

将过期生米煮成熟饭售卖应如何处罚？

案情简介

2018年9月,某县市场监管局执法人员发现某餐馆库房存放有3袋共计75公斤的预包装大米,该批大米已经超过保质期10天,餐馆负责人张某,在20天前共采购该批大米4袋,货值金额共计480元。目前已经将1袋25公斤大米,制作加工成70公斤米饭,并售出10公斤。执法人员现场检查固定证据后,监督张某将剩余的60公斤过期米饭当场销毁,依法扣押了库房中存放的3袋预包装大米,并对该餐馆进行查处。

意见分歧

对该餐馆应如何查处?执法人员产生了分歧,提出三种不同的意见。

第一种意见认为:应该以涉嫌使用超过保质期的食品原料生产食品进行查处。理由是:该餐馆负责人张某的行为,符合《食品安全法》第三十四条第(三)项“用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂”和《食品安全法》第一

百二十四条第一款第(二)项“用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂,或者经营上述食品、食品添加剂”之情形,应当依据《食品安全法》第一百二十四条第一款之规定处罚。

第二种意见认为:应该以涉嫌使用不符合食品安全标准的食品原料进行查处。

理由是:张某的行为,违反了《食品安全法》第五十五条第一款“餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求,不得采购不符合食品安全标准的食品原料”之规定,符合《食品安全法》第一百二十五条第一款第(四)项“食品生产经营者采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品”之情形,应当依据《食品安全法》第一百二十五条第一款的规定处罚。

第三种意见认为:应该以涉嫌未制定并实施原料控制要求和经营不符合法律、法规的食品进行查处。

理由是:张某的行为,违反了《食品安全法》第五十五条第

一款“餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求”的规定,同时也违反了《食品安全法》第三十四条第(十三)项“其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品”的规定,符合《食品安全法》第一百二十六条第一款第(十三)项“食品生产企业、餐饮服务提供者未按规定制定、实施生产经营过程控制要求”和第一百二十四条第二款“除前款和本法第一百二十五条规定的情形外,生产经营不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂的,依照前款规定给予处罚”之情形,应当依据《食品安全法》第一百二十六条第一款和第一百二十四条第二款的规定处罚。

案件评析

笔者比较赞同第三种观点。理由如下。

第一,餐饮服务提供者与食品生产者有着明显的区别,食品生产行为不等于餐饮服务制作加工行为,第一种意见将食品生产与提供餐饮服务两种行为混

为一谈,因此,第一种处理意见不正确。

第二,预包装大米既是食品也属于食品原料,超过保质期不完全等于不符合食品安全标准。判断食品或者食品原料是否符合食品安全标准,最科学的方法就是经过权威机构的抽样检验,不排除有的超过保质期的食品或者食品原料经过检验检测,也完全符合食品安全标准项目指标的情形。因此第二种处理意见欠妥。

第三,根据《食品安全法》第二条第一款第(一)项之规定:“食品生产和加工(以下称食品生产),食品销售和餐饮服务(以下称食品经营)”,可知法律将食品生产和食品经营进行了严格的区分,餐饮服务提供者属于食品经营者而非食品生产和加工者。

本案中,该餐馆负责人张某实际上存在两种违法行为:一是使用了超过保质期的食品原料;二是售卖了用超过保质期的食品原料制作加工的食品。上述两种行为均属于我国食品安全法律法规不允许的行为,在《食

品安全法》第三十四条第(十三)项中,特别规定了一个兜底条款,即禁止经营“其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品”,违法经营不符合法律、法规的食品,将依据《食品安全法》第一百二十四条第一款的规定处罚。同时,张某作为餐饮服务提供者,未遵守《食品安全法》第五十五条第一款“制定并实施原料控制要求”的规定,使用了超过保质期的食品原料,还应当依据《食品安全法》第一百二十六条第一款的规定进行处罚。

综上所述,在现行的《食品安全法》中,只是明确了“餐饮服务提供者不得采购不符合食品安全标准的食品原料”的禁止性规定,而对于餐饮服务提供者采购或者使用超过保质期的食品或者食品原料,并且经营了用超过保质期的食品原料制作加工的食品,尚未制定有具体明确的禁止和处罚的条款,为确保广大人民群众的餐饮食品安全,期待在即将出台的《食品安全法实施条例》中能够弥补这一不足。(四川省富顺县市场监管局供稿)

传说中的神奇黑蒜值得买吗？

电商平台所掀起的一年一度的购物狂欢节将至,而“双十一”的日子里吃货们肯定少不了买买买的冲动,各种价格高昂而且号称营养价值极高的产品真的物有所值吗?今天听听食品科学博士钟凯给大家从科学的视角剥开传说中的神奇黑蒜。

“黑蒜是发酵的”说法其实并不准确

大蒜是百合科植物,其辛辣的味道令人“印象深刻”,不少人因此不爱吃蒜。

近些年,一种黑色的大蒜在北方渐渐流行,它不仅没有蒜味,口感还十分甜糯。传说黑蒜是纯天然发酵的健康食品,有些人甚至声称它能治病养生,不少老人趋之若鹜。这个东西到底怎么来的?

