

维权案例

外卖里吃出虫子 律师:十倍理赔

外卖里吃出虫子很败胃口,而且直到饭菜吃了一半才发现虫子——一条半指长、形似“蜈蚣”的紫黑色长虫。

7月1日中午,成都市民朱先生点了人民公社土家菜馆的外卖,在炒时蔬里吃出一条半指长虫。事后,店家称“菜虫是很正常的,如果是苍蝇什么的就严重了”,且只愿意退回问题菜品的钱。朱先生不满店家的处理态度,希望对方诚恳道歉,否则不排除进行全身体检后再谈赔偿事宜。

败胃口 外卖素菜混入长虫

1日中午,朱先生和同事四

人通过外卖平台,在人民公社土家菜馆点了餐,“我们平时都是自己带饭,这是第一次在这家店叫餐”。

“送过来后,我们在吃了一半时,突然发现菜里有条虫。”他们发现时蔬里面有一条半指长的紫黑色虫子,仔细看虫子身上有15对脚,很是恶心。“一开始看很像是蜈蚣,后来有同事说可能不是蜈蚣,是其他虫子,但至少是一个异物吧,不在我们点的菜品范围之内。”

几个人直觉想吐,败了胃口。气愤的朱先生立马打电话给店家。为了避免是他人盗用

餐馆名字送的餐,他先向店员确认了店名和地址,又确认了订单,才开始投诉。“我说有虫,店家很诧异说不会、不可能。我就问那道菜怎么处理?对方说去问一下再给我回复,结果从中午之后就没有向我反馈过情况。”

之后,朱先生又在外卖平台投诉,并通过平台联系到店家,得到的处理结果是退还问题相应菜品价款。“我觉得店家的态度不诚恳,我拒绝收款。”他说,希望店家诚恳道歉。如果态度依旧,不排除先进行全身体检(费用由店家出),再讨论

赔偿事宜。

店家:愿退问题菜品价款

7月2日上午11点,记者来到位于玉林东路1号的人民公社土家菜馆。一名魏姓工作人员承认确有此事,表示目前的处理办法就是退还问题菜品价款,“如果把其它点餐提回来,我们就全额退款;现在把其他菜品都吃了,我们只能部分退款。”

“它这个菜虫是很正常的,如果是其他苍蝇什么的就很严重了。”魏女士说。事发后,因为朱先生不肯提供订单号和号

码,他们无法与其联系,“现在知道单号了我们就能联系了,如果他还有其他要求,我们再协商解决嘛,这个事情肯定要解决的。”

对于朱先生说的态度问题,魏女士回应称,应该是收银员说话有点大声,语气不太好,“她是新来的不太懂。”

四川明炬律师事务所律师夏畦淞认为,店家的过错在于生产了不符合食品安全标准的食品。消费者可要求店家承担损失,包括菜品的价款和检查身体的医药费等直接损失,还可要求对方支付菜品价款十倍的赔偿金。

食品安全风险解析： 关于亚硝酸盐的科学解读

入夏以来,食物中毒呈上升趋势,其中一项主要原因是食用亚硝酸盐超标的卤肉制品、凉拌菜等引起食物中毒。那么,亚硝酸盐是什么?如何引起食物中毒的发生?有何相关标准和法规?消费者和相关食品生产经营者应如何防范亚硝酸盐导致的食物中毒?早在2016年,国家市场监管总局就组织有关专家解读亚硝酸盐,发布过《食品安全风险解析》。

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的一类含氮无机化合物,可作为食品添加剂应用于肉制品中。

亚硝酸盐和硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。自然界中的氮循环以及人类的活动,构成了硝酸盐的重要来源。在硝酸盐的形成过程中,由于微生物的作用,常伴随亚硝酸盐的产生。常见的亚硝酸盐主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾,其外观与食盐类似,呈白色至淡黄色,粉末或颗粒状,无臭,味微咸,易潮解和溶于水。

我国及世界各国对亚硝酸盐在食品中的使用限量及残留量均有明确规定

联合国粮农组织和世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会(JECFA)规定亚硝酸盐的每日允许摄入量为0~0.2mg/kg·bw。世界各国也均对亚硝酸盐在食品中的使用限量做出规定。我国食品安全国家标准对亚硝酸盐的使用和安全管理有着严格要求,按照标准规定使用亚硝酸盐是安全的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)规定亚硝酸钠、亚硝酸钾可作为护色剂、防腐剂在腌腊肉制品、酱卤肉制品和熏、烧、烤肉等加工中使用,并规定了最大使用量和最大残留量。《食品中污染物限量》(GB 2762—2012)对生乳、包装饮用水、腌渍蔬菜等产品中的亚硝酸盐残留量均做了相应的限量规定。原卫生部、原国家食品药品监管局《关于禁止餐饮服务单位采购、贮

存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(卫生部公告2012年第10号)禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐(亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

人体过量摄入亚硝酸盐可导致中毒甚至死亡

正常饮食情况下,人体中的亚硝酸盐主要是食物和饮水中的硝酸盐在口腔及胃中细菌的作用下转化而来。研究表明,亚硝酸盐可以通过一定途径被还原为一氧化氮。摄入含有低水平亚硝酸盐的食物可补充人体内的亚硝酸盐。但是,如果短时间内经口摄入(误食或超量摄入)较大量的亚硝酸盐,则容易引起急性中毒,使血液中具有正常携氧能力的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白,失去携氧能力,造成组织缺氧,称为高铁血红蛋白血症。当摄入量达到0.2~0.5g时可导致中毒,摄入量超过3g时可致人死亡。中毒的特征性表现为紫绀,症状体征有头痛、头晕、乏力、胸闷、气短、心悸、恶心、呕吐、腹痛、腹泻,口唇、指甲及全身皮肤、黏膜紫绀等。严重者意识朦胧、烦躁不安、昏迷、呼吸衰竭直至死亡。

