
等。
不过,虽然面包分类复杂,
但其中也有共同点,就是健
康与不健康之别。

范志红指出,如果以热量来考
量,表皮干脆的脆皮面包热量
最低,因为这类面包一般不
甜,含糖、盐和油脂都很少,
烘焙后表皮脆硬,趁热吃非常
可口,其中以法式主食面包和
俄式“大列巴”为代表,营养
价值和馒头大体类似。
硬质面包和软质面包中通常
都加入了鸡蛋、糖、牛奶、油
脂等材料,只是加入的水分不
同。孩子们喜欢的吐司面包
、奶油面包和大部分花色点
心面包都属于软质面包。软
质甜面包含糖约15%,油脂约
10%,吐司面包中含糖和油
更多一些。
学会辨别全麦面包
很多人喜欢买褐色的全麦面
包,认为它才是健康的标志。
不过,范志红提醒,消费者一
定要学会辨别全麦面包。据
介绍,全麦面包是指用没有
去掉外面麸皮和麦胚的全麦
面粉制作的面包。它的特点
是颜色微褐,肉眼能看到很
多麦麸的小粒,质地比较粗
糙,但有香气。
全麦面包之所以更有利于身
体健康,因为它富含纤维,能
帮助人体打扫肠道垃圾,还
能延缓消化吸收,有利预

防肥胖。需要注意的是,颜色
发褐的面包,未必就是全麦
面包。一些企业为了迎合部
分消费者偏爱褐色全麦面包
的心理,会用白面粉来做面
包,然后加少量焦糖色素染
成褐色,看起来很像全麦面
包,但其实本质上仍然是白
面包。
那么,怎么辨别真正的全
麦面包呢?范志红提醒,一定
要看到足够多的麦麸碎片,
才能认定是全麦面包。她还
建议,2岁以上的孩子可以
开始尝试吃全麦面包,以培
养爱吃“粗”粮的好习惯。
尽量避免购买丹麦面包
那么,市面上哪种面包是我
们需要警惕、减少购买的
呢?范志红指出,那就是丹
麦面包。面包中热量最高
的是松质面包,也叫做丹麦
面包。它的特点是要加入
20%~30%的黄油或起酥
油,能形成特殊的层状结
构,常常做成牛角面包、葡
萄干扁包、巧克力酥包等。
这种面包口感酥香柔软,
非常美味,但因为饱和脂
肪和热量实在太高,而且
可能含有对心血管健康非
常不利的反式脂肪酸,因
此要尽量少买这样的面
包。如果要吃最好一周
不超过一个。 (中国网)

下架信息

“好长兴”五香豆等12种不合格食品下架

(部分)

序号	样品名称	商标	规格型号	生产日期	标注生产单位名称	不合格项目(标准值/实测值)	抽样地点
1	棒棒豆花	味之天	90克/袋	2015/01/07	湘阴县光大食品厂	山梨酸及其钾盐, g/kg (≤1.0/1.8)	北京左双阳食品店
2	豆皮肉卷	东方厚德	120克/袋	20150104	铁岭厚德食品有 限责任公司	山梨酸及其钾盐, g/kg (≤0.075/0.46)	北京左双阳食品店
3	五香瓜子仁	良味	120克/袋	2015/01/11	天津市鸿川坚果加 工有限公司	过氧化值(以脂肪计), g/100g (≤0.25/0.63)	北京京玛特商贸有 限公司
4	美味瓜子仁	庄味夫	300克/袋	2014.12.01	潮安金庄美食品厂	过氧化值, g/100g 脂肪(≤0.50/0.75)	北京京玛特商贸有 限公司
5	五香豆	好长兴	168克/袋	2015年02月01日	莆田市华大食品有 限公司	酸价(KOH), mg/g 脂肪 (≤3/4.8)	北京京玛特商贸有 限公司
6	酒鬼花生	好长兴	168克/袋	2015年02月01日	莆田市华大食品有 限公司	过氧化值(以脂肪计), g/100g (≤0.25/0.77)	北京京玛特商贸有 限公司
7	红心地瓜干	龙之家	188克/袋	2015年03月12日	莆田市华大食品有 限公司	二氧化硫残留量, g/kg(≤0.35/1.09)	北京京玛特商贸有 限公司
8	开胃梅	鸿乐	140克/袋	20150116	天津市鸿乐食品有 限公司(分装)	二氧化硫残留量, g/kg(≤0.35/0.60)	北京广联创业商贸 有限公司广联德苑店
9	鱼皮花生	源发	225克/袋	2015/01/01	龙海市漳龙食品有 限公司	过氧化值, g/100g 脂肪(≤0.50/1.32)	北京多福尚品商贸 有限公司

本报讯 张琪
北京市食品药品监督
管理局在监督检查
工作中发现“好长
兴”五香豆等12种
食品不合格,现决定
对不合格产品在流
通领域采取停止销
售措施,名单予以公
示。
北京市食品药
品监督管理局提醒
消费者:凡已购买下
列不合格批次产品
的消费者可凭购物
小票和外包装向销
售单位要求退货。