

食品中农药残留超标会受到何处罚？

案例解读

某公司是一家专门经营水果的公司，在全国很多城市都开设了实体店，是消费者非常信赖的经营者。2017年2月，当地食品药品监督管理局在对辖区内农产品进行抽样检查时，发现该公司门店中的多种水果存在着农药残留超标的问题，尤其是苹果，远远超出了国家规定的农药限量要求。同时在调查的过程中发现，该水果公司在当地的供货商多数为小商贩，这和该公司对外宣传的“和大型农场合作”有重大出入，且该公司销售农药

残留超标的商品在业内是公开的秘密。

那么，该公司会受到哪些处罚？

法律条文

第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第一百二十四条 违反本

法规定，有下列情形之一，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

（一）生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他

危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂。

专家说法

农药的大量使用在导致环境受到严重污染的同时，也使我国每年因农产品中高毒农药残留量超标造成的中毒事件屡屡发生。对此，我国《食品安全法》第三十四条明确规定了禁止生产经营农药残留以及对人体健康有危害的物质超过食品安全标准限量的食品。同时该法第一百二十四条明确规定了对生产农药残留超过食品安全

标准限量的食品、食品添加剂的企业，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

（摘自中国医药科技出版社出版的《看图读懂食品安全法》）

冷冻肉制品的加工贮藏和选购食用小贴士

一、冷冻肉制品的概念

冷冻肉制品包括冻鲜肉和冷冻调理肉制品。

冻鲜肉：是指畜禽宰杀后，经预冷、排酸，急冻后冻结贮藏和销售的肉品。优质冻鲜肉一般需在-28℃至-40℃急冻，-18℃以下储存，保存期较长，根据不同产品类型可达数月。

冷冻调理肉制品：是指以畜禽肉为原料，经标准化的注射、滚揉、腌制等加工工艺，经冻结贮藏销售的非即食类肉制品。消费者只要进行简单的蒸煮、煎炒、烧烤或微波即可食用。冷冻调理肉制品一般采用与冻鲜肉相同的低温冻结贮藏，保质期与冻鲜肉接近。

二、冷冻肉制品可能存在的安全风险

我国冷冻肉制品加工技术和设施设备现代化进展迅速，安全质量控制水平不断提高，产品总体质量不断提升，国家相关部门对其监管也越来越严格。但受制于发展阶段和经济条件，仍然在产品加工、贮运等环节存在风险和安全隐患。

原料料风险：源于养殖中用于治疗畜禽疾病的兽药在畜禽肉中的残留，以及环境污染导致喂养畜禽的饲料污染并可能积蓄在畜禽肉中。

加工经营风险：制作和销售未按规定进行检疫或者使用检疫不合格的肉类。

产品贮运销售风险：一些生产经营企业冷链不健全，设施设备简陋，技术落后，贮运销售卫生状况不达标，导致微生物污染，产品的总体质量下降。还有一些消费者购买冷冻肉制品后，未在稳定低温的条件下存放，导致因微生物污染或氧化变质的情况加剧。

三、异常冷冻肉制品常见的表现

变色：冷冻肉由于自身的变化其

肉色会逐渐的变暗，但若是受到假单胞菌、明串珠菌等微生物的污染，肉的表面会产生黄、红、紫、蓝、绿、褐等色素。一旦出现腐败的现象，应禁止食用。

发霉：即使是在-20℃的冷冻条件下，一些嗜冷霉菌仍能繁殖生长。若是冷冻肉贮藏时间过久或在加工中受到污染之后，这些霉菌会在肉的表面形成发霉的斑点，通常为白色斑点。

干枯：冷冻肉存放时间过长之后，尤其是经过反复冻融之后，肉中水分大量流失，使得冷冻肉出现干枯的现象，这时的肉质呈海绵状，肉中的蛋白质和脂肪氧化严重，营养价值降低，不宜食用。

变味：冷冻肉在发生干枯之后产生异味，这主要是因为脂肪氧化产生的酸败气味。此外肉品若是与有异味的食品、物品同库或同车储运，会因吸收外来气味而出现异味。

四、选购冷冻肉制品注意事项

关注冷链：冷链是保证其产品品质的重要条件。例如冻结产品来说，温度越低，产品品质保持稳定的时间就越长。-18℃下有3个月的保存期，不会发生明显的质量问题，如果在-8℃就难以保质3个月。消费者在购买时，应尽量选择冷链系统较为健全的大型商超，这些场所有正规的商品进货渠道，产品周转快，冷藏的硬件设施齐全。

关注包装和标签：包装要密封，无破损。尽可能不购买散装产品，这些产品容易受到污染，没有保质期等标示，质量无保证。包装的产品有加贴“SC”标志，包装上应标明品名、厂名、厂址、生产日期、保质期、执行的产品标准、配料表、净含量等。无厂名、厂址、生产日期的“三无”产品，安全风险高。大型知名企业及其加工的名牌产品，因其加工设备和技术好，安全质量控制严，产品品质更能得到保障。

