消费警示

北京市市场监管局公示12批次不合格食品

据北京市市场监管局网站消息,日前,该局组织抽检了粮食加工品,蔬菜制品,调味品,豆制品,淀粉及淀粉制品,方便食品,饼干,食糖,食用农产品,饮料,糕点,餐饮食品,炒货食品及坚果制品13类食品884批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品872批次,不合格样品12批次。

其中,粮食加工品62批次,全部合格;蔬菜制品32批次,全部合格;调味品27批次,全部合格;豆制品23批次,全部合格;豆制品23批次,全部合格;定粉及淀粉制品18批次,全部合格;为便食品15批次,全部合格;饼干14批次,全部合格;食用农产品487批次,其中合格样品479批次,不合格样品8批次;饮料

74 批次,其中合格样品73 批次,不合格样品1批次;糕点47 批次,其中合格样品46批次,不 合格样品1批次;餐饮食品39 批次,其中合格样品38批次,不 合格样品1批次;炒货食品及坚 果制品34批次,其中合格样品 33批次,不合格样品1批次。

不合格样品具体情况为:

1.北京赵启祥干果经营部 经营的西瓜子,糖精钠(以糖精 计)不符合食品安全国家标 准。检验机构为谱尼测试集团 股份有限公司。

2.北京嘉佳飘香酒楼经营的 生姜, 吡虫啉不符合食品安全国 家标准。检验机构为中国检验 检疫科学研究院综合检测中心。

3.北京长陵国华餐厅经营的鸡蛋,氟苯尼考不符合食品安全国家标准。检验机构为北

京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

4.北京惠源富发商贸有限公司经营的黄花鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

5.北京臧明强蔬菜店经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

6.北京祥龙鸣阁餐饮有限公司经营的牛肉,五氯酚酸钠(以五氯酚计)不符合国家相关规定。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

7.标称北京市继远斋食品 厂生产,北京华联综合超市股 份有限公司平谷分公司经营的 龙须酥,霉菌不符合食品安全 国家标准。检验机构为国家食 品质量安全监督检验中心。

8.北京杨庄顺兴农副产品 市场有限公司张国龙经营的鲈 鱼,恩诺沙星、磺胺类(总量)均 不符合食品安全国家标准。检 验机构为中国检验检疫科学研 究院综合检测中心。

9.北京鼎盛田园商贸有限公司经营的油麦菜,经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)检验发现氟虫腈不符合食品安全国家标准。北京鼎盛田园商贸有限公司对检测结果提出异议,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。

10.北京越打星餐饮管理有

限公司四季星河分公司使用、消毒的小碗,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

11.北京祥烁盛鑫商贸中心 经营的胖头鱼,地西泮不符合 食品安全国家标准。检验机构 为中国检验检疫科学研究院综 合检测中心。

12.标称廊坊市顺景水业有限公司生产,北京众起天翔商贸有限公司经营的包装饮用水,铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

北京市市场监管局表示, 针对在食品安全监督抽检中发 现的不合格食品,已要求食品 生产经营者所在地市场监管部 门依法调查处理,涉及外埠的 已通报当地市场监管部门。

"爆款"食品虚标脂肪含量 消费者获十倍赔偿

李先生在超市购买了一份网红零食"鳗鱼烧",准备与朋友分享时,其朋友发现该产品营养成分标注的脂肪含量为2.9g/100g,与自己在新闻中看到有关食品虚标脂肪含量的情形很相似。后李先生对该产品进行检测后发现实际脂肪含量为17g/100g,远远超出食品脂肪含量的国家强制标准。李先生认为超市销售的食品不符合安全标准,故将超市诉至法院。目前,海淀法院审结了此案,判决超市退还货款18元并支付1000元赔偿金。

案情简介

原告李先生诉称,其在超市购买 "鳗鱼烧"一份,单价18元。后经朋友提 醒该食品可能存在质量问题,李先生对 该产品进行检测后,发现该产品每百克 实际脂肪含量超过商品标注的脂肪含 量近6倍之多。经查阅相关国家标准 得知:脂肪含量的标注只能比实际含量 高,不能低标。此外,国家卫计委相关 文件及发布会也多次强调脂肪摄入较 高的严重危害健康。

李先生认为,虚假标注食品脂肪含量的行为已构成食品安全问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)及国家强制性食品安全标准。根据《食品安全法》的规定,食品生产者或经营者具有保证食品符合安全标准的法定义务,销售明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除有权要求经营者赔偿损失外,还可要求经营者赔偿消费者已付价款十倍的赔偿金;若十倍价款不足1000元,则赔偿金为1000元。据此,李先生认为景丽超市作为社区内大型知名超市,其销售不符合安全标准食品的行为已违反《食品安全法》的规定,应退还货款18元并支付1000元赔偿金。

被告景丽超市经法院依法传唤,并

未到庭参加诉讼亦未向法院提交书面 答辩意见及相关的证据材料,法院依法 缺席审理此案。

法院判决

法院经审理后认为,李先生与超市 之间存在合法有效的买卖合同关系。 根据《食品安全国家标准预包装食品营 养标签通则》(GB 28050-2011)的规定, 预包装食品营养标签标示的任何营养 信息,应真实、客观,不得标示虚假信 息,不得夸大产品的营养作用或其他作 用,涉案产品的实际脂肪含量与产品标 签中标示的脂肪含量差异过大,不符合 相关规定,属于不符合产品安全标准的 产品。故李先生要求超市退款并进行 赔偿的诉讼请求,法院依法予以支持。 超市经合法传唤,未到庭参加诉讼,视 为其放弃抗辩权,不影响法院在查明事 实的基础上依法裁判。最终,法院支持 了李先生的全部诉讼请求。

