

专家：别把保健食品当成药品

当前,保健食品商标虚假标识行为严重。标签、外观包装图案与文字、使用说明书、宣传广告与其注册或备案的内容相差甚远,将保健功能肆意夸大到疾病预防、治疗功能。很多产品未标明使用人群与不使用人群,而扩大至适用所有年龄阶段人群,未标注“本品不能代替药物”。

“一些保健食品声称有秘方,其成分是什么、疗效几何、副作用有多大,根本就是一个暗箱。”北京工商大学食品安全法研究中心主任刘筠筠说,根据《保健食品广告审查暂行规定》规定,保健食品广告不得出现含有有效率、治愈率、评比、获奖等综合评价内容,此外,还不得出现含有使用该产品能够获得健康的表述,不得出现宣传产品为祖传秘方。

上海市食品药品安全研究会会长唐民皓说,保健食品诈骗团伙的诈骗套路不断“升级”,往往通过“口耳相传”,如中老年培



训班、旅游团等套路,不直接留下虚假宣传证据,这给执法部门的取证带来难度,执法人员很难深入场景进行取证,执法成本高。

根据国家市场监管总局发布的《关于防范保健食品功能声称虚假宣传的消费提示》,保健食品不是药品,不以治疗疾病为目的,可以调节机体的某些功能,适宜于特定人群食用。根据

《食品安全法》规定,保健食品必须经过注册或备案。目前,监管部门依法批准注册的保健食品允许声称的保健功能主要有27类,依法备案的保健食品允许声称的保健功能为补充维生素、矿物质。

中国人民公安大学食品药品与犯罪研究中心研究员曾文远说,无论是中国还是外国,法

律都禁止保健食品企业宣传具有疾病预防或者治疗的功能,宣传无论是明示还是暗示都是禁止的。基于保健食品的特别功能即人体机能调节功能,国家将其从食品中相对独立出来予以监管,只能说给予了更严格的监管,但其食品的基本属性并无发生改变。

专家表示,保健食品欺诈和虚假宣传问题比较突出,社会反映强烈,主要表现在三方面:一是食品、保健食品非法添加、非法声称和虚假宣传。二是采用发布虚假广告和不正当手段推销产品,误导和欺骗消费者,其中针对中老年人和病人的欺诈行为较多。三是故意混淆普通食品、保健食品和药品三者概念,特别是普通食品、保健食品违法宣称疗效,消费者很难辨识,容易上当受骗。

唐民皓介绍,保健食品外包装上都有一个蓝色标识,该标识下方有相关批准文号以及批准

的管理部门。这被业内俗称为“蓝帽子”模式,相当于合法牌照,有一定含金量。

唐民皓说,药品法规定了用非药品冒充药品的相关条款,但对保健食品虚假宣传还难以套用。实际上,保健食品虚假宣传是典型的诱骗消费者行为,建议按照商业欺诈或者诈骗罪来定性。如果销量较小,可以按照商业欺诈,根据消法规定予以购物金额的三倍赔偿;如果销量较大,可以按照诈骗罪来处理,追究其刑事责任。

曾文远说,保健食品欺诈和虚假宣传问题突出,根据现有法律,如《广告法》《食品安全法》,其相应的处罚不可谓不严厉,而现实中屡罚不改的现象普遍存在,这反映不仅存在监管缺失,更有处罚不到位的问题。对此,建议政府部门要实现联合惩戒,依法进行没收经营所得等财产罚、吊销执照等资格罚,同时加强征信管理。(新华网)

国家市场监督管理总局发布：

关于鲜、冻畜禽肉的消费提示

鲜、冻畜禽肉,是家庭烹制和外出就餐不可或缺的优质动物蛋白来源,广受消费者青睐。在食用肉类的同时,要注意安全和健康,国家市场监督管理总局特别提示如下:

销售场所是关键,检疫合格有保障 活畜(如猪牛羊兔等)禽(如鸡鸭鹅等)宰杀、加工后,不经过冷冻处理的肉为鲜畜禽肉,在 -18°C 冷冻处理的肉为冻畜禽肉。

购买鲜、冻畜禽肉,应尽量选择证照齐全且具备冰箱、冰柜等制冷设备的商超或农贸市场。购买猪肉时,要注意查看“两证两章”(即动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫验讫印章、肉品品质检验验讫印章);购买牛肉、羊肉、禽肉等其它畜禽肉时,要注意查看动物产品检疫合格证与动物检疫验讫印章;对于进口肉类,可索要并查看入境货物检验检疫证明。无相关证章或证章不全的,应避免购买。

感官指标细分辨,包装标识要

注意 购买鲜畜禽肉时,应仔细观察其感官指标是否正常。如表面有一层微干的外膜,有光泽;表面微干或湿润,但不粘手;按压后凹陷立即恢复;无异味。

购买冻畜禽肉时,应重点查看冷冻展示柜运行温度是否正常。如有包装,应选择包装完好、标识清晰的产品,避免购买解冻变软、包装袋内冰霜较多的产品。

冷藏冷冻须及时,即买即食是最好 购买的鲜、冻畜禽肉应尽快烹调食用。如需临时储存,应用保鲜袋或保鲜膜包装后置于冰箱冷藏,避免裸露并与其他食物混放,鲜畜禽肉在冰箱冷藏室存放时间不宜超过3小时。

