

维权动态

律师：食品包装上有两个生产日期可索赔

近日,消费者张先生在北京华联万柳购物中心店购买到几袋新家园牌烤馍锅巴,发现每个包装上都有两个生产日期,较早日期有被擦拭过的痕迹。该超市值班经理称,经厂家回复该批次食品非供给华联的商品,而厂家却告知未接到超市反馈,需调查后回复。律师就此指出,食品双生产日期属于涉嫌虚假标注的违法行为,若无法确认责任,消费者可向超市、厂家要求赔偿。

包装出现两个日期

“幸好留心看了一眼,一个食品上竟然有两个‘生日’?”

张先生向记者讲述,日前,他在华联万柳购物中心店购买了6包新家园品牌的烧烤风味烤馍锅巴,就在结账后、站在收银台外核对商品时,他无意中发

张先生向记者讲述,日前,他在华联万柳购物中心店购买了6包新家园品牌的烧烤风味烤馍锅巴,就在结账后、站在收银台外核对商品时,他无意中发

问题食品仍在调查

日前,记者在华联万柳购物中心店见到了张先生所购的烤馍锅巴,经查看,每袋商品的外包装上确实存在两个生产日期,正面日期为“20161208”,背面中部则有“20161218”字样,时间较早的日期显然有被擦拭的痕迹,不过擦拭并不彻底。

对此事,该超市值班经理向先生经询问后表示,超市已与厂家沟通,“他们说这批次食品并非给华联供货批次,换句话说,这些应该不是我们的商品”。但对张先生未将食品拿出超市并还有购物小票的

情况,向先生称,具体情况仍在调查中。随后,记者又致电烤馍锅巴厂家内蒙古美好食品有限责任公司北京区域负责人贺先生,“我们的食品应该不会有两个生产日期,目前还没接到超市反馈”。对方听到张先生的遭遇表示吃惊,表示会立刻向超市了解情况,调查后回复。

可向超市厂家索赔

北京观道律师事务所主任律师朱金元就此事分析,食品包装上出现双生产日期属于涉嫌虚假标注的违法行为,应当承担相应的行政处分及民

事赔偿。根据《食品标识管理规定》第三十二条的规定:伪造或者虚假标注食品生产日期和保质期的,责令限期改正,处以500元以上1万元以下罚款;情节严重,造成后果的,依照有关法律、行政法规规定处罚。而依照《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条规定,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。“目前无法确认双日期到底是厂家还是超市的原因,建议张先生可向超市、厂家同时要求赔偿,如协商不能和解,可向法院起诉”。 (北京晨报网)

典型案例

职业打假涉猎网购“顶级用语”案

去年3月30日,河南省西华县工商局接到投诉举报人付先生反映,称其在某网店购买了“2016年3月26日新货,一品牌方便面整箱65克36袋包邮,气泡膜防碎赔钱特价包邮”,该产品宣称:“全网最低价”,涉嫌违反了《广告法》第四条以及第九条第三项、《侵害消费者权益行为处罚办法》第六条,涉嫌虚假

宣传、欺骗误导消费者。要求工商机关依据《广告法》第五十七条处罚,另依据《消费者权益保护法》第五十五条、五十八条和《工商总局关于完善消费环节经营者首问和赔偿先付制度切实保护消费者合法权益的意见》(工商消字[2015]36号文)的规定,督促被举报人先行承担赔偿责任。若被举报人故意拖延或

者无理拒绝赔偿的,请依据《消费者权益保护法》第五十六条第八款给予被举报人最高五十万的罚款。

西华县工商局依据《中华人民共和国消费者权益保护法》第五十五条之规定,促使双方达成调解,网店愿意退赔付先生500元,对该网店其他违法行为,西华县工商局另案作“诉转案”处理。

腌菜问题多 网购要当心

上月国家食药监总局曝光了7批次蔬菜制品抽检不合格,在近期曝光不合格食品中占比例最高,达到26%。

国家食药监总局近期发布的抽检信息显示,共抽检2421批次食品,其中不合格27批次。蔬菜制品7批次,该批次基本都为腌制蔬菜制品,且全部来源于网络渠道。搜索发现,天猫、京东、1号店等电商平台在售的各类酱腌菜产品非常多,其中湖南、四川、广东、东北都是“产销两旺”地区。业内人士提醒消费者:腌制蔬菜制品容易添加剂及钠盐“超标”,且是“三无产品”重灾区,建议多吃新鲜蔬菜,不要长期大量食用腌制蔬菜。

南开耀商贸有限公司生产、在京东(网站)销售的泡椒腌茉莉,苯甲酸及钠盐、二氧化硫超标等。

业内人士提醒:买腌制菜认准品牌产品

记者搜索发现,天猫、京东、1号店等电商平台在售的各类酱腌菜产品非常多,其中湖南、四川、东北、广东等地都是“产销两旺”地区,而除了厂家出品之外,还有不少所谓“农家秘方自制腌菜”在售,并未标注厂家、生产许可证等,属于“三无产品”,但不妨碍其销售火爆。

“实际上,在食品抽检过程中可以发现,腌制菜的不合格率通常偏高。”对此,一位业内人士告诉记者,首先,其特性较为“娇弱”,在运输、售卖过程中易受周遭环境影响,如微生物、温湿度等;腌制蔬菜制品往往所含水分较高,为延长保质期,同时增加口感丰富程度,部分生产企业或家庭作坊,可能铤而走险违规超量使用防腐剂、甜味剂、辣味剂等,导致抽检不合格。

这是否意味此类产品不要购买?对此,该人士表示,不合格率偏高不表示产品品类不安全不健康。“现在检查趋严,一般来说,市面正规渠道流通的品牌产品都没问题。即使偶有指数超标,其对人体危害性也在可控范围内,但建议消费者多吃新鲜蔬菜,不要长期大量吃腌制蔬菜。”该人士提醒,消费者应尽量选择知名品牌产品并注意生产日期、保质期,避免购买“自制产品”。

(人民网)

消费提示

如何挑选优质三文鱼?



三文鱼是人们喜欢的食物,营养丰富,然而,有些人会把三文鱼和大马哈鱼弄混。正宗挪威三文鱼的颜色是粉红色偏橘色,脂肪分布均匀,三文鱼肉中有一道道粗壮的白色脂肪层,大马哈鱼肉则没有。那该怎么挑选好的三文鱼呢?

看手感

用手指一按,冰鲜三文鱼有弹性,会很快弹起来,恢复原貌;而不新鲜的三文鱼,按下去后,会有凹坑,难以恢复原样。

看颜色

正宗挪威三文鱼的颜色

是粉红色偏橘色。

看口感

口感方面,正宗三文鱼入口结实饱满,肉质细腻,无渣滓。大马哈鱼肉质较老,吃起来会有渣。冰鲜三文鱼入口时,较温润;而冰冻三文鱼口感冰凉。