

产品存在食品安全问题是否应给予十倍赔偿?

案情

2017年11月5日,李某在某公司场地内经营的某食品店购买了冬虫夏草精品酒,价值416元,某公司出具了购物小票及发票。冬虫夏草精品酒外包装上载明:“冬虫夏草,酒精度38% vol,净含量500ml,中国著名品牌,某某酒业有限公司”,原料包括:优质浓香型白酒、天然冬虫夏草、红枣、枸杞等。生产日期标注在包装内侧,为2016年12月21日。李某认为,某公司所售产品外包装没有标注生产日期、标注原料有“天然冬虫夏草”

及标注中国著名品牌违反相关法律法规,应予退还货款并给予10倍赔偿。

分歧

关于本案的赔偿责任主体是谁,及是否应当退还货款并给予10倍赔偿,存在两种不同意见:

第一种意见认为,本案的赔偿责任主体是某食品店,食品店只是在某公司租赁场地,独立经营、结算,与公司没有关系。另外,涉案产品不存在食品安全问题,无需退还货款。

第二种意见认为,本案的赔

偿责任主体是某公司,因为出具产品小票及发票的是某公司。某公司应当退还李某货款,但无需给予10倍赔偿。

评析

笔者同意第二种意见。

李某在某公司经营场地内购买商品,公司及食品店均未明确告知消费者销售者系食品店,亦由某公司出具小票和发票,应认定李某与某公司形成买卖合同法律关系。冬虫夏草酒的生产日期标注在外包装内,影响到消费者对生产日期的识别,违反了《预包装食品标签通则》中应

清晰标示预包装食品的生产日期的规定,且该酒原料中添加冬虫夏草,违反了《卫生部关于普通食品中有关原料问题的批复》及《国家质量监督检验检疫总局关于冬虫夏草不得作为普通食品原料的通知》中的禁止性规定,故涉案产品的标签、原料添加不符合我国食品安全标准,某公司应当退还李某货款。

关于消费者权益保护的界限。根据《食品安全法》第九十六条规定:“违反本法规定,造成人身、财产或者其他损害的,依法承担赔偿责任。生产不符合食品安全标准的食品或者销售明知是不符合食品安全标准的

食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者销售者要求支付价款十倍的赔偿金。”该条款明确了“十倍赔偿”的前提条件:因食品不符合安全标准,造成了消费者人身、财产或者其他损害。“十倍赔偿”法律规定的设置是基于对消费者弱势群体利益的保护,加大食品生产企业和销售者的违法、违规成本,从而促进市场交易的有序发展。但该规定同时限定了对消费者权益保护的界限,即法律救济的出发点是弥补损害,而不因此获取超过交易当时双方能够预期的过大利益。

(中国法院网)

专家教你科学理性看待食品防腐剂

常言道“收获只一秋,食用在四季”,就是指一秋之收获可供人类四季食用。但常识告诉我们,食物不经保藏处理而长期放置一定会腐败变质。如何能长期储藏食品而不腐败一直是关系到人类生存和发展的一个重要课题。为此,人类走过了漫长的历史,在实践中探索出各种有效的储存方式,如干制、腌制、熏制、冷冻等。我国古代劳动人民发明了盐腌(如北方的雪里蕻)、糖渍(如蜜饯)和发酵(如东北的酸菜、四川的泡菜等)等长期食品保存的办法。拿破仑通过悬赏催生了罐藏技术。但这些储藏方法很难满足日益活跃的人类活动的需要,而且只适应于一部分食品的储藏。加之这些食品保藏方法都有一个共同的缺点,那就是处理后的食物通常在色、香、味、型、营养等方面与新鲜食品仍有一定的差距。

近现代以来,适应人们对食品持有刚收获或刚加工“出炉”的新鲜需求,现代科学技术促进了食品防腐剂的发展。为帮助消费者了解食品防腐剂的知识,中国食品科学技术学会的有关专家就“食品防腐剂”的有关知识,对消费者做出如下消费提示。

一、什么是食品防腐剂?

顾名思义,食品防腐剂是指一类加入食品中能防止或延缓食品腐败的食品添加剂,其本质是具有抑制微生物增殖或杀死微生物的一类化合物。食品防腐剂应具备几个特征:首先是性质稳定,在一定的时间内有效;其次使用过程中或分解后无毒,不阻碍胃肠道酶类的正常作用,也不影响肠道正常菌群的活动;再者,在较低浓度下有抑菌或杀菌作用;最后,其本身无刺激性

和异味,使用方便等。

二、食品防腐剂的种类

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)允许在食品中添加的防腐剂共有27种。按其来源可分为天然防腐剂和合成防腐剂,其中以合成防腐剂的商业化应用最广。按照化学成分可分为有机防腐剂(如苯甲酸及其盐类、山梨酸及其盐类、对羟基苯甲酸及其酯类、乳酸等)和无机防腐剂(如亚硫酸及其盐类、二氧化碳、亚硝酸盐类、游离氯及次氯酸盐等)。

不同防腐剂,或者同一种防腐剂的不同浓度,在应用于不同的食品,或者针对不同的微生物种类等时,其产生的作用和效果并不一样。因此,不同食品在加工制造、储存运输中需要使用不同的防腐剂。人们发现常规的热杀菌技术与防腐剂组合使用,可以有效避免古法保藏和罐藏的缺陷。

