

过期食品没吃就不赔？家乐福很天真

2016年11月，北京市朝阳区法院审结了11起家乐福门店出售过期食品被消费者索赔案，结果家乐福全部败诉，共需赔偿12120元。诉讼中，家乐福门店表示，消费者即使买到的是过期食品，但未食用，未造成损害，因此不同意赔偿。

这次家乐福超市食品过期被消费者索赔案件，呈现出三个明显的特点：一、过期食品覆盖的范围极为广泛，从烟熏肉肠到小蛋糕；从奶片到饼干；从碗面到橄榄油，可以说应有尽有；二、过期的时间很长，其中一款小蛋糕产品，竟然已经过期长达3个月，可谓触目惊心；三、涉及的家乐福门店很多，

光是北京就涉及4家店面，而在官司之外，沈阳家乐福也同样被曝出大量食品过期的新闻。

然而面对消费者的索赔要求，家乐福方面却以各种理由推卸自身的责任，更是不惜祭出了消费者即便购买了过期食品，但是没有食用，未造成损害的奇葩理由拒绝赔偿。这样的理由，不但很天真，而且近乎在卖萌了，当然无法得到法院的支持。根据“食品安全法”的规定，禁止经营超过保质期的食品，这意味着不管消费者有没有吃下去，只要你出售贩卖了，就已经涉嫌违法了。而食品的保质期是涉及食品安全的重大问题，商家在经营食品时应该特别注意

商品的保质期，及时将过保质期的食品下架，避免消费者无意或者有意购买。

另一方面，按照“食品安全法”的规定，“生产不符合食品安全标准的食品或者经营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经营者要求支付价款10倍或者损失3倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足1000元的，为1000元。”家乐福所谓消费者没吃就不赔的理由，是多么牵强。

从媒体公开报道来看，除了北京，沈阳、上海、武汉、昆明等多地的家乐福门店也被曝出过销售过期食品问题。同样一家超市，而且还是跨国企业，却



资料图：家乐福超市

发生如此大面积的食品过期事件，足以说明其内部管理存在严重的问题。即便这其中客观原因的存在，还是没有真正把消费者的利益放在心上，最终导致对整个企业的形象、信誉等等带来影响，让家乐福方面得不偿失。

《羊城晚报》2016.12.18 文/苑广阔

讲究生活情趣有多重要？

最近有个朋友生日，聚会上有人送了他一对精致的杯子做礼物，据说这对杯子做工质地讲究，连配图都出自绘画大师之手。然而，就在朋友得知这对杯子价格近千块的时候，他直接炸了：“不就是个盛水的东西，跟我用过的十块钱的玻璃杯有什么区别？这两杯子哪里值千多块钱啊！”

看着他“啧啧”心疼钱的样子，我们一时语塞。

看到我们的反应他一时也有点不好意思，立刻解释说，其实不是钱的问题，只是自己不讲究，反正水杯能用就行，从未考虑水杯的做工和配图美观的问题，觉得这样太浪费了。

对他来说，我们也相信确实不是钱的问题，他只是觉得水是用来喝的，水杯的作用就是盛水，不撒不漏实用就行。

当下，很多人跟我这朋友一样都是“倔强的实用主义者”。

之前，在微博上看到一个姑娘po出了自己改装出租屋的攻略贴，就在很多人点赞支持的时候，也不乏一些这样的评论：

“又不是自己的房子，花那么多钱折腾有什么用？”

“这些年轻人有点钱就会作，不就是回去睡个觉的地方，花钱花功夫弄成这样一点都不值得！”

后来，这姑娘从容地在微博上回应他们：房子是租来的，但生活不是啊，就是因为不是自己的房子，我才要花些心思改动一些细节变成自己喜欢的样子，毕竟这是我褪去一天疲惫的地方啊。

很多人动不动就喜欢质问“……有什么用？”其实，说得好听些，这些人叫“实用主义者”，说白了他们就是不懂审美，缺乏生活情趣而已。他们喜欢直奔目标而去，对过程中的装饰和审美他们并不感兴趣。

