

维权动态

鱿鱼丝标签标示不当 商家被判十倍赔偿

张先生在某超市购买了大连某海产品公司生产的29包熏烤鱿鱼丝,购买后发现产品标签上显示的配料中含有琥珀酸二钠。张先生认为超市违反了食品安全法的规定,诉至法院要求超市退还货款371.2元,并支付十倍赔偿款3712元。近日,北京市延庆区人民法院审结了此案,判决支持张先生的诉讼请求。

案件详情

原告张先生诉称,去年4月某日,其在某超市购买了由大连某海产品有限公司生产的熏烤鱿鱼丝29包,单价为12.8元,共

计货款371.2元。购买后,张先生发现产品配料中含有琥珀酸二钠。张先生认为超市的行为违反了我国食品安全法的规定,故依据相关法律规定诉至法院,并提交了购物小票、产品实物、举报办理告知书等证据材料。

被告超市辩称:涉案商品实际未添加琥珀酸二钠,生产商因工作失误,造成涉案商品存在标签瑕疵,超市不属于明知涉案商品不符合食品安全标准仍继续销售,且超市已履行了必要的进货查验义务,对标签存在不符合食品安全标准的情况并不明知。在食品生产者或销售者可以举证证明该食品系安全食品的情况下,消费者再以标签瑕疵

为由主张十倍赔偿的惩罚性赔偿,违背了过错与责任相适应的比例原则。原告主动购买标有琥珀酸二钠的食品,其目的显然不是食用,其选择购买涉案商品的意图很明显是以牟利为目的,不存在任何误导。原告在多家超市购买涉案商品,其购买行为及购买数量明显不是为满足生活需要而购买,其行为扰乱了正常市场经济秩序,严重违反诚实信用原则,无视司法权威,浪费司法资源。超市认为涉案商品是安全食品,无需承担十倍赔偿责任。

法院审理

法院经审理认为,结合原告提供的证据材料可以认定张先生提供的产品实物系在该超市购买的、大连某海产品公司生产的产品。根据GB2760-2011《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》之规定,琥珀酸二钠允许使用的范围仅限于调味品,涉案产品的外包装上明确记载配料里包含琥珀酸二钠,该添加并无依据,应属于违反了上述强制性规定,系不符合食品安全标准的食品,而非仅仅是产品标签瑕疵。根据食品安全法的规定,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。生产不符

合食品安全标准的食品或者经营明知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;《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》第十五条规定,生产不符合安全标准的食品或者明知是不符合安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,向生产者、销售者主张支付价款十倍赔偿金或者依照法律规定的其他赔偿标准要求赔偿的,人民法院应予支持。最终,法院支持了张先生要求退还货款并支付十倍赔偿款的诉讼请求。(中国法院网)

消费提示

怎样挑选板栗?



又到了板栗上市的季节,喜欢吃软绵绵食物的人有口福了。但要想挑到质量不错的板栗还是要学点小技能。

看颜色。有的生栗子看起来表面光亮的,颜色深深的如巧克力,这样的栗子一定不要买,这是陈年的。要那种颜色浅一些的(像加多了伴侣的咖啡),表面像覆了一层薄粉不太光泽的才是新栗子。

看绒毛。大家都知道栗子的尾部有很多绒毛的,那种表面光亮,陈年栗子上的毛一般比较少,只在尾尖有一点点。而新栗子尾部的绒毛一般比较多。

看表面没有虫眼。如果表面没有虫眼,自己还是不放心的话,可以用手用力摩擦板栗的表皮,然后表面还是没有虫眼的话,多半就是没有虫眼了。

看个头,有一种日本板栗,个头很大,很喜人,但这种栗子水分大,甜味少,产量

高,口味不如国内的品种甜。第二种是大家常见的中等大小的普通品种,根据产地的不同口味上有些差别。第三种不是很多见,个头很小,不过这种一般是山栗子,真正的绿色食品,口味甘甜。

看形状。常见的栗子大致分为两种形状,第一种一面圆圆的,一面较平;第二种两面都平平的。在选择的时候要甜的就选第一种,要不甜的就选第二种。原因很简单,从栗子的生长状态来分析:栗子都在树上都是好几个在一起被绿色带刺的外壳包住,靠近外壳的栗子都有圆圆的一面,被夹在中间的当然会扁扁的两边平,而越靠近外壳的栗子越容易接受阳光的照射。很多水果的含糖量也和日照时间有很大关系。这就是为什么靠外层的栗子比靠里的甜。购回来的生板栗如当时不吃,最好放在有网眼的网袋或筛子里,置放阴凉通风处。

