

维权动态

售含苜蓿进口食品 超市被判10倍赔偿

大商场的进口食品并非一定可靠、安全。人们在购买时一定要看清标注是否合格。北京某超市因售卖一款含有苜蓿的进口糖果,不符合我国食品安全标准,被消费者诉诸法院,判10倍赔偿。

案件始末

原告周先生说,去年7月份,他在超市买了品名为世安水果味糖,价值1296.6元,回家后经家人提醒发现,该产品配料里有苜蓿成分,上网查询后发现苜蓿不属于普通食品及食品原料,用在

普通食品里存在安全隐患。之后,周先生向北京市区某食品药品监督管理局反映了此事,该食药监局调查核实后对超市做出行政处罚,证实上述产品不符合食品安全国家标准。

基于此,周先生随后将超市诉至法院,依据《食品安全法》的规定,要求判令超市退还货款1296.6元并十倍赔偿12966元,诉讼费由超市承担。

法院审理

庭审中,超市辩称称,该产品是进

口食品,经过进出口检验检疫合格。生产商给出的意见也是产品合格,符合出口条件。经查询文献资料,苜蓿在中国具有食用历史,因此食药监局给出的意见依据不成立。关于苜蓿是否可以作为食品原料予以添加,国家卫计委未给出明确意见。

经法院审理查明,该糖果含量中确实明示“着色用植物粉(甜菜根、姜黄、菠菜、苜蓿)”。此前,国家质量监督检验检疫总局向周先生出具政府信息公开告知书,载明“由于目前未查询到苜蓿在我国具有传统食用习

惯,检验检疫机构判定其不属于普通食品,不得随意添加到糖果等普通食品中。”食药监局对该超市作出没收违法所得136.55元、罚款5000元的行政处罚。

法院认为,上述告知书以及行政处罚具有相应法律效力,可以佐证超市销售的世安水果味糖配料中含有苜蓿成分,属于销售明知是不符合食品安全标准的食品,周先生除要求赔偿损失外,还可以要求支付价款十倍的赔偿金。因此,法院作出前述判决。

(整理)

消费提示

认清这5大常见虚假健康食品



现在人们的生活条件越来越好,更多的人开始关注健康,主动去购买一些对健康有好处的食品。然而,并非所有标榜“健康食品”的食品实际上都是健康的,不少只是玩了个文字游戏误导了消费者,令人忽略了它们的真实面目。

无糖糕点

听起来似乎很健康,不含糖,热量也不会很高。但如果你这么想就大错特错了。虽然不含糖,但麦芽糖、糊精、玉米糖浆等水解淀粉却不少,而且为了弥补口感上的欠缺,这些糕点往往都会添加不少油脂,这些食物不仅糖尿病人不能乱吃,正常人吃多了也难免会发胖。

营养麦片

燕麦是公认的健康食品,粗纤维热量低,但市面上很多的营养麦片其中却有着大量的糖精、奶精和植脂末,这些成分可对健康没什么好处。建议挑选麦片的时候一定要仔细看清配料表,选择原味的、配料表里只有燕麦的速溶食品(当然还是建议食用煮食的燕麦)。

全麦面包

全麦面包本应该用没有去掉外面麸皮和麦胚的全麦粉制作的,微褐色,质地粗糙,有十足的麦香的面包。但是市面上很多全麦面包却并非由全麦粉做成,只是在制作中有的加入色素使之变成褐色,或是加入麸皮带来些许粗糙感。大家挑选时一定要擦亮眼睛。

粗粮面包

大家都知道偶尔吃些粗粮对健康好处多多,但粗粮饼干呢?它其实并不健康,与粗粮相比,膳食纤维含量少了很多,同时为了迎合消费者的口感往往在制作过程中加入很多糖和高达30%的油脂,而且常常还含有不少反式脂肪酸。

谷麦饮料

大部分的谷物饮料里膳食纤维含量比较低,糖分含量却是能吓人一跳。要是真的想喝谷物饮料,建议配比制作,一部搅拌机或是豆浆机即可满足制作需要,健康又美味。

(人民网)