木心曾说：“没有审美力是绝症，知识也解救不了。”现在很多人过得不好，并不是因为没钱，而是因为他们没有精气神，没有恰当的审美，不讲究生活情趣，生活剥露出最务实最粗俗的一面，越来越追求实用化的背后，就是越来越平庸，越来越枯萎。

记得在一篇文章中看到过一个这

样的故事：

在饭店吃饭时，隔壁桌一对小两口带着老两口，儿子每点一个菜，就遭到妈妈的反对，“红烧肉48，也太贵了，猪肉才多钱一斤，有48在家里吃能吃好几顿。”就是这种“什么都不如在家里吃便宜实惠”的逻辑，最后把儿子惹生气了，直接丢下菜单：“都不合算，那干脆回家吃得了。”结果，当妈的高兴得很：“我早就说回家吃，自己做才合算。”

结了婚的女同学总是喜欢向我们吐槽她老公不懂浪漫，今年七夕的时候他老公给她买了一大束玫瑰捧回家，结果她暴跳如雷对他老公吼道：“今天的鲜花比平时贵那么多，花这钱还不如去多买几斤蔬菜！”顺手就把花仍在了茶几上，最后还是四岁的小女儿拿花瓶插起来的。

在餐厅吃饭是比在家做饭花费高，情人节的鲜花也确实比平时贵许多，但是我们就是需要这种仪式感，哪怕多花些钱。

因为某种意义上，讲究生活情趣就是懂得制造仪式感。仪式感对于生活最重大的意义就在于，它能唤醒我们对内心的尊重，从而去尊重生活。

一读2016.12.23

文/十二朵女王

压力大的男性更爱微胖女

英国一项研究显示，男性承受高强度压力时更容易被“微胖界”女性吸引，而平常则更喜欢苗条女性。这是首项研究显示压力会改变人们对异性魅力的感知，而且这种改变只需几天就会发生。

圣安德鲁斯大学的研究人员发现，志愿者的压力水平、身体疲劳度、疼痛程度越来越高，离舒适越来越远。另一组志愿者作为对照组，一直处于舒适状态中。研究人员发现，对照组更喜欢苗条异性，且10天中没有变化。

研究人员认为，男性承受高压时出现喜好变化是因为苗条女性看起来更脆弱，不易生育，研究结果显示，“人们对异性魅力的感知容易受所处环境影响”。

《当代健康报》2016.12.8 文/黄敏

肺不好不妨多吃开心果

大家都知道常吃坚果有好处，不过您知道吗？不同种类的坚果功效不同。

如果感觉记忆力越来越差，那就吃胡桃吧。它富含的亚麻酸，可起到抗氧化剂作用，能保护大脑。每天吃上45克左右，可以预防因为年龄增长带来的记忆力减退。

如果肺不太好，最好多吃些开心果。它富含的维E可以保护肺部，降低患肺癌的风险。

家族有糖尿病史就要记得吃些花生了。它可以保护细胞免受侵蚀和炎症干扰，起到预防糖尿病的作用。

如果胆固醇高，那就常吃杏仁。它可以降低低密度脂蛋白，起到在人体里“破坏胆固醇”的作用。

特别关心皮肤老化问题的女士可以吃些榛子，它富含的维E和脂肪酸，能让皮肤细胞更年轻。

《中国妇女报》2016.12.22

能洗掉斑点的鹌鹑蛋不假

张女士买了一盒鹌鹑蛋，回家清洗时竟然发现蛋壳上斑点可以洗掉！这是买到假蛋了吗？当然不是！

蛋壳的形成源于子宫内的碳酸钙沉积，包裹着卵清卵黄的内蛋壳膜上首先出现微小的钙沉积小点，然后逐渐堆积成完整的蛋壳。除了常见的白色蛋壳，不同禽类的子宫上皮还能分泌色素，形成均匀的蓝、绿、褐等蛋壳底色。而蛋壳表面的斑点则是输卵管分泌的色素在碳酸钙上的沉积。这些斑点并非形成蛋壳时便存在，而是在之后附着其上的。饲料中起着着色作用的物质含量高低、母体受到惊吓产生“应激”、罹患疾病导致输卵管着色功能受损、使用某种化学药物干扰输卵管着色功能受损、使用某种化学药物干扰输卵管着色功能受损，都会影响蛋壳的底色和斑纹。如果蛋壳的斑纹容易洗掉，说明色素和碳酸钙以及蛋壳膜的附着不够牢固。

