07

假冒产品、违禁食品、滥用添加剂……

如何躲开网购食品那些坑?

所谓的"网红食品"可能违法添加了非食品原料,没有经营资质却在网上卖出了"爆款食品";所谓的"代购"进口食品可能只是一个虚假包装……

在互联网消费变得极为普遍的当下,消费者如何避免网购食品的那些"坑"?北京互联网法院运用互联网审理模式,让网上违法行为"原形毕露",为消费者解决诉讼难问题。

网售食品安全问题不 容忽视

屈某在刘某开设的网店购买了法国鹅肝酱。该店铺称其售卖的鹅肝酱是从香港购买的法国出口产品,但屈某发现该产品标签标注的国内经销商信息为虚假信息且其标注的"产品原产国为法国"违反了我国相关禁令,遂对刘某进行起诉。

案件审理过程中,北京互联 网法院发现该店铺的经营者刘 某并没有获得食品经营许可,也 无法提供涉案产品许可进口的 证明文件以及检验检疫证明。 庭审过程中刘某均以香港代购 为理由回避上述问题,既无法对 香港代购产品为何会标注大陆 经销商,以及经销商信息为虚假 内容等问题作出合理解释,又主 张其作为代购者无需取得经营 许可。

北京互联网法院综合审判 二庭法官刘更超表示,在司法实 践中,这种所谓"代购"的经营模 式往往存在大量的违法经营行 为,比如无证无照经营、食品来 源不明、没有中文标签、食品本 身不符合我国的安全标准等,存 在严重的食品安全隐患。

北京互联网法院副院长姜颖指出,网售食品安全问题不容忽视。北京互联网法院自2018年9月9日成立以来,截至2019年6月21日,共受理网络购物合同纠纷案件3032件,占比12.37%;互联网购物产品责任纠纷案件104件,占比0.42%。在受理的上述两类案由中,涉网售食品类案件占比高达73%。

互联网审理模式提高 效率

刘更超表示,近年来,网售

食品安全问题出现的新趋势主要体现在,以"代购"之名经营不符合安全标准的食品;违法添加非食品原料;预包装食品标签不符合法律要求;滥用食品添加剂现象频发;违反食品进口禁令,经营相关违禁食品现象有所抬头等。

"我们在审理过程中发现,许多经营者法律意识淡薄,认为自己是代购就可以不需要经营许可、产品可以没有中文标签、可以不说明产品来源,甚至有一些打着C2C业务的幌子进行直邮,将不符合我国规定的食品带到境内来卖。"刘更超说。

此外,互联网案件涉事人分布在全国各地。北京互联网法院自成立以来,涉诉当事人一方或一方以上为非北京主体的案件占比77.7%,遍布全国近200个城市。

针对这一特征,北京互联网 法院实行互联网审理模式,当事 人通过互联网就能完成整个诉 讼活动。

一方面,建立了大幅降低成本的诉讼机制,让起诉、立案、送达、举证、开庭、裁判等环节全流

程在线,提高了司法运行效率和 司法公开度。

比如,电子诉讼平台的建立 为司法工作增添"夜间模式"。 据不完全统计,电子诉讼平台自 挂牌以来访问量已超过4500万 人次,实现当事人立案申请 100%递交。

另一方面,打通法院电子诉 讼平台与电子商务企业、网络运 营商、相关行政机关之间的数据 壁垒,使得身份核实、证据提取、 信息流转均可在线上直接完成, 真正实现跨地域信息共享、业务 协同。

多管齐下: 谨防掉进 "消费陷阱"

刘更超表示,与传统案件不同,互联网诉讼中,网购过程中产生的证据都在网上。"与电子商务平台企业对接,建立线上协查机制,比如开通阿里旺旺,确认活跃旺旺账户可以作为送达地址,显著提升了网络购物案件送达实效。"

网售案件也给互联网法院 带来新挑战,比如跨区域办案涉 及各地标准规定不统一的问题 如何协调处理,网售食品的生产、加工、流通等各环节不在一个地方,不适用属地管辖如何判定等。

为进一步规范网络食品销售,北京互联网法院建议,电商平台应运用技术手段整合商家信息,对不合规的内容进行风险警示,及时清理整治问题商户。

北京互联网法院综合审判 二庭负责人刘书涵表示,要加大 对经营者资质的审核力度,建立 定期核验更新和跟踪记录机制, 对以"C2C""海外代购"为宣传点 的店铺进行严格审查,运用大数 据分析方法,查找食品质量风险。

刘更超认为,需要进一步加强多部门之间的联动,共同制定相关食品安全规则和标准,突破现有治理模式,打破地域限制,实现信息共享。

专家建议,消费者要加强自身的维权意识和辨别能力,尤其要防范微信、微博、电商等平台的代购、网红自制食品等新形式、新玩意可能存在的安全隐患,不要为了"尝鲜""跟风"而掉进"消费陷阱"。

北京市市场监督管理局关于2019年食品安全监督抽检信息的公告(2019年第42期)

根据《中华人民共和国食 品安全法》等法律法规要求,以 及本市食品安全监督抽检计划 和相应的抽检细则,我局组织 抽检了速冻食品、蔬菜、其他粮 食加工品(不含谷物粉类制 品)、豆制品、特殊膳食食品、水 果制品、水产品、蛋及蛋制品、 酱腌菜、小麦粉、豆类、坚果与 籽类食品、谷物粉类制品、大 米、猪肉及副产品、蜜饯果脯、 挂面17类食品470批次样品。 根据食品安全国家标准检验和 判定,其中合格样品463批次, 不合格样品7批次(抽检信息详 见附件)。