关注保质期：在挑选冷冻调理肉制品时，一定要仔细查看食品保质

期。冷冻食品在保质期之内也可能发生品质下降，临近或过了保质期劣变的可能性就更大，因此要看看包装上打印的出厂日期，挑选尽可能近期加工或尚在保质期范围的产品。

关注产品状态：在挑选冷冻肉制品时，应特别关注产品色泽、质地、气味等。要小心颜色过分鲜艳的产品，过度鲜艳的产品往往是色素或发色剂添加量过高，还有一些熟制品用非天然色素来上色，用量过多显然不利于健康。产品发生相互粘连、质地不均匀、表面开裂，甚至有明显的氧化哈败味，以及过多汁液渗出、解冻变软、包装袋中含较多冰霜、胀袋或有异味等，都不宜购买。

五、冷冻肉制品的家庭贮藏和食用

冷冻肉制品的贮藏：在冷冻条件下残留或沾染的部分微生物仍会存活或缓慢生长，放置过久或方法不当会导致脂肪氧化酸败等，产品营养及食用品质逐步降低，消费者应在保质期内尽快加工食用。裹粉类冷冻调理肉制品，解冻后再次冻结会使产品酥脆度明显下降。油脂含量高的产品，反复冻融加速氧化酸败。为减少二次污染及保证产品品质，应避免反复冻融。应严格按照产品标签中标注的储藏条件存放，冷冻肉制品如不立即食用，建议放入冰箱冷冻室保存，冰箱不宜时开时关，保存时间也不宜过长。

冷冻调理肉制品的烹制与食用：冷冻调理肉制品在腌制、滚揉、斩拌、绞制、调理等加工环节难免带入一定的微生物，冻冻条件下无法完全抑制腐败菌、致病菌等微生物的生长，因此在食用冷冻调理肉制品时应烹饪至全熟，以尽可能杀灭污染的不良微生物。经油炸或烤制后的冷冻调理肉制品要适量食用。冷冻和新鲜产品，肉类和果蔬、杂粮等不同类别产品配合食用，以保障营养均衡与饮食健康。

（四川省市场监管局）



维权案例

QS 标识不正确 消费欺诈赔三倍

【案情简介】

山东消费者王某在京 东商城—阿坝州某电子商务有限公司(以下简称经营者)购买了10盒单价为126元的古羌红茶茶叶，共计1260元，收到货后发现该茶叶生产许可证编号是QS513214010299，产品执行标准为GB/T13738.1-2008，但从原国家食品药品监督管理总局网站查询得知，该生产许可证的许可生产名称是茶叶(花茶、绿茶)，古羌红茶并不属于该生产许可范围，且产品执行标准GB/T13738.1-2008 已经被 GDGB/T13738.12012 所替代，因此该产品涉嫌使用过期的产品执行标准。消费者认为经营者宣传信息不实，向阿坝州汶川县消委会投诉，要求三倍赔偿。

【处理过程及结果】

经核查，消费者反映的情况属实。经调解达成一致意见：由经营者向消费者承担三倍价款的赔偿责任，共计赔偿3780元。调解结案后，汶川县消委会将生产者涉嫌违法经营的行为移交工商部门进行查处，并要求生产者将已售出的未正确标识QS的古羌红茶全部召回。

【律师点评：四川天润华邦律师事务所阙雯律师】

根据《中华人民共和国消费者权益保护法》第三条规定“经营者为消费者提供其生产、销售的商品或者提供服务，应当遵守本法；本法未作规定的，应当遵守其他有关法律、法规”，同时《侵害消费者权益行为处罚办法》第六条第二项规定“经营者向消费者提供有关商品或者服务的信息应当真实、全面、准确，不得有下列虚假或者引人误解的宣传行为：(二)以虚假或者引人误解的商品说明、商品标准、实物样品等方式销售商品或者服务”，《办法》第十六条第二款规定“经营者有本办法第五条第(七)项至第(十)项、第六条和第十三条规定行为之一的，属于欺诈行为。”经营者未向消费者提供所售产品的真实商品标准的行为，涉嫌构成欺诈行为，侵害消费者的合法权益。根据《中华人民共和国消费者权益保护法》第四十条规定“消费者在购买、使用商品时，其合法权益受到损害的，可以向销售者要求赔偿。销售者赔偿后，属于生产者的责任或者属于向销售者提供商品的其他销售者的责任的，销售者有权向生产者或者其他销售者追偿”，故经营者主张其进货渠道正规，进货凭据真实的抗辩，无法成为其逃避赔偿责任的理由。