

维权动态

鱿鱼丝里含超范围添加剂 消费者索赔

入口的东西关乎生命健康,学会维权,共同保护“舌尖上的安全”,是每一位公民的权利和义务……近期,山东省青岛市中级人民法院对一起消费者起诉某商场出售不安全食品的维权案件作出二审判决,消费者要求商场退还货款并赔偿货款十倍的损失,最终法院判决消费者胜诉。

消费者董先生从青岛某商场购买的鱿鱼丝包装袋上标明该产品使用了添加剂琥珀酸钠和甘氨酸,而按照《食品添加剂使用标准》,这两种添加剂的使用范围不包括鱿鱼丝,董先生遂以购买的鱿鱼丝含有不应有的食品添加剂为由将某商场起诉至莱西市人民法院。一审法院受理案件后,因被告商场未应诉和答辩而进行了缺席审理,一审法院经审理认为,涉案

鱿鱼丝超范围使用添加剂,因而不是不安全食品,判决被告退还原告货款并赔偿货款十倍的经济损失。

青岛某商场不服一审判决,向青岛市中级人民法院提起上诉,列出了三条理由:一、涉案鱿鱼丝包装袋由于印制企业的失误而错误标注了食品添加剂,包装袋内的实物并不含有这两种添加剂;二、该鱿鱼丝无毒无害对人体不会造成急性或亚急性或者慢性损害,因而是安全产品;三、原告起诉以营利为目的,不是正当消费者。双方围绕这三点展开了激烈辩论。

青岛中院审理此案的合议庭法官们围绕这小小的鱿鱼丝和看不见摸不着的添加剂展开了研究,还请来了食品安全专家一起讨论,最终经审理查明:

一、涉案鱿鱼丝的包装袋

明确印着该食品含有添加剂琥珀酸钠和甘氨酸,商场称此系印刷错误,不能令人信服。法院认定食物中含有这两种添加剂。国家相关标准明确规定了琥珀酸钠和甘氨酸的适用范围,鱿鱼丝不在该范围之内,因而涉案食品是超范围使用添加剂。法院认为,食品安全标准是强制性标准,食品添加剂的使用范围是食品安全标准的重要内容,违反食品添加剂使用范围就是违反食品安全标准,违反食品安全标准的食品就是不安全食品。

二、商场称涉案食品不会造成急性或亚急性或者慢性损害,可是却没有证据证明涉案食品不具有慢性危害。现实生活中,滥用食品添加剂所导致的危害很多都是使用相当长时间后才表现出来,所以法院认为违反食

品安全标准,滥用食品添加剂就无从保障食品安全。

三、关于商场称董先生的维权以营利为目的,不是正当消费者的问题,法院认为,董先生提起本案诉讼即使以营利为目的,但是其行为同时具有维护社会公共利益、净化市场的作用,法律数倍赔偿的规定就是对这类行为的褒奖和对生产销售商家的惩罚。商场和生产厂家若要杜绝这样专门“找茬”的消费者营利,最好的办法就是不生产、不销售不安全食品。经审理,法院二审判决驳回上诉,维持原判。

鱿鱼丝案尘埃落定,案件不大,却包含着与每一个消费者息息相关的消费维权知识——购买了不符合食品安全标准的产品可以索赔,这是每个消费者的权利。《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。接到消费者的赔偿要求的生产经营者,应当实行首负责任制,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的除外。” (大众网)

权威回应

铁锅炒菜并不能「补铁」

铁是人体不可缺少的微量元素,是红细胞内血红蛋白生成的重要原材料。我们一定听到过一种说法:炒菜时选用铁锅可以补铁,以防治缺铁性贫血。很多人在做菜时还会特地选用铁锅,希望通过这种方法补铁。然而,事实真的是这样吗?

央视有一个节目《这是真的么》曾对此做过实验和调查。实验发现,在同等重量同等时间的情况下,用铁锅清炒番茄的铁含量是铝合金锅所炒番茄的十几倍。食物与铁锅接触的时间越长,面积越大,食物的酸度越高,进入食物中的铁就越多。从实验来看,用铁锅炒菜确实可以使菜里的铁含量增加。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红表示,用铁锅炒菜,菜里的铁是三价铁,属于非血红素铁,人体对其吸收利用率很低,在3%以下,这点铁量对于人体实际所需来说是微乎其微的。人体能吸收的血红素铁,也就是常说的二价铁,主要存在于牛肉、猪肉、羊肉等红肉类食物、动物肝脏中,所以说“铁锅炒菜能补铁”这句话是不科学的。

