

维权动态

# 售过期香肠 商家被判十倍赔偿

消费者孙某在超市买了15包香肠,其中有14包超过保质期,随后孙某与超市协商赔偿事宜,未达到双方满意。孙某向法院提出诉讼,法院经审理后支持孙某的请求,判处超市赔偿孙某于商品十倍的价款。

## 基本案情

今年5月,孙某在某知名超市购买“玉兔牌”香肠15包,其中价值558.6元的14包香肠已过保质期。孙某到收银台结账后,径直向服务台索赔,但与超市协商未果,遂将其诉至法院,要求超市支付14包香肠售价十倍的赔偿

金5586元。

## 案件解析

根据《食品安全法》第三条规定:食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担社会责任。该法第二十八条第(八)项规定:超过保质期的食品属于禁止生产经营的食品。食品销售者负有保证食品安全的法定义务,应当对不符合安全标准的食品自行及时清理。该法第九十六条第一款规定:违反本法规定,造成人身、财产或者其他损

害的,依法承担赔偿责任。第二款规定:生产不符合食品安全标准的食品或者销售明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者销售者要求支付价款十倍的赔偿金。当销售者销售明知是不符合安全标准的食品时,消费者可以同时主张赔偿损失和支付价款十倍的赔偿金,也可以只主张支付价款十倍的赔偿金。

本案中,孙某因购买到超过保质期的食品,而向某超市要求价款十倍的赔偿金,是依法行使权利的行为,因该赔偿获得的利益属于法律应当保护的利益,孙某

的请求最终受到法院支持。

## 律师意见

在司法实践中,对于消费者来说,在消费过程中买到劣质食品、过期食品甚至有毒有害食品,应当保留好购物小票、发票及该食品等证据,及时拿起法律武器,依法向商家索赔,或向市场监督管理部门举报,以及通过诉讼方式维护好自己的合法权益。

对于商家而言,应当按照保障食品安全的要求储存食品,及时检查待售食品,清理超过保质期的食品,切实承担起保证食品安全的法定义务和社会责任。

## 消费解答

# 酸乳饮料是酸奶吗

如今市面上有很多酸乳饮料,这些饮料其实并不是真正的酸奶。酸乳饮料的类型很多,有标注有“活性乳酸菌”的饮料、调配型乳饮料等。

标注有“活性乳酸菌”的饮料。这种饮料含有活性乳酸菌,品质好的活性乳酸菌饮料里的乳酸菌活性会比较强,数量也到达一定的数量级( $10^8 \sim 10^{10}$ ),所以会有一些有益菌进入到肠道,在肠道内起到调节肠道菌群的作用。

调配型乳饮料。比如蛋白质,原味酸奶中其含量2.5g/100ml左右,而乳酸菌饮料中蛋白质含量仅为0.7%左右。调配型的乳饮料就是没有活菌的,用水、糖、少量乳调配而成,营养价值偏低,而且也没有活性菌的调节肠道功能。同样因为不错的口感和较多的糖,让人容易过量饮用,也易增加肥胖的风险。

酸奶是牛奶的发酵产物,不管是在钙含量,蛋白质含量或者维生素含量都比乳酸菌饮料高很多。比如蛋白质含量,酸奶大概是2.5%,而乳酸菌饮料中蛋白质含量仅为0.7%。所以酸奶的优

势在两方面,一个是和牛奶媲美的营养价值,另一个就是活的乳酸菌,但是和纯的活性乳酸菌饮料不同,酸奶要长期坚持摄入才会有调节肠道功能的作用。

酸奶和活性乳酸菌饮料还有一个特殊的地方,就是必须全程冷链配送,低温储存。如果温度偏高,那么乳酸菌有可能会死亡,也就失去了它的作用。所以在选择时一定要选择生产日期最近的,低温储存的。

酸奶对人体有益,但我们喝酸奶时却要注意一些事项。

要鉴别品种。目前市场上,有很多由牛奶或奶粉、糖、乳酸或柠檬酸、苹果酸、香料和防腐剂等加工配制而成的“乳酸奶”,其不具备酸牛奶的保健作用,购买时要仔细识别。

要饭后2小时左右饮用。适宜乳



酸菌生长的PH值酸碱度为5.4以上,空腹胃液PH值在2以下,此时饮酸奶,乳酸菌易被杀死,保健作用减弱;饭后胃液被稀释,PH值上升到3~5,这时饮用酸奶比较合适。

不要加热。酸奶中活的乳酸菌经加热或开水稀释,便大量死亡,不仅特有的风味消失,营养价值也损失殆尽。

不宜与某些药物同服。氯霉素、红霉素等抗生素、磺胺类药物和治疗腹泻的收敛剂次碳酸、鞣酸蛋等药物,可杀死或破坏酸奶中的乳酸菌。

(整理)

## 消费提示

猕猴桃味美多汁,营养丰富,是我们生活中的常见水果之一。它含有丰富的碳水化合物、膳食纤维、维生素和微量元素,尤其维生素C、维生素A、叶酸的含量较高。并且猕猴桃含有优良的膳食纤维和丰富的抗氧化物质,能够起到清热降火、润燥通便、增强人体免疫力的作用。挑选猕猴桃有诀窍。

用手指肚轻轻按压猕猴桃的两端,如果感觉不再坚硬,按压处发生轻微变形,但也不是很软,此时是猕猴桃的最佳食用状态。

对于猕猴桃,果农中流行这样一个说法,“3天软,7天烂,半月坏一半”。因此,购买时应选择果实处于坚硬状态、无机械损伤的猕猴桃。但硬邦邦的猕猴桃并不好吃,其中的糖分很低,果实酸涩,还让人感觉刺口,因为果实里含有大量蛋白酶,会分解舌头和口腔黏膜的蛋白质,引起不适感。常温下,猕猴桃一般放3天左右就会变软,达到最佳食用状态。

如果我们想要催熟猕猴桃,也有方法。

提高放果的环境温度。催熟猕猴桃果实采后需要经过后熟才能食用。后熟期的长短受成熟度和环境条件的影响。成熟度高的,或置于高温条件下的,后熟期较短。猕猴桃存放环境温度越高,果实新陈代谢越活跃,后熟越快。

增加乙烯浓度,促进果实后熟。把猕猴桃鲜果装入塑料袋内,再把切开的梨或苹果同袋混装,然后将袋口密封3~5天,即可后熟食用。一般每公斤猕猴桃放一个切开的梨或苹果,装入的梨或苹果越多,催熟效果越好。经过后熟的果子如已变软,即可剥皮食用。对仍不能剥皮的可削皮后食用。

在猕猴桃上插几个牙签。如此放上两天,就会软不少。据介绍,之所以会如此,主要是因为牙签戳出的“伤口”会使水果生成乙烯物质,加速其成熟。(摘)

# 催熟和挑选猕猴桃有窍门

## 下架信息

# “百花牌”荆花蜂蜜等2种不合格食品下架

本报讯 王晓梦 北京市食品药品监督管理局在监督检查工作中发现“百花牌”荆花蜂蜜等2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:凡已购买上述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。

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	泡椒猪脆	友圆	90g/袋	2015.03.16	重庆爽溜溜食品有限公司	过氧化氢mg/kg(不得检出/3.95)	北京物美天翔便利超市有限责任公司六十五号店
2	百花牌荆花蜂蜜	百花牌	700g/瓶	2015.04.07	北京百花蜂蜜有限公司	菌落总数CFU/g(≤1000/2400)	北京超市发连锁股份有限公司超市发清河大楼店