

年轻消费者热购“临期食品” 专家称囤购需谨慎

深财坊

辽沈财经工作室

临期食品，是接近食品保质期，并在保质期内的食品，属于安全食品范围的食品。

临期食品促销打折销售，不仅减少浪费、减轻商家压力，也让消费者们享受到优惠价格。

有商家表示，越来越多年轻人愿意购买临期食品。

专家表示，临期食品保质期有限，不建议大量囤购。

律师表示，商家打折销售临期食品时应告知消费者临期食品即将过期的真实情况，否则涉嫌侵犯消费者的知情权。



漫画 王晨同

临期食品中大多是进口食品 不建议大量囤购

记者昨日从某超市负责人处获悉，临期食品销量可观，并有相对固定的消费群体，以20—40岁中青年人居多。消费者李先生经常购买临期食品，他告诉记者：“很多进口食品以临期价格进行打折销售，虽然生产日期有点早，但可以用很少的钱买到高品质食物。”记者在网购平台搜索“临期食品”字样，立刻出现大量商家与商品的搜索结果，多款临期食品销量在2000+，评论区多数好评，普遍认为物美价廉，也有差评表示“口感不好”。

昨日上午，辽宁省营养学会理事、沈阳市营养学会副秘书长、沈阳市营养学会中小学生营养配餐专委会副主任委员邓红梅告诉记者：“在生活中，消费者经常选购的临期食品大多是进口食品，因为进口食品的正品价格很高，所以对部分易储藏的食品进行临期促销，这样减少浪费，商家也减轻压力，对消费者来说也能享受到优惠价格。”市民们在消费时要注意打特价商品是否标注“临期”。避免购买临期食品后忘记看生产日期，长期使用不完导致食品安全问题。

大部分临期食品只要储藏科学合理符合要求，基本上是没有问题的，对包装食品来说，看有没有破损、漏气的情况。如果品质比较好，在有效期内是可以食用的。但是不建议大家长期食用这类产品。“针对临期食品我们要分清类别，比如膨化食品或其他同类零食，像薯片、酥饼、甜饮等不建议长期囤货食用。如果大量囤购这类食品作为零食，没有节制贪吃，容易造成身体不健康。”

邓红梅告诉记者，根据相关规定，产品保质期一般在3个月(包含三个月)以内的，在产品临期的前1个月要及时上报，由相关部门进行临期产品的公示及处理。产品保质期在6个月(包含六个月)，在产品临期的前2个月要上报至相关部门，相关部门再进行临期产品的公示及处理。产品保质期在9个月以上者，在产品临期的前3个月上报至相关部门进行公示及处理。

沈阳市营养学会常务理事、健康管理师周玉凤说，2021年6月，国际贸易促进委员会商业行业委员发布的《预包装临期食品流通指南》团体标准(征求意见稿)中明确了临期食品的定义：接近食品保质期，并在保质期内的食品，属于安全食品范围的食品。根据《预包装食品标签通则》(GB 7718—2011)，保质期是指预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。在此期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。因此，大家在选购临期食品时需要理性消费，避免选

辽宁瀛沈律师事务所段洪波律师告诉记者，临期食品通常指即将到达保质期，且未超过保质期的预包装食品。正常情况下临期食品是安全的，是可以销售和食用的。

段洪波律师说，《食品安全法》明确规定，食品包装上需要标注食品的生产时期和保质期，消费者在购买食品以前可以通过食品包装的生产日期和保质期明确知晓该食品的过期时间。在保质期内的食品就是安全合法的食品，商家出售该食品是合法的行为。只要商家出售的食品尚在保质期内，就无需承担额外的法律责任。

《反食品浪费法》规定，超市、商场等食品经营者应当对其经营食品加强日常检查，对临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。依据《消费者权益保护法》的规

无论是临期食品还是正常食品都需要关注包装食品的营养标签。消费者在选择食品时除了关注商品的品牌、生产日期之外，最重要的就是关注营养标签，一个产品的好坏，从营养标签中就可以分辨出来。在营养标签中，最需要关注的就是能量+蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠。食品标签还会标注脂肪：饱和脂肪、不饱和脂肪、反式脂肪酸、胆固醇。碳水化合物也会标注

糖、膳食纤维、可溶性膳食纤维、不可溶性膳食纤维。维生素会标注维生素A(β-胡萝卜素)。还有些矿物质比如钙、磷、钾、镁等。

邓红梅最后表示，冷冻和冷藏食品尽量选择近期上架的产品，如果冷冻产品长时间脱离指定温度保存就很容易变质，可能造成食品提前过期，因此，此类食品由于储藏不当或者运输环节问题就没有保障。

申报临期食品有时限 冷冻冷藏食品保存不好或将提前过期

奶类、豆类等临期食品 不宜囤购

择那些短保质期的食品吃不完放过期。

周玉凤告诉记者：“有的食品保质期很短，比如奶类产品，尤其是冷藏巴氏奶，如果没有一直放在要求温度下冷藏，在常温下放置可能提前过期。尤其是夏季温度较高，在选择这类临期食品需要注意的是味道、包装是否正常，是否出现絮凝。此类临期奶制品容易细菌超标，不建议老年人和儿童食用，容易造成胃肠敏感，抵抗力差的人群也不建议。”

豆类、面包、馒头等保质期较短的食品，其抗菌能力比奶类更低，一旦保存温度达不到要求，或

者刚过保质期，就容易造成致病菌的发生。面包和馒头等也是短期保存食品，在温度20℃—25℃范围容易提前过期。“很多消费者在市面上看到买一赠一产品很多都是临期食品，不建议大家大量购买，可以现买现吃，够一顿食用量即可。消费者不能长期食用临期产品。如果长期存放这类产品，短时间内吃不完容易变味、发霉，可能会造成食物中毒的情况。”周玉凤最后说，经营场所应在醒目位置公示食品临近保质期标准，提醒消费者注意查看食品生产日期、保质期和有效日期，并明示“请理性购买并注意在保质期内食用”。

律师观点：如商家未尽告知义务 涉嫌侵害知情权

定：“消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利”。商家打折销售临期食品时应告知消费者临期食品即将过期的真实情况，否则就涉嫌侵犯了消费者的知情权。根据法规，消费者和经营者发生消费者权益争议的，可以通过五种途径进行解决。发现问题后，持凭证同商家沟通，与经营者协商和解。沟通未果，请求消协或者依法成立的其他调解组织调解。不过消协只能作为调解方，并不具有实际的行政和执法权力。消费者可以向市场监督管理局等相关行政部门投诉。根据与经营者达成的仲裁协议提请仲裁机构仲裁。消费者也可直接向人民法院起诉，以维护自身的合法权益。

“临期食品不是过期食品，是不会危害健康的所以不可以要求补偿，但是如果食品变质是

可以要求补偿的。”根据《食品安全法》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十倍或者损失三倍的赔偿金。

辽沈晚报记者 康科峰



深度报道专家