典型案例

网购到不合格食品 卖家被判赔

广东省顺德市民莫先生去年7月16日在网上向被告夜来香经营部开设的网店“夜来香保健品专营店”购买5盒野燕麦力片,总价值490元。因活动期间买5送3,实际发货为8盒。后来再次购买了10盒野燕麦力片,共计980元。

不久,莫先生发现自己网购的野燕麦力片配料中含有玛咖成分,但产品的标签、说明书均没有标注不适宜人群和食用限量,遂将夜来香食品经营部(以下简称夜来香经营部)及某网络平台告上法庭。

莫先生认为,根据卫生部(2011年第13号)公告,批准玛咖粉作为新资源食品,食品量应该少于等于25克/天,且婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用,食品的标签、说明书中应当

标明不适宜人群和食用限量。“该食品配料中含有玛咖成分,但产品的标签、说明书均没有标注不适宜人群和食用限量。”另外,《预包装食品营养标签通则》规定,直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。该食品并未标出能量、核心营养素的含量值及其占营养素参考值的百分比,违反了上述规定。

同时,莫先生认为网络交易平台服务商对入驻的被告夜来香经营部的商品有检查监控的义务。而该平台未尽到检查监控的义务,导致不法产品在

其平台上流通,应当承担连带责任。

顺德法院认定,原告莫先生购买野燕麦力片中含有玛咖成分,但产品的标签、说明书均没有标注不适宜人群和食用限量,亦未标出能量、核心营养素的含量值及其占营养素参考值的百分比,违反了相关法规的管理性规定,故法院对莫先生退还货款的主张应予以支持。

在此基础上,被告夜来香经营部是否应向莫先生支付价款十倍赔偿的关键问题在于商品本身是否符合食品安全标准。被告对此未提交证据,应当承担举证不能的不利后果。

据此,顺德法院判决被告夜来香食品经营部向原告莫先生退回货款1470元,并支付十倍价款的赔偿14700元。

权威回应

专家:“葡萄牛奶不能同吃”无确切科学依据

眼下秋高气爽,正是吃葡萄的好时机。不过,最近朋友圈有消息传出:葡萄不能与牛奶同吃,因为葡萄会强化肠胃的酸度,牛奶难以消化吸收,严重者还有可能导致腹泻。这是真的吗?湖南中医药大学第一附属医院治未病中心教授李定文给出了答案。

“这个并没有确切的科学依据。”李定文说。他表示,人体的消化吸收代谢系统非常复杂,不能等同于实验室里简单的化学反应。而且,食物学早已形成科学共识,食物之间并不存在相克关系,可以食用的食物混在一起吃,绝对不会

产生致病毒素。不过李定文同时指出,中医把食物分为“寒热温凉”四气,讲究合理科学的搭配,比如葡萄性偏凉,阳虚体质、脾胃虚寒的人不要吃太多。一般人都可食用葡萄,但糖尿病患者应少吃。贫血、高血压、水肿、神经衰弱、疲劳的人可适当多吃。

他还特别强调,葡萄与磺胺类、消化酶类药物不能同吃。葡萄含有酒石酸等酸性成分,会改变肠胃酸碱度,影响药物的吸收。治疗泌尿道感染的磺胺类药物,在碱性环境下溶解度大,但在酸性环境容易结晶。一些消化酶类药物,在碱

性环境下能够发挥良好的作用,但在酸性过强环境下则容易被破坏,从而影响疗效。因此,上述药物最好与葡萄隔开两个小时再服用。

“另外,葡萄皮上洗不掉的霜,是葡萄分泌的糖醇类物质,又叫‘果粉’,对人体无害,可以放心食用。买回的葡萄用纸包好,放在冰箱暂时贮存;用塑料袋包装放冰箱,会使葡萄表面结霜,引起腐烂。最好的吃法是充分洗净果皮,整颗入口,连皮带籽一起嚼完吃下,这样营养就会达到‘百分百’。如果剥皮吐籽,营养就损失掉一部分了。”李定文说。