畜禽肉较长时间冻藏或反复解冻,会导致食用品质和营养价值降低。如需冷冻存放,要尽量切成小块,减少存放时间,尽快食用。鼓励按需购买,即买即食。

加工工具需洁净,烹调加热要

熟透 加工畜禽肉时,切肉案板和刀具须清洗干净,同时注意生熟分开操作。烹调畜禽肉时,使肉从外到内均被充分加热,有效杀灭肉中可能存在的致病微生物,完全熟透后方可食用。如在家食用涮肉,夹生肉与熟肉的餐具应分开使用,不宜混放;生肉加入涮肉锅中后,需要等汤沸腾一段时间后再食用。此外,肉类菜肴烧熟后要尽快食用,剩余的肉类,应回锅充分加热后再食用。

外出就餐需谨慎,健康娱乐两不误 外出就餐时,应查看餐饮单位是否持有食品经营许可证,建议选择卫生条件好、食品安全等级较高、实施“明厨亮灶”的餐饮单位,避免光顾无证餐馆和路边流动摊贩。

点餐时,注重饮食均衡,合理搭配谷物、蔬菜、水果等。选择荤菜时,尽量食用经充分加热成熟的菜肴,以防止杀菌不彻底。火锅店就餐时,也应注意肉类生熟分开,餐具不混用等,确保肉被充分加热并熟透后食用。

■ 案例分析

2018年12月25日,洽洽食品股份有限公司(以下简称“洽洽食品”)发布声明称,汝州闽仁食品有限公司(以下简称“闽仁食品”)生产的“山药脆卷”产品外观包装装潢与洽洽食品生产的“山药脆片”产品非常接近,已经构成了对洽洽食品相关合法权益的侵犯。

洽洽食品已经对闽仁食品提起了侵权诉讼并要求赔偿。这是近期洽洽食品提起的第二起侵权诉讼。

洽洽食品在声明中表示,经核查确认闽仁食品“山药脆卷”外观包装颜色、组织要素、设计风格、整体视觉效果等方面与洽洽食品生产的“山药脆片”产品非常接近,甚至大部分包装元素一模一样。闽仁食品“山药脆卷”已经构成了对洽洽食品相关合法权益的侵犯。

鉴于此,洽洽食品称:“我司从未以任何形式许可闽仁食品使用我司外观设计专利及其他权利,我司已经对闽仁食品的侵权行为提起了侵权诉讼,要求闽仁食品停止侵权并赔偿我司损失。请各位渠道商朋友在收到本函后排查并立即停止销售侵权产品,对能够主动停止销售侵权产品的,我司将放弃追究全部法律责任,但如在2019年1月15日后仍存在销售上述侵权产品的,我司将通过法律途径解决”。

这是近期洽洽食品提起的第二起侵权诉讼。2018年7月,洽洽食品对茂兴食品等企业提起诉讼。洽洽食品发现茂兴食品生产的同类瓜子产品外包装中显著使用了与洽洽食品注册的“小而香”商标相同的字样标识。该案件以茂兴食品立即停止侵权,并支付赔偿款达成和解协议结案。

业内人士认为,洽洽食品之所以能如此坚决提起诉讼,源于其在专利方面的提前布局。据了解,目前洽洽食品共申请了近200项专利。包括葵花子、板栗、西瓜子等产品加工方法和工艺,以及洽洽食品核心产品的包装袋、包装盒、包装罐、包装壳的外观设计专利。

包装被模仿，洽洽食品提起第二起侵权诉讼

丰台工商局加强服务平台和互动中心建设

本报讯 鲁洁 为充分发挥行政管理职能,延伸服务触角,近日,丰台工商分局科技园区工商所主动作为,加强工商服务平台和互动中心建设,精准服务入驻企业,优化营商环境。

一是不断充实工商服务平台的内容。形成市场准入—巡查监管—消保维权—数据分析—信用监管—宣教普法的全链条服务模式,涵盖企业在入驻和经营全过程。二是继续

扩大互动中心的覆盖面。积极总结现有的3个互动中心的经验,积极引导科技园区更多孵化器、众创空间等设立工商互动中心,逐步提升互动中心数量在创新创业服务平台中所占的比例,打造“一平台多点位”的园区服务模式。三是逐步完善工商服务平台和互动中心的工作机制。结合科技园区企业的情况,本着方便申请人和高效监管的原则,探索工商服务

平台和互动中心的规范化管理机制。四是形成切实有效的监督反馈机制。由主管所长负责工商服务平台与互动中心的沟通协调工作,每一互动中心指派一名联络员专门负责与工商所对接各项工作,规范工作纪录,建立工作台账,形成工作信息或总结及时反馈分局、市局;定期发放调查问卷,了解、监督工商服务平台对互动中心的协调服务情况。