

维权动态

顾客起诉肉松制品有维生素E 获赔6万元

近日,上海市虹口区法院对一起生产销售肉松制品标识添加维生素E引发的纠纷作出了一审判决,判决上海某超市退还刘先生货款6000余元,某食品公司赔偿刘先生6万余元。

案情回放

刘先生在某超市购买了某食品公司生产的肉松制品共计6000余元,后在包装袋配料中的食品添加剂一栏中发现标注有维生素E。

经向有关部门反映,浙江省质量技术监督局答复刘先生,“维生素E的使用范围不包括肉松类制品。”国家食品药品监督管理总局食监一司亦复函,告知已对某食品公司违规行为立案查处。

于是,刘先生以某食品公司生产、某超市销售不符合食品安全标准的肉松制品为由起诉至虹口区人民法院。

在法庭审理中,超市辩称,公司系按正规渠道进货的,刘先生称产品质量有问题,要求退货,应当举证。食品公司辩称,

其生产的肉松制品成分中含有猪油,产品中的维生素E并非主动添加,而是被猪油带入产品中的,只是在外包装上错将维生素E标注为添加剂,产品本身并无安全问题,不同意赔偿。

法院经审理后认为,食品公司添加有违反国家食品添加剂使用规定的维生素E,行为已构成生产不符合食品安全标准的食品。超市作为大型零售超市,未尽到谨慎审查的义务,在产品包装上明确载明添加剂成分中含有维生素E的情况下,依然进行

销售。因此,法院判决支持刘先生要求某超市退还货款、某食品公司赔偿十倍价款的诉讼请求。

以案说法

消费者在遇到食品安全问题时,应大胆维权。消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的,可以向经营者要求赔偿损失,也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者,应当实行首负责任,先行赔付,不得推诿;属于生

产者责任的,经营者赔偿后有权向生产者追偿;属于经营者责任的,生产者赔偿后有权向经营者追偿。生产不符合食品安全标准的食品或者经营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经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金;增加赔偿的金额不足1000元的,为1000元。但是,食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵除外。(新华网)

消费提示

如何挑选和清洗草莓



又到了草莓开始上市的季节,也是草莓控们大快朵颐的时候。自然成熟的草莓鲜亮亮、柔嫩嫩,吹弹可破,让人无法抗拒。

草莓除富含大量的维生素C之外,还含有大量的胡萝卜素。胡萝卜素是合成维生素A的重要物质,具有明目、养肝的作用。草莓的营养成分很容易被人体消化、吸收,多吃也不会受凉或上火,是老少皆宜的健康水果,当然,草莓最受欢迎的原因还是它香味浓郁、清甜可口,吃完后唇齿留香,回味无穷。

现在的草莓一味追求产量和抗病能力,滥用激素、农药,所以现在挑草莓、洗草莓也是一门学问。

第一、草莓不能太大,大小要均匀。

第二、正常的草莓呈自然的心形,现在市面上一些草莓不仅个头大,而且奇形怪状,咬开后常发现里面是中空的,就是激素造成的。

第三、自然成熟的草莓特别柔嫩,外皮有吹弹可破的感觉。手感过硬的草莓是为了防止运输途中受损而提前采摘的。

第四、挑选全果鲜红均匀,有柔和光泽的。表面有白色或灰色斑点的草莓是腐烂的前兆。

第五、草莓表面的“芝麻”点应该是黄色的,如果是全红的很可能就是染色的。

第六、新鲜草莓的蒂头叶片鲜绿,有细小绒毛。

草莓植株很矮,果实基本都是趴在地上的,而且又香甜多汁,很容易受病虫害和微生物的侵蚀。因此,种植草莓的过程中,要经常使用农药。这些农药、肥料以及病菌等,很容易附着在草莓粗糙的表面上,不容易清洗干净。如果清洗不干净,很可能引发腹泻,甚至农药中毒。所以清洗草莓也是讲究技巧的。

首先,用自来水冲洗,将表面的脏物和农药初步清洗一下。其次,用面粉水浸泡。面粉的吸附能力很强,可以把附着在草莓粗糙表面上的脏东西粘下来,而且面粉呈弱碱性,可以促进呈酸性的农药降解。最后再用淡盐水浸泡。淡盐水可以杀灭草莓表面残留的有害微生物。

