



食品安全治理协同创新中心
Center For Coordination And Innovation Of Food Safety Governance

食品 安全 治理 丛书

中国人民大学食品安全治理协同创新中心 / 组织编写

食品安全 典型案例

(2015)

主编◎王 旭

Food Safety Typical Cases
(2015)



知识产权出版社

全国百佳图书出版单位



食品安全治理协同创新中心
Center For Coordination And Innovation Of Food Safety Governance

食品安全治理丛书

中国人民大学食品安全治理协同创新中心 / 组织编写

食品安全 典型案例

(2015)

主编◎王 旭

Food Safety Typical Cases
(2015)



知识产权出版社

全国百佳图书出版单位

图书在版编目（CIP）数据

食品安全典型案例·2015 / 王旭主编. —北京：知识产权出版社，2017.4

ISBN 978 - 7 - 5130 - 4606 - 0

I. ①食… II. ①王… III. ①食品安全—案例—中国—2015 IV. ①TS201. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2016）第 282728 号

责任编辑：齐梓伊

责任校对：谷 洋

封面设计：韩建文

责任出版：刘译文

食品安全典型案例（2015）

主编 王旭

出版发行：知识产权出版社有限责任公司

网 址：<http://www.ipph.cn>

社 址：北京市海淀区西外太平庄 55 号

邮 编：100081

责编电话：010-82000860 转 8176

责编邮箱：qiziyi2004@qq.com

发行电话：010-82000860 转 8101/8102

发行传真：010-82000893/82005070/82000270

印 刷：北京嘉恒彩色印刷有限责任公司

经 销：各大网上书店、新华书店及相关专业书店

开 本：720mm×1000mm 1/16

印 张：10

版 次：2017 年 4 月第 1 版

印 次：2017 年 4 月第 1 次印刷

字 数：130 千字

定 价：30.00 元

ISBN 978 - 7 - 5130 - 4606 - 0

出 版 权 专 有 侵 权 必 究

如 有 印 装 质 量 问 题，本 社 负 责 调 换。

食品安全治理丛书编委会

编委会主任：王利明

编 委（按姓氏笔画排序）

马 中	王伟国	王晨光	申卫星
生吉萍	朱信凯	吴永宁	余以刚
李广贺	杜焕芳	陈 岳	张成福
胡锦光	倪 宁	钱永忠	唐 忠
韩大元	雷 梅		

编辑部

编辑部主任：路 磊

编辑部副主任：杨 娇

编 辑：孟 珊 宫世霞

编写说明

中国人民大学食品安全治理协同创新中心将组织学生编写我国食品安全典型案例分析作为一项重要的学术训练和学术积累的工作。案例分析也是法学院教学和科研的基本内容。然而，引导、组织学生编写一部围绕食品安全案例进行综合性分析的书籍，在法学界还不多见，这项编写工作自身也有诸多特点，是我们协同创新中心的开创性尝试。

第一，案例分析打破了传统以部门法为界限的选材标准。传统的案例分析都是局限在某一个部门法领域之内，由经受了特定部门法训练的作者来完成。但食品安全案例本身就涵盖了民法、刑法和行政法等诸多部门法，是多个部门法纠纷与争议集中爆发的领域。因此，我们选取的案例也就具有综合性，以全方面反映食品安全领域自身的问题，而非固守在某一个部门法领域之内，作为选材和分析的标准。

第二，将合法性判断与制度分析进行结合。传统的案例分析往往集中在对某一个具体法律关系的分析或对裁判结论是否合法进行评析，很少由个案的法律问题衍生到对个案中的制度问题和政策问题的分析，因此分析结论往往也就只具有个案效应，很难抽象出对一般性制度的反思。本书的案例分析遵循从规范分析到制度分析的思路，各位作者不但要对案件本身的法律问题进行分析和评价，更