一、总体情况

速冻食品102批次,全部合格;蔬菜100批次,其中合格样品98批次,不合格样品2批次;其他粮食加工品(不含谷物粉类制品)88批次,全部合格;豆制品45批次,全部合格;特殊膳食食品37批次,其中合格样品36批次,不合格样品1批次;水果制品18批次,全部合格;水产品17批次,其中合格样品15批次,不合格样品2批次;蛋及蛋制品13批次,其中合格样品12批次,不合格样品1批次;酱腌菜10批次,其中合格样品9批

次,不合格样品1批次;小麦粉7批次,全部合格;坚果与籽类食品7批次,全部合格;坚果与籽类食品7批次,全部合格;谷物粉类制品6批次,全部合格;猪肉及副产品4批次,全部合格;蜜饯果脯3批次,全部合格;挂面1批次,全部合格。

二、不合格样品情况

1.标称青岛君盛食品股份有限公司生产,北京物美超市有限公司通州果园店经营的牛肉蔬菜蛋花阶段面,经国家食品质量安全监督检验中心检验发现,其中钠符合食品安全国家标准规定但不符合产品包装标签明示值。青岛君盛食品股份有限公司对检验结果提出异议,并申请复检;经中国检验检疫科学研究院综合检测中心复检后,维持初检结论。

2.北京少华食品店经营的菜心,氟虫腈不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

3.北京星城绿康商贸有限公司经营的韭菜,氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

4.北京京海露食品有限公司经营的扇贝,镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准规定。 检验机构为北京出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

5.北京鱼荷源商贸有限公司经营的鲤鱼,孔雀石绿不符合国家相关规定。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

6.北京渔阳德宣餐饮有限 责任公司经营的鸡蛋,恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之 和计)不符合国家相关规定。 检验机构为中国检验检疫科学 研究院综合检测中心。

7.标称长宁县绿源食品厂生产,北京吴蕴商贸有限公司经营的罗汉鲜笋(盐水竹笋),经谱尼测试集团股份有限公司检验发现,其中二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定。长宁县绿源食品厂对检验结果提出异议,并申请复检;经中国检验检疫科学研究院综合检测中心复检后,维持初检结论。

三、针对在食品安全监督 抽检中发现的不合格食品,市 局已要求食品生产经营者所在 地食品安全监管部门依法对其 进行立案调查。

■ 生活指南

给宝宝吃螃蟹时需注意过敏!

最近正是螃蟹膏满肚肥的时候,一些家庭在大快朵颐之余,也会给孩子吃螃蟹。10月12日,家住汉口黎黄陂路附近的1岁半男宝琦琦(化名),就因为吃了螃蟹嘴巴红肿、起红疹,经诊断原来是出现了过敏。

最近螃蟹大量上市,家住 汉口黎黄陂路的方女士周六 买了6只螃蟹,12日晚上她蒸 好螃蟹,一家人吃得津津有 味。饭桌上,1岁半的宝宝琦 琦看着爸妈吃得香,也闹着要 吃,方女士便和老公剥了条螃 蟹腿肉给琦琦吃,谁知琦琦一 吃就停不下来,一口气吃了十 几根螃蟹腿肉。13日一早,方 女士起床后发现儿子嘴巴肿 了起来,周围还起了一圈红 疹,出现哭闹、烦躁的情况,她 赶紧和老公一起将孩子送到 武汉市中医医院就医。儿科 主任蔡建新了解到,琦琦前一 晚吃了蟹肉,而这是他第一次 食用蟹肉,结合其检查等,蔡 建新诊断,琦琦本身就是过敏 体质,吃了蟹肉后出现了过 敏。经对症治疗,目前琦琦的 症状已经缓解。

蔡建新主任介绍,眼下正 值食蟹季,该院每周都能接诊 到因食用蟹肉导致过敏、肠胃不适来就医的儿童,不少还是3岁以下的幼儿。她表示,有的孩子是过敏体质,吃了螃糖别容易引发过敏反应,症状主要表现为皮肤瘙痒、红或,往往会伴有腹痛、腹皮肤水重,还有以导致面部皮肤水重,还有以导致面部皮肤水重,还有量,还有量,不是是人人。另外,从中医的角度,以免导致上,螃蟹是属于寒性食物,本身体质较差、脾胃虚寒的孩子最好不要去吃螃蟹,以免导致肠胃不适。

她提醒年轻父母,不要给 2岁以内的孩子食用蟹肉。此外,患荨麻疹、湿疹、过敏性哮喘等过敏性疾病的孩子,以及 正在患有感冒、发热、哮喘、腹泻、慢性胃炎、胆囊炎及肝炎 活动期的孩子,也不能吃螃 蟹,会使原有的病情加剧。

给2岁以上的非过敏体质的孩子食用蟹肉时,也需要慎重,选择新鲜的活螃蟹洗净蒸熟,先少量给孩子食用,观察一两天后,确定孩子对于蟹肉确实没有不良反应后再适量添加。一旦孩子吃完螃蟹后出现上述不适情况,应及时到医院治疗,以免耽误病情。(报摘)