常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因

根据《国家卫生计生委办公厅关于2015年全国食物中毒事件情况的通报》(国卫办应急发〔2016〕5号),2015年化学性食物中毒事件的主要致病因子为亚硝酸盐、毒鼠强等。其中,亚硝酸盐引起的食物中毒事件9起,占该类事件总报告起数的39.1%。亚硝酸盐导致食物中毒的发生与性别、年龄无关,无明显的季节性和地域分布,中毒场所以集体食堂、餐饮单位居多。

常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因有四类。一是由于亚硝酸盐在

外观上与食盐相似,误将亚硝酸盐当作食盐使用或食用,是引起中毒的主要原因。二是由于我国很多地区有家庭自制加工肉制品的习惯,如果食用含亚硝酸盐过量的肉制品也会引起食物中毒。三是贮存过久、腐烂或煮熟后放置过久及刚腌渍不久的蔬菜中亚硝酸盐的含量会有所增加,该情况下食用容易导致中毒。四是个别地区的井水含硝酸盐较多(称为“苦井水”),用这种水煮的饭如存放过久,硝酸盐在细菌作用下可被还原成亚硝酸盐而导致中毒。

因此,专家建议:一是食品生产经营企业应严格遵守相关的法律法规。食品生产加工企业在使用亚硝酸盐时,应严格遵守国家相关规定,并设置专门场所保管,严格标记和使用管理。在遵循相关标准的前提下,通过原料控制、生产规范等有效措施,来降低食品中亚硝酸盐的含量。二是餐饮服务单位应严格遵守相关规定,谨防食品安全问题的发生。餐饮服务单位应严格执行禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐的相关规定,特别要严格监控熟肉制品的制作过程和贮存环境条件,从根本上杜绝误食的可能性。三是监管部门加强对亚硝酸盐生产和使用的管理。食品安全监管部门应加强对亚硝酸盐的生产、流通环节的监管,严禁餐饮服务单位购买、贮存亚硝酸盐,严禁使用工业用盐,防止亚硝酸盐食物中毒事件的发生。四是消费者应加强自我防护意识,防止误食亚硝酸盐引发的食物中毒。建议消费者购买正规渠道销售的食盐。要注意食用新鲜蔬菜,不食用存放过久或变质的蔬菜。吃剩的熟菜不可在高温下存放过久,饭菜最好现做现吃。尽量不用“苦井水”煮饭,不得不用时,应避免长时间存放。此外,在食用加工肉制品、咸菜等食品时,可搭配富含维生素C、茶多酚等成分的食物,以降低可能含有的亚硝酸盐的毒性。

(中国网)

□ 韩鑫

减量化、简约式、以用为美的包装设计,才更符合人们对于绿色生活方式的追求。

有一家网红面包店,如果你需要外带,店员会耐心地提供如下“精致”服务:先在面包上套一个透明塑料膜,接着装进一个密封大纸袋,最后又将纸袋放入一个手提袋。服务是细致了,浪费也跟着多了起来。一块不大的面包,里里外外的包装足足有三层!

事实上,关于“过度包装”,早在2009年,为应对社会上兴起的月饼、茶叶、酒类等“礼品热”,国办就曾出台《关于治理商品过度包装工作的通知》,提出要引导企业在包装设计和生产环节中减少资源消耗,降低废弃物产生,方便包装物回收再利用。近年来,逢年过节,礼品包装从简的新风尚渐已形成。然而,过度包装似有卷土重来之势。

不单单是网红面包,不少网红产品在包装上也都“用心良苦”。以风靡一时的网红茶饮为例,有人总结了其包装规律:一个素净的白色塑料杯、一圈限量款杯套、一个纸质杯槽再加专属外带盒……如今这样的包装方式,已是众多网红产品的“标配”,一些消费者取用商品后,将包装随手一扔,网红店门口往往一地垃圾。

应该看到,繁复的包装背后,是网红商家意欲打造“精致”产品的诉求:包装越繁复、设计越清新,越能取悦消费者,在市场竞争中占有一席之地。在消费升级的当下,这样的动机本无可厚非,但过度包装不仅浪费资源、污染环境,而且高昂的包装成本最终还是会转嫁给消费者,导致商品价格虚高,损害消费者利益。

当绿色环保深入人心,成为一种时尚生活理念,商家或许也应该重新审视到底什么才是“精致”。精致不是靠华而不实的包装堆积出来的,减量化、简约式、以用为美的包装设计,才更符合人们对于绿色生活方式的追求。此外,网红产品要想长红,归根结底还是要靠产品本身,而不是包装。

从过去的礼品到如今的网红产品,过度包装之风苗头再起,也说明治理商品过度包装是一项长期工程,须臾不可放松。加快完善限制商品过度包装的法规政策,引导并督促企业严格执行,才能共同营造抵制过度包装的社会氛围。

网红产品过度包装损害消费者利益