重要的是借助案件纠纷的微观窗口，进一步反思和评判中国食品安全监制度，不但分析个案暴露出来的合法性问题，也分析个案暴露出来的治理有效性问题，这样一种思路是对传统司法中心主义立场下狭隘理解法律问题的超越，应该说既对作者提出了更高的要求，也为学术界和实务界反思个案提供了更加综合、深入的思路。

第三，案例选取具有权威性、实效性和典型性三者结合的特点。这10个案例都来自国家食药总局遴选出来的典型真实案例，具有权威性。同时，本书对案例的选择也特别注意实效性，那就是必须选取2015年《食品安全法》颁布施行后的案例，以确保案例分析能对新颁布的法律起到更好的反思与评价作用。在具体分析的时候，各位作者也都注意突出案例背后反映的典型问题，任何一个案可供分析的角度很多，但只有抓住最典型的问题，才能将个案的价值释放到最佳的程度。

编写这样一种跨部门法、融合法律分析与制度分析为一体的案例书具有相当的难度，作者也都是接受了食品安全法律与相关领域知识训练的硕士研究生，知识和能力也都有进一步提升的空间，因此还请学术界和实务界同人多提宝贵批评意见。

王 旭

2017年2月17日

前　　言

《食品安全典型案例》一书是微观展示我国食品安全法治状况的一个窗口。以《食品安全法》作为基础法，包括《刑法》《行政处罚法》《消费者权益保护法》在内的法律，共同为我国食品安全治理的法治化奠定了基础。但是，法律的生命在于实践和运用，只有在个案中才能真正反映我国食品安全的法治现状，才能发现法律适用中的疑难，也才能有效提出对策和反思。正是基于这样一个考虑，食品安全治理协同创新中心组编了这样一本围绕食品安全治理的法律个案分析。这本书有如下几个特点：

第一，聚焦食品安全治理中的法律疑难问题。编写入本书的案件都具有比较复杂的法律关系，都涉及法律中的重点难点制度，也都与当下中国食品安全事件的典型性和代表性有直接关系。

第二，侧重综合法律分析。对每一个案件的分析，我们也力求将法理、规范和事实综合在一起进行全面分析。不仅有对具体事实的分析，而且对于事实涉及的法律规范及其背后的法理也进行综合把握，力求多角度地揭示中国食品安全治理的复杂性。

第三，形成完成的分析结构和框架。主体内容事实介绍、焦点分析以及相关规范索引构成，既围绕个案进行分析，也注意通过个案归纳相关的规范体系，从而追求超越于个案的分析效果。

食品安全典型案例的分析需要多角度、跨学科与全方位的分析

视角，本书一定还有很多需要进一步完善的地方，这样一种法律分析也是一种初步的探索和尝试，我们会在编写的基础上通过典型案例研讨等多种学术形式来进一步丰满和充实我们对于司法实践中食品安全案件的认识和理解，恳请读者多多批评指正。

目 录 Contents

- 001 浙江省温州市赖某某卤味烤肉店加工销售有毒、有害食品案
崔美晨
- 020 陕西秦晋中医糖尿病研究所生产、销售有毒、有害食品案
王光耀
- 038 江苏省南京市“7·21”特大生产、销售有毒、有害食品案
孔 倩
- 059 广西柳州市桂坤酒厂、德顺酒厂生产、销售有毒、有害配制酒案
雪 莲
- 065 广东省惠州市老铁烤鱼店生产、销售有毒、有害食品案
陈 才
- 072 海南邓某生产、销售伪劣产品“糖精枣”案
周 梦
- 083 甘肃省武威市古浪县天然居大酒店经营不符合食品安全标准食品案
徐 双
- 101 河北省邢台市冉某某、崔某某生产、销售假冒伪劣白酒案
张月丹
- 118 浙江省金华市串串香食品有限公司滥用食品添加剂生产肉制品案
叶程程
- 136 广东省连州市红楼宾馆加工经营超范围使用食品添加剂食品案
谢 劲