下架信息

“京仁堂”人参海狗丸不合格下架

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“京仁堂”牌人参海狗丸不合格,

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。

标示的产品名称	标示的出品/生产企业	生产日期/批号	标示的批准文号	标示的保健功能	规格	被抽检单位	抽检结果
京仁堂牌人参海狗丸	江门市蓬江区京仁堂生物科技有限公司 委托/威海百合生物技术股份有限公司生产	501182404	国食健字G20060186	缓解体力疲劳	0.2g/粒	北京永兴事成商贸中心	菌落总数 4600CFU/g (限值为≤ 1000CFU/g)

吃对食用油很重要

食用油也称为“食油”,是指在制作食品过程中使用的动物或者植物油脂。随着生活水平的提高,我们吃的食用油种类也多起来。如何挑选优质食用油其实和家庭个人身体状况直接相关,并非越贵越好。

油品分类

从油脂的来源讲,食用油可分为陆地动物油脂、海洋动物油脂、植物油脂、乳脂和微生物油脂。

草本植物油:亚麻籽油、葡萄籽油、紫苏油、核桃油、杏仁油、沙棘油、月见草油、玻璃苣油、大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、棉籽油、小麻油、火麻油等。

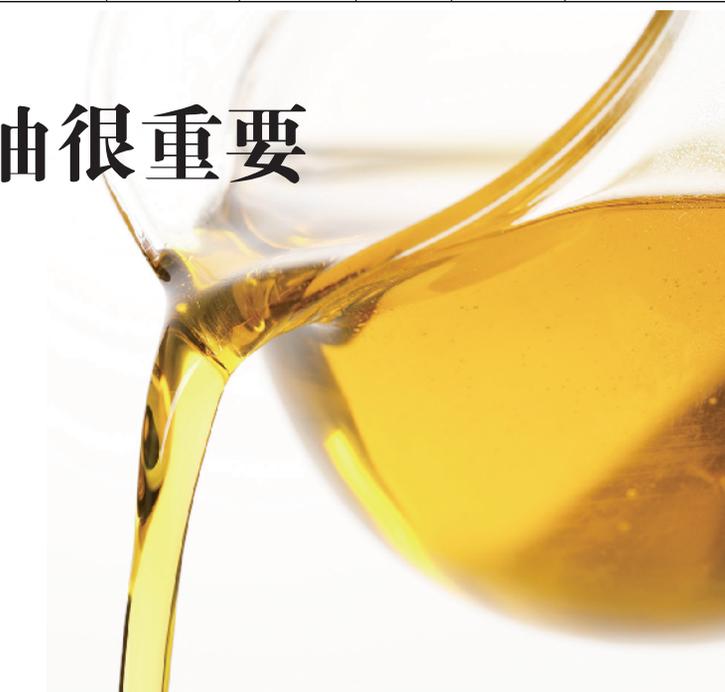
木本植物油:油茶籽油(山茶油)、牡丹籽油、棕榈油、核桃油、椰子油、橄榄油等。

陆地动物油:猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油等。

海洋动物油:鲸油、深海鱼油等。

吃油有讲究

少吃油。油即是脂肪,含有较高的热量,如今生活水平提高,



营养补充充足,故应少吃油,防止热量摄入过多。

吃好油。不同的油营养价值不同,木本植物油>草本植物油>动物油。

吃多样性油。吃油的多样性以满足人体对多种不同营养成分的需要,达到健康目的。

如何存放食用油

盛油不要用塑料桶和金属容器,可用陶瓷或深颜色小口的玻璃瓶;盛油前要把容器洗净擦干,装油后盖严盖;用过的熟油不要和生油掺一起;油要存放在干燥

避光处;油瓶要经常更换;油瓶不要离热源太近;尽量买小包装的油品,缩短存放时间。

油的适合人群

调和油、大豆油和香油适合所有人食用;花生油适合患有糖尿病、血友病的病人,青少年,脑力劳动者,预防老年痴呆的人食用;菜籽油适合胆管、胆固醇、胃肠消化有问题的病人食用;橄榄油适合患有心血管系统、糖尿病、慢性胃肠疾病等的病人,注意美容保养的女性,孕期、哺乳期妇女,婴儿食用。(摘)