黑蒜是本世纪初从日韩传过来的,传统的黑蒜加工方式(固态发酵)是利用高温和高湿条件,大约经历2~3个月发酵而成。这种黑蒜从外观看,通常是带外皮的,这是它比较明显的特点。

当然,“发酵”这个说法可能并不准确,因为温度太高(60℃~70℃),几乎没有什么微生物发挥的空间,实际主要是利用生物酶催化以及大蒜成分自身的化学反应。和固态发酵相对应的是液态发酵,是先将蒜弄成蒜泥,再加些水发酵。

此外,还有非发酵法生产的黑蒜,其工艺简单且效率极高。比如用130℃的高温蒸一小时,再用80℃~90℃烘几个小时就可以了。

加工过的黑蒜糖含量明显提升

如果你闭着眼睛吃黑蒜,恐怕真的猜不出来这竟然是大蒜,它怎么做到色香味俱全的呢?

黑蒜的颜色来自高温下糖分和氨基酸发生的美拉德反应,产生了蛋白黑素等颜色成分,温度越高颜色转化越快、越深。另外,美拉德反应还生成了一系列非常复杂的香气,所以黑蒜吃起来有点焦糖的味道。

大蒜里面有两个标志性成分,一个是提供辛

辣味道的挥发性硫化物,一个是大蒜多糖。其中大蒜多糖含量最高,如果去掉水分,大约占大蒜干重的80%左右。在发酵过程中,一部分大蒜多糖被降解,转化为果糖、葡萄糖和蔗糖等,尤其是果糖含量明显上升,因此口感出现较明显的甜味。蛋白质也被部分降解,释放出多种氨基酸,带来丰富的口味。同时,由于挥发性硫化物的减少,因此辛辣味道消失了。

欧美国家尚未得到黑蒜具备功效的证据

黑蒜最“值得称道”的特色,除了好吃就是抗氧化了。

实验数据表明,黑蒜相对新鲜大蒜,多酚类物质增加3~5倍,这些多酚物质也是美拉德反应带来的,其整体抗氧化能力提高了10倍以上。不同的大蒜都可以做黑蒜,无论独头蒜还是常见的蒜瓣蒜,成分差异并不大。而且,并不是发酵的黑蒜才好,热加工生产的黑蒜甚至比发酵的黑蒜的抗氧化能力更厉害。

科学家用黑蒜进行体外细胞实验或动物实验,发现它可能具有调节血脂、血糖、抗炎症、抗肿瘤等多种效果。不过截至目前,中国官方机构尚未批准任何一款以黑蒜为主要原料的保健品。在欧美国家,它也没有获得明确的功效证据,但因为“异域色彩”而成为一种高档食材。

总之,黑蒜确实是一种有营养价值的食物,可以用来开发各种黑蒜产品,但它并不会给你带来额外的“健康功效”,更不能防病治病。黑蒜的成本也并不高,零售价大约在每斤20~40元,家里有老人的可以提醒一下,别上当了。

两被告停止销售有毒有害食品

北京市四中院近日公开宣判市检四分院诉罗建平、卢称英食品、药品安全民事公益诉讼一案。

网络销售有毒有害食品被诉

该案系北京首例检察机关在食品、药品安全领域提起的消费民事公益诉讼案件。公益诉讼起诉人认为,罗建平、卢称英在淘宝网销售的苦瓜清脂系列、经典秀身系列减肥保健品及神农风骨草保健品中含有国家禁止在食品中添加的酚酞、双氯芬酸钠等有毒有害物质,长期或过量服用将对人体健康造成损害,违反了《食品安全法》的有关规定,侵害了众多消费者的合法权益和社会公共利益。

检方请求人民法院依法判令被告停止销售涉案有毒、有害食品,在全国公开发行的媒体上公开赔礼道歉,并以公布包括所销售的保健品的名称、销售时间、淘宝网店名及产品中所含的有毒、有害的成分及危害性等事实的方式向消费者提示产品存在的危害以消除危险。

市四中院在立案后于法定期限内向社会公告了本案受理情况,并采用“3名审判员+4名陪审员”的7人合议庭进行审理。

从2016年9月至案发时,罗建平、卢称英通过开设四家淘宝网店销售含有国家禁止在

食品中添加的酚酞、双氯芬酸钠等有毒有害物质的苦瓜清脂系列等保健品,销量达6000余份,买家遍布北京、天津等多个省份。

判决承担民事责任公开道歉

法院经审理认为,罗建平、卢称英的行为具有违法性,现已存在侵害不特定消费者权益的损害事实,且违法行为与损害事实之间具有因果关系,罗建平、卢称英的行为符合产品责任侵权构成要件,应当承担侵权责任。

罗建平、卢称英虽已接受刑事处罚,刑事责任的承担不影响法院认定侵权人依法承担侵权民事责任。对于罗建平、卢称英侵害消费者权益并已具有损害社会公共利益重大风险的行为,应当及时采取停止侵害、消除危险的措施,对将要发生的侵权行为予以预防,从而满足对公共利益的最大保护。

法院认为,从权利救济与过错担责并重的角度出发,罗建平、卢称英不仅应认真吸取教训,更应对其造成社会公众消费环境精神利益的损害,通过向社会公开表达悔过与歉意的方式承担民事责任。结合案件的审理情况,北京市四中院依法作出如上判决。

宣判后,公益诉讼起诉人、被告均表示服从法院判决,不上诉。审判长进行了判后释法。