浙江省温州市赖某某卤味烤肉店 加工销售有毒、有害食品案

崔美晨

一、案情简介

2015年7月21日，浙江省温州市瓯海区食品药品监管部门接到群众举报，称对赖某某、蒋某某经营的梧田成全小吃店销售的卤肉上瘾，怀疑添加违禁物质。该市民称：“吃了成全小吃店的卤肉后，一想到就会不自觉地流口水”。瓯海区食品药品监管部门联合公安机关对该店进行了突击检查，执法人员利用快速检测试纸对汤料、加工好的肉类当场封存检测，结果显示为“阴性”。随后，执法人员将后厨发现的调味料融在开水里后，再次检测，结果显示为“阳性”。最终查获混有罂粟粉的调味料20克。另外，公安民警还在后厨的隐蔽处发现罂粟壳，重量约350克。

经查，赖某某为招揽回头客，自2014年8月，在加工卤肉时采用将完整罂粟壳放在汤料包里置于卤汤中，或将罂粟壳碾磨成粉末，混入其他香料，直接撒在卤肉上等方式，进行非法添加。

公安机关对赖某某夫妇进行谈话时，发现了提供罂粟壳的“上家”，是鹿城区浙南农贸市场仟家味调味品店。在该调味品店二楼暗阁内，民警现场查获罂粟壳2000克，该店经营者福建籍黄某某、傅某某被依法刑事拘留。根据两人供述，店内的罂粟壳是从福州市台江区一香料批发店内购进。8月13日，办案人员在福建省福州市台江区淑

芳香料商行内依法查获罂粟壳17 000克，抓获批发商葛某某。

梧田成全小吃店经营者赖某某、蒋某某被瓯海区食品药品监管部门列入2015年第二期瓯海区食品安全“黑名单”，向社会公示。依据《中华人民共和国刑法》（以下简称《刑法》）第144条和《最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》第9条第1款的规定，上述人员的行为涉嫌构成生产、销售有毒、有害食品罪，根据《中华人民共和国行政处罚法》（以下简称《行政处罚法》）第22条的规定，瓯海区食品药品监管部门将案件移送公安机关。仟家味调味品店和淑芳香料商行的经营者黄某某、傅某某、葛某某3人已被人民检察院以贩毒罪提起公诉。

二、焦点梳理

本案是食品中非法添加罂粟壳类案件的典型代表，其焦点主要有以下几点：首先，罂粟壳是否等同于罂粟粉，是否属于食品添加剂，对罂粟壳应当如何定性；其次，如何认定梧田成全小吃店构成生产、销售有毒、有害食品罪，经营者是否构成相关毒品犯罪；最后，对于调料供应商的行为，应当认定其为违法行为还是犯罪行为。

三、学理分析

（一）罂粟壳的定性

罂粟壳，罂粟科植物采完鸦片后的干燥成熟果壳，别称御米壳、粟壳、米壳、烟斗斗皮等，呈椭圆形或瓶状卵形，多已破碎成片状；外表面黄白色、浅棕色至淡紫色，平滑，略有光泽；内表面淡黄色，微有光泽；气微清香，味微苦。与鸦片、海洛因等毒品相比，罂粟壳内的“有毒物质”虽然含量不大、纯度也不高，但是，其成分同样包括吗啡、可待因、罂粟碱、蒂巴因、那可汀等30多种生物碱类物质，其中以吗啡、可待因、那可丁、罂粟碱、蒂巴因等为主要成分。罂粟壳中的生物碱虽然含量较少，对吸毒者不起作用，但对于绝大多数从

未接触过毒品并对毒品有高度敏感性的人来说，对身体机能产生的影响是不可低估的。罂粟壳中的生物碱会使人嗜睡和性格改变，引起某种程度的惬意和欣快感，可造成人的注意力、思维和记忆力衰退，长期食用会引起精神失常，出现幻觉，严重时甚至会导致呼吸停止而死亡。因此，从实质上讲，罂粟壳是一种毒品，其并非是可以增香的调味品，而是严禁使用的添加剂。

