

维权动态

网上买到变质肉 消费者向商家索赔

刮风下雨不想出门怎么办?很多人会选择网上买生鲜果蔬。但网上下单真能买到新鲜果蔬吗?近日,北京消费者刘先生就遇到了这样的烦恼,自己通过多点APP下单在北京某超市买了4块生肉,但配送员送来的却是变质肉。刘先生向超市索要10倍赔偿,但超市方始终不予兑现。

案件详情

8月8日晚,北京下起了大雨,刘先生通过多点APP在某超市下单买了4块生肉。随后,超市配货员将肉送到了刘先生家

里。刘先生发现4块肉的颜色已呈黑紫色,并有严重异味,便通过多点APP反映了该情况。

“这应该是要回库的肉,可能我们搞错了。”在确认猪肋条已变质后,再次上门的配送员向刘先生解释道。对方表示,可以用这次带来的猪肋条换回已经变质的那块。

可刘先生检查发现,新拿来的那块猪肋条依然呈黑紫色,闻起来有一股哈喇味。“两次拿来的肉都变质了,我要求按《食品安全法》‘退一赔十’。”刘先生当场表示。

随后,刘先生拎着变质肉来

到了超市。该超市一位经理表示,店方只能为刘先生更换一块好肉,要“退一赔十”只能向多点APP要求。多点APP相关人员却表示,他们与超市是搭售关系,发货、配送的都由超市负责,质量问题也应该由超市承担。

最终,在双方协调之后,超市的经理承认了肉已变质,并答应赔偿刘先生1000元。没想到赔款之事一拖再拖。

致电超市负责此事的经理,该经理表示刘先生所说属实,店方会马上处理好此事,为刘先生兑现1000元的赔偿。但一直没有兑现。

律师说法

北京市智舟律师事务所专职律师韩续认为,根据《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、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是不符合食品安全标准的食品,消费者可以要求十倍或者损失三倍的赔偿金,增加赔偿的金额不足一千元,为一千元。上述情况中,超市卖给刘先生的肉包括配送员第二次拿来退换的肉都已变质,因此消费

者要求“退一赔十”索要1000元的赔偿符合法律规定。

多点APP是一种较为新颖的商业零售模式。这种模式一旦发生消费纠纷,谁是第一责任人呢?韩续表示,不管是线下实体店还是网络平台,作为销售方的商家都应该承担责任。刘先生所买的生肉是由超市出货配送,所以作为销售方的超市肯定要担责。多点APP是否担责,要看其是否同为销售方或者只是平台提供方。该事件中,超市已同意赔偿,就该积极兑现承诺。刘先生应该保存好有关证据,必要时用法律维护自身权益。(中国消费网)

消费提示

怎样挑选茶树菇干?

柳松茸又名茶树菇、茶菇、油菜菇、茶树菇,隶属真菌门,担子菌亚门,层菌纲,伞菌目,粪锈伞科,田蘑属。春秋野生于杨树、油茶等阔叶树的枯死或枯干部分。茶树菇营养价值极高,干菇的蛋白质含量为27.5%,总糖为54.4%,含人体所需的十七种氨基酸和十多种矿物质、微量元素与抗癌多糖,其外观诱人、肉质脆嫩、味道鲜美、香浓、口感佳。

挑选茶树菇干时,首先看颜色,选择颜色呈自然茶色的,菇帽里面的颜色最好是白色的,这说明茶树菇在还比较嫩的时候就被采摘下来了;第二,看形状,选择菇帽小的,还没有散开的,这种质量比较好,且菇柄要比食指长度稍短,菇柄越长越粗的,口感越硬越老;第三,闻一闻,如果带有一点儿霉味儿,那就不要买了,说明存放时间过长。

如何挑选柿饼?



柿饼是由柿子加工而成的小食品,味道甜糯,可以保存较长的时间,是很多人都喜欢的一种零食。但是柿饼虽然好吃,也不可多吃。那么,柿饼一天可以吃几个呢?买的时候怎么选购才能买到真正好吃的柿饼呢?