宣判后,双方均未上诉。

法官说法

食品安全关乎民生,《食品安全法》的修订体现了国家对食品安全问题重拳治理的决心。近年来,因食品标签引发的食品安全纠纷仍属于高发案件类型。食品标签作为食品的"名片",其中包含的生产日期、配料、生产批号、原产地、营养成分等信息是影响消费者进行识别和选购的重要依据。因此,对于从事食品销售的连锁超市、个体工商户而言,在进购食品时应注意对食品标签标注信息与生产商提供的生产信息、检测报告、原产地证明是否一致、是否符合国家食品安全强制标准进行甄别,尽到必要的审查义务,并留存相关证据,否则可能因此承担赔偿责任。

警惕食品包装里的健康隐患

□ 科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任 阮光锋

近目,"麦当劳等快餐包装中检出致癌物质"冲上热搜,引发议论。国外某环保组织发布的一份报告称,在麦当劳、汉堡王等主要快餐店的食品包装中,发现有毒物质全氟和多氟化合物(PFASs)。麦当劳和汉堡王均已回应:在中国使用的食品包装材料中没有添加PFASs,完全符合国家相关标准,请大家放心!PFASs是什么?为什么会出现在食品包装上?

PFASs 是全氟和多氟化合物的简 称,其"家族"有很多成员,比如全氟辛 烷羧酸、全氟辛烷磺酸等。它们耐损 耗、不容易沾污渍,而且不吸水、不吸 油,因此在食品、化工、纺织品等领域应 用广泛。已有的毒理研究表明,一定剂 量的PFASs会对实验动物造成肝脏毒 性、发育与生殖毒性、遗传和免疫毒性 以及致癌性。在这次国外某环保组织 测试的样本中,被检出PFASs的主要是 油炸食品袋(薯条袋、鸡块袋)、甜品纸 袋(饼干袋)、汉堡纸盒和沙拉纸碗。这 些包装有防水防油的需求,也就给了 PFAS出场的机会。不过,大家也不用 担心,因为根据《GB 9685—2016 食品 接触材料及制品用添加剂使用标准》, 我国目前没有批准PFASs,因此所有合 规的包装材料都不会添加。也就是说, 对我们而言,目前饮食中的PFASs风险 并不大。然而,如果食品包装不合格, 确实可能危害健康,日常生活中,尤其 要警惕以下几种:

纸包装材料。造纸过程中,需要在纸浆中加入化学品如防渗剂、漂白剂、染色剂等,某些化学物质可能会迁移到食品中。此外,从纸制品中还可能溶出防霉剂或加工时使用的甲醛。包装食品不要用旧报纸、旧杂志等,应该选用专门的食品包装纸。

一次性餐具。为了耐高温,一次性 餐具内部会用一层淋膜纸制成纸塑餐 具。按规定,这层塑料膜应该选择标准 聚乙烯,但一些厂商为了利益会使用工业用聚乙烯或者废塑料,给消费者带来健康隐患。水杯、保鲜盒、打包盒最好选择PP(聚丙烯)材料、标号为"5"的产品,它们是唯一可用于微波炉加热的塑料制品。如果需要将食物打包回家,首选标号为"5",且注明可微波加热的餐盒。需要注意的是,有些包装盒的盒体由5号PP制造,盒盖由2号PE(聚乙烯)制造,不能把这类盒盖放人微波炉加料。

釉上彩陶瓷餐具、搪瓷餐具。陶瓷 餐具常以釉彩装饰,制作方法分为釉上 彩、釉下彩、釉中彩3种,其中釉上彩很 容易导致有害金属铅、镉等溶出,一旦 随食品进入人体,就有可能引起慢性中 毒。搪瓷表面也有涂层,它包裹在金属 器胚外面,用来增强金属制品抵抗酸碱 腐蚀和氧化的能力。涂层的原理跟陶 瓷有点类似。不合格的搪瓷容易发生 瓷釉脱落,内部的金属失去了涂层的保 护,金属材料就会重新变得易腐蚀易氧 化。购买搪瓷制品时,要选有GB 4806.3-2016 标识的。最好选择接触食 物部位为纯白色的产品,或釉下彩瓷 器,这样能保证染料不会直接接触食 品。搪瓷材料内部是金属,不能直接放 人微波炉加热。陶瓷、搪瓷材料的硬度 比较高,但如果表面的涂料脱落,不建 议继续使用。出于延长使用寿命的目 的,陶瓷和搪瓷材料需要避免用钢丝球

PVC保鲜膜。PVC保鲜膜在制作过程中会使用大量增塑剂。因此,它被国家列为限制类别,不能直接包装肉食、熟食及油脂食品。但市场上用其包裹食品的现象很常见。保鲜膜以PE和PVDC(聚偏二氯乙烯)为首选。在微波炉里使用保鲜膜时应尽量避免食物和薄膜接触。

最后提醒大家,一定要去正规商家 购买合格产品。