自 1985 年起，罂粟壳就作为特殊药品被管制起来，严禁流入非药用渠道。2009 年，卫生部发布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》中，罂粟壳被列为非食用物质，禁止在食品中添加，并标注了可能添加的主要食品类别：火锅、火锅底料及小吃类。我国《罂粟壳管理暂行规定》第 19 条也规定，严禁罂粟壳定点经营单位从非法渠道购进罂粟壳，非指定罂粟壳定点经营单位一律不准从事罂粟壳的批发或零售业务。并且，我国的《刑法》和《中华人民共和国治安管理处罚法》（以下简称《治安管理处罚法》）也都针对罂粟壳制定了相关行为的罚则。

（二）卤肉店经营者的行为定性

1. 是否构成相关毒品犯罪

第一，卤肉店经营者赖某某和蒋某某的行为不构成欺骗他人吸毒罪。理由有如下几点：首先，就犯罪客体而言，欺骗他人吸毒罪侵害的客体是复杂客体，即社会治安管理秩序和他人的身体健康；而在该案例中，卤肉店经营者赖某某和蒋某某在调味料中掺用罂粟壳供不特定多数人食用的行为，侵害的客体是社会主义市场经济秩序和不特定多数人的身体健康，与欺骗他人吸毒罪所侵害的客体不同。其次，就主观方面而言，欺骗他人吸毒罪要求行为人主观方面是故意，即明知是毒品而通过隐瞒事实或者制造假象等方式欺骗他人吸食，其动机可以是多样的，比如牟利、个人报复等，或是出于拉人下水，为自己寻找吸毒伙伴以及通过毒品控制他人等目的。而在该案例中，卤肉店经营者赖某某和蒋某某在调味料中掺用罂粟壳的行为，是为了通过增强

卤肉的香味吸引顾客，同时吸引回头客，以达到营利的目的，并不具有使他人吸毒成瘾的目的。最后，就犯罪的对象而言，欺骗他人吸毒罪的行为人为实现其特定的目的，通常针对特定的对象进行欺骗，即欺骗他人吸毒罪中的“他人”必须是特定的、具体的对象。而在该案例中，卤肉店经营者赖某某和蒋某某在调味料中掺用罂粟壳，针对的是不特定的对象。

此外，我国《刑法》及“两高”司法解释中没有明确规定在食品中掺用罂粟壳构成犯罪，只有1993年公安部《关于坚决制止、查处在食品中掺用罂粟壳违法犯罪行为的通知》中对在食品中掺用罂粟壳的行为规定应当依照欺骗他人吸毒罪处理。公安部的通知作为一个部门规范性文件，虽然对我们认定在食品中掺用罂粟壳行为有一定的借鉴和指导作用，但并不具有强制约束力。而且，公安部对于在食品中掺用罂粟壳的行为规定为应当依照欺骗他人吸毒罪处理的认定本身就不符合欺骗他人吸毒罪的犯罪构成要件，其认定本身存在一定的问题。^①综上所述，卤肉店经营者赖某某和蒋某某不构成欺骗他人吸毒罪。

第二，卤肉店经营者赖某某和蒋某某的行为不构成非法持有毒品罪。非法持有毒品罪在毒品犯罪中实际上是一种兜底性罪名，只有在没有证据证实毒品的来源、用途等情况下，即不能证明犯罪嫌疑人有走私、贩卖、运输、制造毒品等行为或其他毒品犯罪时，才对不法持有大量毒品的行为进行刑法上的否定性评价。而在该案例中，卤肉店经营者赖某某和蒋某某的行为不是基于从事毒品犯罪而持有罂粟壳，其持有毒品不是一种单纯的状态，而是附于生产、销售有毒、有害食品牟利的主行为，即为刑法理论中所谓的吸收犯，就罪数形态而言属于处断的一罪，对于非法持有毒品的行为因被生产、销售有毒、有害食品的行为吸收，因而不再单独定罪。