在清洗过程中,要注意千万不要把草莓的蒂摘掉。去蒂的草莓放在水中浸泡,残留的脏东西及农药会随着水进入果实内部,造成更严重的污染。草莓洗干净后摘掉蒂吃就可以了。(整理)

消费误区

饮料标签里的“秘密”

超市里琳琅满目的饮料受到很多消费者的喜爱,如今气温逐渐升高,各种饮料更是逐渐进入了销售旺季。像“无糖”或者“0能量”的饮料很受消费者喜爱。但是,这些标签上的“无糖”“无能量”等到底靠不靠谱?这就需要了解饮料标签的含义。

“0能量”是“0”摄入吗

在我国营养标签标准中,声称“0能量”是有要求的,当食品中的能量低于17千焦/100克(固体)或100毫升(液体)时,就可以声称“0能量”。也就是说,一款饮料标示“0能量”,并不意味着饮料中真的一点能量也没有,仅仅是含量低微,其摄入量对人体营养的影响微不足道。

营养成分为“0”也是同样道理。我国标签标准规定,当营养成分含量低于某一个界限时,由于含量低微,对人体营养健康的影响微不足道且数值的准确性较差,则必须标示为“0”。也就是说,标示为“0”并不是绝对没有。比如,一款饮料的碳水化合物实际含量为0.3克/100克,但由于低于“0”界限值0.5克/100克,在营养成分表中则标示为“0”。

“无糖”是指不含糖吗

“无糖”饮料,是指饮料中碳水化合物或者糖的含量低于标准的“0”界限值。也就是说,每100克或每100毫升食品中糖含量等于或低于0.5克。也许消费者会有疑惑,饮料明明不含糖为什么喝起来还是甜的?

其实,为了获得较好的口感,企业在饮料中都会添加甜味剂来替代蔗糖。甜味剂属于食品添加剂,应在配料表中标出,如阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素等。

与“无糖”饮料类似的“低糖”饮料,也是指饮料中的碳水化合物或者糖含量低于一定的界限值。按照我国标准规定,糖含量低于5克/100克或5克/100毫升,就属于“低糖”食品。

“富含维生素C”是指维生素C含量高吗

饮料中宣称“含有维生素C”或者“富含维生素C”,都是为了说明其中维

生素C含量高。

我国饮料标准中“含有维生素C”的要求为每100毫升饮料中所含维生素C要达到相应NRV(营养素参考值,专门用在标签上比较营养素高低的数值)值的7.5%,维生素C的NRV值是100毫克。也就是说,要达到7.5毫克以上,或者每420千焦能量中所含的维生素C达到5%NRV,即5毫克以上。

“富含维生素C”的要求则更高,所需含量是上述要求的两倍。市场上,这类饮料每100毫升中维生素C的含量约为20毫克,占NRV的20%,符合我国标准。一瓶饮料以350毫升为例,如果喝一瓶,摄入量为一天的所需维生素C的70%。这样看来,它的维生素C含量确实很高。

“100%果汁”是原榨果汁吗

不少饮料都在包装上用醒目字样注明了“100%果汁”或“纯果汁”。但是仔细一看配料表,发现上面基本上都写着水、某种水果的浓缩汁。

其实,这种果汁应该叫“复原果汁”,是先从果汁中除去一定比例的水分将其变为浓缩果汁,便于保存和运输,之后再添加适量的水分将其还原成与原果汁比例相同的饮品。所以,100%果汁并不等于原榨果汁,只是它不添加其他的配料,如白砂糖、食品添加剂等物质。

“果汁饮料”和“果味饮料”也有区别。“果汁饮料”的果汁含量最少要达到10%。而果味饮料是由糖、甜味剂、酸味剂和食用香精为原料调制而成,它的味道主要是由香精调配出来的,其中含有的果汁成分很少,甚至一点果汁都不含。

“咖啡饮品”是咖啡吗

咖啡和咖啡饮品的区别可以从配料表中看出来。咖啡只有一种配料,即咖啡豆、咖啡粉或者速溶咖啡。咖啡饮品则不然,它的配料表前几位一般是白砂糖、植脂末和葡萄糖浆,还有食品添加剂,都是用来调节产品风味和口感的。多达十几种配料中,咖啡的排名经常很靠后,甚至在最后一位,这说明在所有配料中,咖啡含量所占比例比较小。所以,咖啡和咖啡饮品需要人们区别对待。

(中新网)