铁锅中的铁利用率不高,可以由以下事实来证明,那就是从两千年前到几十年前,大部分国人煮饭做菜烧水都用铁锅,但贫血者仍然众多。

最近30年来,除了炒菜之外,国民大部分烹调器具改用不锈钢等材料,但我国居民贫血率大幅度下降,这是因为红色肉类中的血红素铁摄入量不断上升。而且,国内外没有任何一项研究显示,靠铁锅溶出铁的方式能解决人体的贫血问题。

很多厨师认为,无论用什么锅炒菜,都不如用铁锅炒出来好吃。范志红表示,这很大程度上与铁元素催化氧化的作用有关。因为烹调中的一些风味物质是在炒菜高温下发生氧化反应而形成的,铁会促进氧化。

正因为如此,用铁锅烹调会增加抗氧化物质的损失。铁离子还会与食物中的多酚类物质发生反应,生成颜色较深的复合物。所以,水果不宜用铁锅来煮,各种有色豆类如红豆、绿豆等也不宜用铁锅烹制。

范志红还指出,在用餐时补充一点维生素C,能促进对食物中铁的吸收。

消费提示

反季水果怎么吃? 怎么洗?

水果一直深受大家的喜爱,春节期间水果也是年货界的主力。吃了这么多年水果,你一定被这样的问题困扰过:怎么挑选安全水果?反季水果好不好?水果上的农药怎么洗掉?……掌握下面的消费提示就不会再被困扰了。

如何购买安全的果蔬?

一是进行感官鉴别。看色泽,各种蔬菜水果都具有本品种固有的颜色,有光泽,显示蔬菜水果的成熟度及鲜嫩程度。嗅气味,多数蔬菜水果具有清香、甘辛香、甜酸香等气味,不应有腐败味和其他异味。尝滋味,多数蔬菜水果滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有辛酸、苦涩的特殊味道。

二是尽量到大型批发市场、超市及大型农贸市场等地方购买。

三是建议消费者购买质量安全认证的蔬菜水果。目前我国农产品认证的品牌农产品有无公害农产品、绿色食品和有机食品。

如何去除果蔬中的农药残留?

流水冲洗加浸泡法:蔬菜水果污

染的农药品种主要是有机磷杀虫剂,有机磷杀虫剂难溶于水,此种方法仅能除去部分污染的农药。但水洗是清除蔬菜水果上其他污染物和去除残留农药的基础方法,主要用于叶类蔬菜,如菠菜、金针菜、韭菜花、生菜、小白菜等。方法:一般先用水反复冲洗掉表面污染物,然后用清水浸泡15分钟后再用流水冲洗两三遍。可以加入少量果蔬清洗剂以增加农药的溶出。

流水冲洗加碱水浸泡法:有机磷农药在碱性环境下会迅速分解,是去除该污染的有效措施,可用于各类蔬菜瓜果。方法:先将蔬菜瓜果表面污物冲洗干净,浸泡在碱水中(一般500毫升水中加入碱面5~10克)5~15分钟,然后用清水冲洗3~5遍。

去皮法:蔬菜瓜果表面农药量相对较多,削去皮是一种比较好的去除残留农药的方法,可用于苹果、梨、猕猴桃、黄瓜、胡萝卜、冬瓜、南瓜、西葫芦、茄子、萝卜等。

储存法:农药在存放过程中能够随时间缓慢地分解。所以对于南

瓜、冬瓜等易于存放的瓜果蔬菜可通过一定时间的存放来减少农药残留量。

加热法:氨基甲酸酯类农药随着温度的升高,可加快分解。所以对一些蔬菜瓜果可通过加热去除部分农药。方法:用清水将表面污物洗净,放入沸水中2~5分钟,然后再用清水洗1~2遍。

削去腐烂部分的水果可食用吗

当水果受到损伤或保存不当时,一些病原微生物会侵入其中,导致腐烂、变质。

对于病原微生物侵入后造成的水果局部腐烂、变质,肉眼很容易看到。而对于水果在腐烂、变质过程中产生的有毒、有害物质,肉眼无法看到。

水果尚未发生病变的部分会受到这些有毒、有害物质的侵染,食用后难免对人体健康造成不利影响,某些真菌毒素甚至能致癌。因此,已部分腐烂的水果,削去腐烂部分后剩下的部分即使看似好的亦不能食用。

典型案例

食品变质 买家获百元赔偿

因买到变质火腿肠,消费者田先生向市场监管部门投诉,最终获得100元赔偿。

田先生日前在厦门市集美区一家超市购买了1捆售价10元的双汇火腿肠,其家人食用后,出现食物中毒。田先生怀疑火腿肠过期,仔细查看外包装后,发现已拆封食用的火腿肠还在保质期内,但未食用的火腿肠有的已变质。他找到商家要求赔偿,但双方协商未果。田先生拨打12315热线,要求维护合法权益。执法人员前往该超市调查发现,田先生所述情况属实。执法人员对超市负责人进行批评教育。经调解,商家最终赔偿田先生100元。