^① 高继明、金石：“使用罂粟壳做调料供人食用如何认定”，载《人民检察》2005年第14期。

2. 是否构成投放危险物质罪

在投放危险物质罪中，“毒害性物质”，是指含有能致人死亡的毒质的有机物或者无机物。传统的毒害性物质包括砒霜、敌敌畏、氰化钾、1059剧毒农药等。根据2000年《最高人民法院关于审理毒品案件定罪量刑标准有关问题的解释》的规定，罂粟壳、鸦片、大麻、吗啡等虽然也是毒品，但不属于本罪所指的毒害性物质。只有当罂粟壳具有与毒害性物质相当的危险性时，在卤肉调味料中掺用罂粟壳的行为才能构成投放危险物质罪。因此，卤肉店经营者赖某某和蒋某某的行为不构成投放危险物质罪。

3. 是否构成生产、销售有毒、有害食品罪

生产、销售有毒、有害食品罪的立案标准为生产、加工食品时故意掺入有毒、有害的非食品原料或者明知销售的食品掺入了有毒、有害的非食品原料仍故意销售。在该案例中，卤肉店经营者赖某某和蒋某某的行为符合生产、销售有毒、有害食品罪的犯罪构成，具体分析如下。

就犯罪客体而言，生产、销售有毒、有害食品罪既侵犯了国家食品卫生管理制度，又侵犯了不特定多数人的生命与健康权益。其犯罪对象是有毒、有害的食品，具体而言，是有毒、有害的非食品原料的食品。《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）第34条第1款第1项规定，禁止生产用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品。所谓“有毒、有害的非食品原料”，是指含有毒性元素或者对人体有害的成分而不能作为食品配料或食品添加剂的物质，如工业酒精、甲醇、工业染料、色素、毒品、精神药品等。可以从两方面来理解：第一，应当是“非食品原料”；第二，“非食品原料”应有毒、有害。罂粟壳中含有吗啡等物质，易使人体产生瘾癖，对人体的肝脏、心脏有毒害作用，属于“有毒、有害的非食品原料”的范围。

就主观方面而言，行为人在主观上对行为有明知。即使行为人不

确知掺入的物质是有毒、有害的非食品原料，或不知食品中含有有毒、有害的非食品原料，但只要意识到掺入的物质可能是有毒、有害的非食品原料，或食品中可能含有有毒、有害的非食品原料，就属于明知的范围。本罪行为人的主观目的一般是为了获取非法利润。行为人在食品中掺入有毒、有害的非食品原料，往往是为了增加食品的数量或改变食品的色、香、味，以获取更大的非法利润。行为人对危害结果的发生持过失或放任的心态，不包括希望的态度（即直接故意）。在该案例中，卤肉店经营者赖某某和蒋某某为吸引回头客，扩大生意，追求经济利益，具有放任他人吸毒成瘾、损害他人身体健康等危害结果发生的故意。因此，卤肉店经营者赖某某和蒋某某的行为符合该罪的构成要件，应当依照此罪定罪量刑。

另有学者认为，卤肉店经营者赖某某和蒋某某生产有毒、有害食品属于手段行为，销售给他人食用的行为属于目的行为，二者分别触犯了生产、销售有毒、有害食品罪和欺骗他人吸食毒品罪。根据现行《刑法》，欺骗他人吸食毒品的，处3年以下有期徒刑、拘役或者管制，并处罚金，情节严重的，处3年以上7年以下有期徒刑，并处罚金；而生产、销售有毒、有害食品的，处5年以下有期徒刑，并处罚金，对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处5年以上10年以下有期徒刑，并处罚金。两罪相较，生产、销售有毒、有害食品罪系重罪，根据择一重罪处罚的原则，该行为应当以生产、销售有毒、有害食品定罪。但是，笔者不同意此观点，笔者认为卤肉店经营者赖某某和蒋某某销售经添加罂粟壳的调味料卤制的肉的行为不能够认定为欺骗他人吸食毒品罪，理由前文已阐述，故此不赘述。

