

维权动态

“打假人”买过期商品索赔涉嫌敲诈被拘

近日,有3名“打假人”涉嫌对超市敲诈,被浙江省金华市金东公安分局多湖派出所治安拘留。

案件原委

有3名40多岁的“打假人”在金华多家超市买东西,然后以商品质量问题为由,索要10倍甚至更高的赔偿。如果超市老板不同意,他们便威胁说,不赔,就等着工商来查。以一家超市所遇到的情况为例。

4月底,3名“打假人”到多湖街道一位鲍姓老板开的超市里,购买了一盒130元的五加皮礼盒包装酒,并索要了电脑小票。过了几个小时,这3名打假

人又回到店里,告诉老板酒的保质期过了。当老板提出退掉酒钱,并一赔三时,3个人不同意,要求赔偿2600元。其中一名男子竟然威胁说,不这样赔的话,以后就不要开店了。

超市老板知道自己卖过期商品不对,尽管他也有每月检查一次超市里的商品,发现快过期商品就会下架。于是,他只能理亏,给了3个“打假人”2600元。

民警调查

当3名“打假人”多次以上述方式“光顾超市”后,被几家超市联合发现,交到当地派出所。

民警介绍:“其实这段时间以来,这3个人已经光顾过七八家超市了,专门买过期的保健品或者酒,比如椰岛鹿龟酒、铁皮枫斗、五加皮、藕粉等,然后他们会要求超市老板赔偿,不赔就要投诉到工商管理部门。”

据3名“打假人”中的1人交代,超市里哪些商品过期,特别是酒和保健品类的,基本看一眼外包装就心里有数了,根本不用费心去挑。因为这些商品的外包装经常在变,每年都不一样,过不过期很容易辨认。

当民警经过一番调查、笔录、取证之后,认为3名男子涉嫌对超市老板进行敲诈,要处以13~14天不等的治安拘留处罚。

律师解释

记者了解到,关于知假买假是否涉嫌违法,目前参照的大多是一个司法解释,即《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》第三条:因食品、药品质量问题发生纠纷,购买者向生产者、销售者主张权利,生产者、销售者以购买者明知食品、药品存在质量问题而仍然购买为由进行抗辩的,人民法院不予支持。这基本上明确了“知假买假”受法律保护。那么,金华这3个人,看上去就是打假,为什么最后变成了敲诈?

浙江泽厚律师事务所徐伟新律师认为,警方如此处理相对合理。

在他看来,超市的消费者可以分成两类人,一种是正常的消费者,还有一种就是俗称的“知假买假”。不过,这“知假买假”的人中又分两种情况:一种是其目的为举报、监督和净化市场秩序,依法主张索赔的权利,自然是够不上敲诈勒索的,相反还可以得到法院的支持;另一种是索赔金额超出了依据法律可以支持的额度,而且在处置过程中对店家进行威胁或者恐吓,一般这种情况下,可以认为他有非法占有的目的,可以视作敲诈勒索。

(中国网)

消费解答



反季节蔬果能不能吃?

反季节蔬果可以吃,但最好在正规市场购买。

反季节蔬果可以通过两种方式获得,一种是通过人工创造成长环境种植出来的,另一种是从适合其成长的大自然环境中种植收获后再运输过来。反季节蔬果安全与否,主要取决于其种植、运输过程中是否严格遵守国家农产品生产的相关规范。反季节蔬果本身在种植中有一定的规范性,其安全性是有一定保证的。农药、植物生长激素、催熟剂、防腐剂等的使用都是有国家标准的,只要是严格按照国家标准生产的反季节蔬果,就可以放心食用。

但是,非自然生长的蔬果,其营养素和风味都会受到影响,反季节蔬果的日照时间和强度都不足,因此糖和维生素的含量比同类的时令蔬果略低一些。再加上运输的时间较长,蔬果中的胡萝卜素、维生素C等营养素也会有所损失。但这并不意味着人们就该放弃反季节蔬果。

在冬春季节,适当吃些反季节蔬果,可为身体提供丰富的膳食纤维和叶绿素等营养成分。至于其损失的糖分和维生素,可以通过其他食物来弥补。(摘)

消费提示

国家食品药品监管总局:

关于食用蜜饯的消费提示

近日,国家食品药品监督管理总局抽检发现,部分蜜饯存在超范围、超限量使用着色剂的情况。为了保护消费者食用蜜饯的安全,国家食品药品监督管理总局特发出以下消费提示:

蜜饯是指以水果为主要原料,经糖(蜜)熬煮或浸渍,添加或不添加食品添加剂,或略干燥处理,制成带有湿润糖液

面或浸渍在浓糖液中的湿态制品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)规定了蜜饯类食品中允许使用的着色剂,包括靛蓝及其铝色淀、萝卜红、栀子黄、红花黄、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、天然苋菜红等。

通常而言,蜜饯产品在标准规定的

范围内使用色素是安全的。但是,也应认识到经过加工后的水果制品,色泽不会过于鲜艳。建议消费者购买这类食品时,不宜过度追求色泽,要谨慎购买颜色过于鲜艳的蜜饯产品,特别是对于抽检不合格批次的产品,一定不要购买。若发现市场仍有销售,可以拨打12331投诉举报。

如何挑选和保存牛油果

牛油果和猕猴桃一样,都是摘下后放熟的,市场上有卖熟透的也有卖生的。生的牛油果为青绿色,摸起来很硬,需要在室温存放两三天才能熟。

如果当天要吃的就买熟的牛油果,选择时要看一看,按一下,确保成熟又不坏。一般来说,牛油果在熟透的时候外皮会变黑,表面出现深棕色斑点,表面深棕色的斑点越多,说明越成熟,如果果皮基本被深深浅浅的棕色斑点覆盖,建议就不要买了,说明有可能熟过头而变质了。

如果牛油果软硬适中,稍微可以感觉按得动,那就是最适合食用的状态。如果按起来很硬,那就说明还未成熟。如果按下去局部是软的,有些地方却很硬,最好别买。如果按起来很软,就说明果肉已经烂了。

还可以切开一个看看,里面若是嫩嫩的黄绿色,没有黑斑的话则是最佳状态的牛油果。如果果肉出现局部发黑接近腐烂,那可能是被挤压伤了;如果果肉出现明显的黑丝成块,那就是坏的,不能食用。

牛油果的保存时间长短根据果的成熟状态和存放的环境状态而不同,具体可根据生熟判断的标准去判断。成熟度不高的牛油果在室温下



放上3~5天后自然成熟。生的牛油果则可放置5~7天。牛油果的冷藏温度为4~8℃最佳,不能低于4℃,以免冻伤。根据成熟度不同冷藏时间一般为5~10天。

切开后的牛油果果肉暴露在空气中容易变黑。如果一次只用半个,请务必将有核的那半个保留,不要去核,洒上柠檬汁,再用保鲜膜包好,放入冰箱就好了。(辑)