柿饼里维生素和糖分的含量比一般的水果高,一天吃一个可以满足人体对于维生素的需求,同时柿饼中含有的果胶能够促进胃肠的蠕动,对于便秘有很好的治疗效果。而且柿饼热量高,一个柿饼的能量相当于3碗米饭,吃多了会发胖。

挑选柿饼时要注意以下几点。

看柿饼大小 柿饼最好是选择个头大一些的,小的柿饼一般是没有长成熟的或者是晚季的柿饼,即使是做成了柿饼,也没有香甜味,而且有涩味。不建议购买小柿饼,建议购买个头大的。

看柿饼外形 通常市场上卖的柿饼有两个形状。一种是扁圆的,一种是如窝头一样的形状。窝头的这种肉多,但肉多晒制的时候不好操作,不建议购买。建议购买扁圆形的柿饼。而且扁圆的柿饼也要看清楚,无破损,不开裂的为上好,无腐烂,无变质,无黑斑。

看柿饼上霜 柿饼上面的一层霜是在晒制的过程中,自然形成的,所以,选择的时候,如果发现没有柿霜的话,不要觉得这是假的。但有些商家会故意用白面粉来当柿霜。所以在购买的时候,可用手指头搓一下柿饼上的霜,如果细化则为好,如果发涩有条状,则为面。

典型案例

葡萄酒无中文标签 商家被罚3万元

日前,从福建省福州市市场监督管理局获悉,福州牛奶吧、锈场咖啡厅、一扫光零食量贩店等7户商家因涉嫌销售无中文标签进口食品,近期收到罚单,罚款金额从5000元至3万元不等。

福州市市场监督管理局通报称,牛奶吧(福州)食品有限公司销售无中文标签进口预包装食品(奶粉),依据《食品安全法》第一百二十五条第一款,没收违法经营的5包奶粉,罚款5000元。福州市鼓楼区锈场咖啡厅销售未粘贴中文标签的进口啤酒,依法没收涉案物品72瓶啤酒,没收违法所得740元,罚款5000元。福州鼓楼区经营者吴某销售无中文标签葡萄酒,依法没收扣押的涉案物品8瓶;没收违法所得870元;罚款3万元。福州市鼓楼区好三和茶叶店吕某经营无中文标签进口葡萄酒,依据《食品安全法》第一百二十五条第一款第(二)项的规定罚款,并

没收违法所得及涉案无中文标签葡萄酒。福州市鼓楼区经营者肖某销售无中文标签进口食品,责其改正,给予警告;没收违法所得54元及物品,罚款5000元。福州市连江县馆头江发钦饮食店经营无中文标签“MARTENSPILS”啤酒,依法没收涉案啤酒23瓶,没收违法所得5元,罚款5000元;福州市连江县潘渡乡贵安一扫光零食量贩店销售标示为“HYMNEO-FLOVE”的进口葡萄酒无中文标签,依法没收涉案的葡萄酒24瓶,罚款5000元。

据了解,《食品安全法》一百二十五条规定,生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂的,可处五千元以上五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额五倍以上十倍以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证。

权威回应

网传红心柚子被打针染色?

食品专家:纯属谣言

柚子是人们喜爱的水果,近年来红心柚因为色泽漂亮,营养丰富而受到欢迎。但是,一些消费者买到的红心柚切开后,内里果肉颜色不均匀,表皮海绵体发红,但果肉有的还是白的,于是有人猜测,这种是不是打针染色的柚子?对此,食品安全专家表示,瓜果打针的谣言不可信,打针瓜果很容易被发现。

上海市食品学会食品安全专业委员会主任马志英表示,打针瓜果不太现实,因为打完针,瓜果表皮会有明显的针孔,且打针后两三个小时就会发黑,受伤的瓜果会快速变质,对商贩来说得不偿失。

红心柚打针后会变得如何?有媒体专门进行了实验。将购买的浓度较高的色素倒入塑料杯里加水进行稀释。然后,用事先准备好的注射器,对白心柚子注射这些红色液体。注射完之后,将柚子静置数个小时后再切开。结果柚子内部变得乱七八糟,色素水的红色顺着针头集中附着在了外皮和内皮之间,而针头未能触及的部分,果皮和果肉没有什么变化。

和果肉呈黄白色的柚子相比,红心柚子果肉呈现红色,是因为其含有两类色素:水溶性的花青素,血橙是典型的因花青素着色的品种;脂溶性的类胡



萝卜素类,如番茄红素、β-胡萝卜素。红肉柚子的颜色主要是番茄红素。

红心柚子果肉颜色不均匀,可能由两种原因导致:生长过程中光照、气温、施肥等影响会使柚子长得不一样;柚子品种的不同,颜色也会有差异。有些品种的柚子就是果皮呈黄色,囊瓣与果肉处呈红色。

如果买到的红心柚子上没有针眼,打开柚子,里面果肉质地也正常,就不用担心它被打针染色了。