（三）调料供应商的行为定性

据仟家味调味品店和淑芳香料商行的经营者黄某某、傅某某、葛某某的行为应当属于非法买卖罂粟壳的行为。根据《刑法》第347条：走私、贩卖、运输、制造毒品，无论数量多少，都应当追究刑事责任，予以刑事处罚。所谓毒品，是指鸦片、海洛因、甲基苯丙胺、

吗啡、大麻、可卡因等国家进行严格管制的能够使人形成瘾癖的麻醉药品和精神药品。罂粟壳已被列入《麻醉药品品种目录》（2007年版）的范围予以管制，故属于“毒品”范畴。“贩卖”毒品是指非法销售毒品，包括批发和零售；以贩卖为目的收买毒品的，也属于贩卖毒品。因此，据仟家味调味品店和淑芳香料商行的经营者黄某某、傅某某、葛某某的行为符合贩卖毒品罪的构成要件。根据《最高人民法院关于审理毒品案件定罪量刑标准有关问题的解释》，贩卖运输罂粟壳200公斤以上的，处15年有期徒刑、无期徒刑或者死刑，并处没收财产；贩卖运输罂粟壳50公斤以上不满200公斤的，处7年以上有期徒刑，并处罚金；贩卖运输罂粟壳不满50公斤的，处3年以下有期徒刑、拘役或者管制，并处罚金。该案中，据目前可获知的证据信息，黄某某、傅某某、葛某某被查获罂粟壳19 000克，应处3年以下有期徒刑、拘役或者管制，并处罚金。

四、制度评价

（一）细化小作坊小摊贩的监管制度

以此案为典型代表，食品中非法添加罂粟壳等非食用物质的案件存在一个明显的特点，即此类案件大多发生在不知名的小店，且多是小吃类生意，它们是食品产业链的最末端，却是普通消费者经常光顾的门店，因此，细化对小作坊和食品摊贩的监管是极为必要的。

1. 食品小作坊的内涵特征

2007年6月国家质检总局下发的《关于进一步加强食品生产加工小作坊监管工作的意见》中将“食品生产加工小作坊”定义为：固定从业人员较少，有固定生产场所，生产条件简单，从事传统、低风险食品生产加工活动（不含现做现卖）的没有取得食品生产许可证的食品生产单位或个人。《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求（GB/T23734—2009）》将“食品生产加工小作坊”定义为：依照相关法律、法规从事食品生产，有固定生产场所，从业人员较少，生

产加工规模小，无预包装或简易包装，销售范围固定的食品生产加工（不含现做现卖）的单位和个人。可见，食品小作坊的最大特征即为“小”，这一特点虽然使之有了弥补规模企业生产空缺、传承中国美食文化等优势，却也让其存在较大的食品安全隐患。

2. 食品小作坊的经营现状

根据国务院新闻办公室于2007年发布的《中国的食品质量安全状况》白皮书，全国共有食品生产加工企业44.8万家，其中，10人以下小企业小作坊35.3万家，产品市场占有率为9.3%。根据质检总局的调查：“我国的食品质量安全问题主要发生在食品生产加工环节，特别是小型食品生产加工企业和小作坊存在的问题最为严重。全国质检系统每年对70万家食品生产企业的产品进行监督抽查结果显示，平均合格率一直在60%以下，而食品生产加工小企业小作坊的合格率仅为20%~30%。”可见，小作坊数量较多，且人员行业素质整体偏低，缺乏专业生产知识和法律常识，安全风险大。

3. 食品小作坊的立法规制

《食品安全法》对食品生产加工小作坊和食品摊贩等的主要规定为第36条和第127条。第36条规定：“食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品药品监督管理部门应当对其加强监督管理。县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食品摊贩等进行综合治理，加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在指定的临时经营区域、时段经营。食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。”第127条规定：“对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的违法行为的处罚，依照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。”依据《中华人民共和国立法法》（以下简称《立法法》）第62条的规定：法律规定明确要求有关国家机关对专门