三、不要被“不添加防腐剂”所迷惑

按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,防腐剂有明确的使用范围和限量。并不是所有的食品都需要使用防腐剂,如罐头、食盐等食品,其加工工艺或本身性质可以保障该食品在储存期内不会因微生物繁殖而变质,并不需要使用防腐剂来保质。而有些食品因生产工艺的需要,在生产过程中则需要使用防腐剂来抑制或杀死微生物,以保证食品的安全食用。因此,消费者在购买食品时,要理性看待食品标签,科学辨识;不要迷信于某些标签上声称的“不添加防腐剂”或“不使用防腐剂”等字样。

(中国消费者报)

老年人消费时要提高警惕 免费承诺别轻信

近期,山西省12315平台连续接到多起投诉举报,内容均是利用免费试用体验、讲座授课等方式诱导老年人消费,以致老年人上当受骗。经济日报-中国经济网记者近日获悉,为防止更多老年人上当受骗,山西省市场监督管理局特发布以下消费提示:

免费承诺别轻信。一些销售保健商品的商家常常打着免费体验、免费赠送、特价促销等幌子,吸引消费者进店消费。老年消费者要经得住

诱惑,不贪小便宜。

“专家”忽悠别上当。老年人感觉身体不适时,特别渴望专家指导,一旦消费者进店体验后,商家抓住老年人渴望健康长寿的心理,打着专家的旗号,不断对他们进行洗脑推销。老年人如果有病在身,应及时到正规医疗机构检查治疗,以免贻误治疗时机,酿成不可挽回的损失。

消费维权要及时。有些老年人在发现上当受骗后,往往因为好面子,不愿和家人

说,也不愿意向有关部门投诉,等到家人发现时,有些商家已经人去楼空了,维权难度非常大。因此,老年消费者在发现自身权益受到侵害时,要立刻告诉家人并及时拨打12315维权。

消费骗局要明晰。建议老年人尽量多关注报刊、电视、广播的相关报道,了解新闻媒体曝光的各类消费骗局,提高自身防范意识。购物时切记索取发票,保管好相关证据,一旦遇到问题便于有效维权。(辑)

生活指南

老北京小吃豆汁其实是健康食品

外出旅游时,体验当地小吃是必选项。如果你到北京,可能会去前门大栅栏、护国寺或隆福寺一带体验老皇城的风味。在那里你会看到一种叫豆汁的小食,搭配焦圈和咸菜,有点“豆浆加油条”的意思。

友情提示一下,豆汁对于不能接受它味道的人来说,属于一道黑暗料理,第一次喝豆汁就能淡定地喝下一碗的难度系数可不低。这是因为,老北京豆汁有一股类似泔水的酸臭味,不喜欢喝的人常将它形容为“馊豆浆”。

家里的豆浆放馊了就变成豆汁吗?并不是。实际上它是做绿豆淀粉、粉丝、粉条的下脚料,和早餐喝的豆浆是两码事。

据说早在辽宋时期豆汁就已经流行于民间,到清代乾隆年间还进入了宫廷御膳房。其大致制作流程是,绿豆先浸泡、研磨、滤除粗豆渣,然后过滤发酵让淀粉沉淀得到生豆汁,再经熬煮就成为熟豆汁。

豆汁属于天然发酵的豆

制品,有科学家从东直门豆汁店、隆福寺豆汁店、老磁器口豆汁店分别采集样本,通过DNA测序的方式鉴定了其中的微生物构成。

结果发现,主要发酵微生物其实是乳酸乳球菌,此外还有乳酸杆菌、链球菌、醋酸杆菌等多种微生物参与豆汁的发酵过程。

尽管豆汁的发酵和酸奶有异曲同工之妙,但由于杂菌的存在,其风味远比超市的那些酸奶复杂。经过现代科学仪器的检测,豆汁中的风味物质至少有40种左右,其中主要是各种醇类物质,其次是有机酸、醛、醚类物质。

有些老北京特别喜欢喝豆汁,而且还喜欢去特定的豆汁店喝,这其中也有科学道理。不同门店的发酵工艺、发酵环境不同,导致其中的发酵微生物不同,发酵产生的风味物质也有差异。比如护国寺的豆汁醇类物质比较多,而老磁器口豆汁中的醛类物质比较丰富。

豆汁中产生酸臭味的主

要是有机酸、含硫化合物和呋喃等物质,尤其是甲硫醇、甲硫醚、呋喃,只需要极低的浓度就能让你闻到特别“刺激”的味道。

好消息是,熟豆汁经过熬煮,很多酸臭味成分会挥发掉,留存的风味物质主要是有机酸、醛类物质,口感相对变得“柔和”。

如果你依然接受不了这个味道,还可以尝试另一种传统小食——“麻豆腐”。它是熬豆汁产生的副产品,用羊油炒制而成,味道比豆汁温和了许多。

豆汁虽然闻着有馊泔水味,但实际上安全性还不错,因为乳酸菌发酵的时候pH值迅速降低,致病菌难以生存。作为发酵食品,豆汁营养也很丰富且容易消化,是健康食品。比如它的蛋白质含量可以达到每100毫升4克以上,比大多数牛奶还“高蛋白”。当然,如果跟我一样,因为味道而无福消受豆汁的话,还是乖乖喝牛奶吧。(摘)