鹌鹑蛋的表面可以洗白只是擦掉了它表面的色素。

鹌鹑蛋造假的难度太高，个头小不说，还得在上面做出花纹。以前曾有报道说有顾客吃到做得像橡皮球一样难吃的“假鹌鹑蛋”，后来被证明只是冷冻过久导致蛋清脱水、变性。

果壳网

抗氧化食物多吃也有害

食物中的紫色，主要来自于花青素。紫色食物的营养特点，也是花青素非常强的抗氧化能力、杀菌能力所赋予的。

有不少说法，说紫色食物有助于抗癌，缓解视觉疲劳、视物模糊、眼睛胀痛、畏光、干涩，预防和缓解泌尿系统感染，还有助于抗胃溃疡。

营养师们说，“抗氧化”并不总是天使，过强的抗氧化作用其实是一种刺激，有时候会变成恶魔。比如胃肠不太好的朋友，尤其患有胃溃疡的，就不宜多吃紫

色的以及其他有抗氧化作用的果蔬，容易对胃黏膜产生刺激，还可能会加重病情。

“抗氧化”三个字，一直被人们跟“抗老化”画等号，其实实质含义相差很远，传来传去之后有点过度神化了。没有哪个单一食物、单一颜色的食物能满足人体复杂又精细的调节机制和需求。我们还是要

遵循食物多样、均衡搭配、适量食用的膳食原则。

专家提醒，烹调紫色蔬菜时加点醋，与水果不同，紫色蔬菜往往需要烹调后再吃。要最大程度地保留营养，一是避免长时间浸泡，二是加一些酸性的醋或柠檬，让花青素变为更稳定的紫红色。

《大河健康报》2016.12.16 文/杨璐

这样的碗危害健康！你家是不是还在用？

仿瓷碗又叫密胺餐具，在市场上很常见。

记者走访生产厂家及商场发现，市场上的仿瓷碗因材质不同，价格相差十分悬殊。

在实验中，记者选取了两种价格差别很大的仿瓷碗。

将高温油倒入两种碗中，并用甲醛检测仪进行检测，结果——价格较低的仿瓷碗，甲醛释放量极高，仪器甚至开始报警。

而价格较高的仿瓷碗，甲醛释放量却很低。

专家说，价格较低的仿瓷碗，其实是一种仿瓷碗，材料是脲醛树脂，此种材料80℃以上就会分解，释放出氨气和甲醛，对人体造成危害。

想要鉴别仿瓷碗是否合格有以下

方法：

一、最好去大型商场或超市购买正规产品。

二、看餐具标签，是否属于“密胺餐具”，是否有QS标志。

三、看价格脲醛树脂，一般5000块一吨，而密胺树脂在一万四五左右。所以正规的仿瓷碗一般在10元左右，10元以下基本为假货。

四、看颜色目前在市场上卖的仿瓷碗颜色最鲜艳的，或是最吸引人的，往往用的是脲醛树脂。

五、将餐具放在沸水中煮30分钟，如果出现发白、气泡、开裂，或者散发出刺鼻气温，则为不合格餐具！六、仿瓷碗买回后，在沸水里加醋煮2-3分钟，或常温下用醋浸泡2小时，不要长时间盛放酸性、油性、



或碱性食物。

清洗密胺餐具时，要用柔软的布，最好不要使用百洁布、钢丝球、去污粉等，以免擦划餐具表面，造成有毒物质的污染。此外，需要引起警惕的是，即便是合格的密胺餐具，一旦出现掉色、发白、开裂现象也不要再使用。

《人民日报》2016.11.28