

订机票时莫名其妙被搭售保险 根治乱象 让消费者明明白白花钱

■新重庆-重庆日报记者 邱小雅

近日，市民陈女士(化名)很郁闷:她在飞猪平台购买机票时，“明明避开了所有默认勾选的选项，却仍在支付宝里发现一笔从未主动选购的100元的航空意外险账单。”

事实上，不少消费者都感叹购买机票“套路重重”，各类附加服务“藏”得隐蔽，令人防不胜防。中消协数据显示，2025年一季度交通运输类投诉同比激增超105%，其中机票销售乱象频发，屡遭诟病。

每个环节都放弃了“礼包” 最终账单却多出百元费用

10月11日晚上，陈女士在飞猪购买了重庆往返无锡的机票，订单页面显示实付款为1315元，“当时我特别小心，知道现在订票平台套路多，所以在每一个环节，只要看到有捆绑销售优惠礼包或保险的选项，我都手动选择了“放弃”或“不购买”。

然而，交易完成两天后，陈女士在支付宝账单明细中，却发现除了1315元的机票款外，还有一条独立的、金额为100元的“国内航空意外险”扣款记录。

“这100元扣得我莫名其妙!”陈女士感到非常愤怒，“如果没有查看支付宝账单的习惯，我根本就无从得知这笔隐藏消费。这意味着，在飞猪平台的默认逻辑里，我‘被同意’购买了一份我根本不需要的保险。”

带着陈女士的疑问，记者陪同其联系了飞猪平台客服。

据客服所述，即便消费者在前端所有页面都成功拒绝了捆绑销售，在支付前的最后一个瞬间，系统仍会触发一个弹窗提示，告知消费者“注意您的航班没有添加保障”。客服人员表示，如果消费者此时直接点击了最为醒目的“去支付”按钮，系统便会默认消费者同意购买这份保险。只有当消费者主动选择次要位置的“放弃”选项，或者手动关闭(点击叉掉)弹窗，才能避免免费的产生。

虽然客服秒退了100元航空保险费，但对于飞猪官方的解释，陈女士并不买账:“这是利用用户支付习惯设计的扣费陷阱!”

“‘去支付’按钮又大又显眼，而且在最后一步弹出，很多人只想快点完成付款，很容易不假思索地点击。”陈女士认为，这当中充满误导性，目的就是让用户在无意中“同意”。

此外，在飞猪订单页面该笔订单的实付

金额显示为1315元，这笔100元费用在飞猪的订单页面中并未显示，而是生成了一条独立的、极易被忽略的支付宝账单。“这难道不是有意隐瞒消费事实，规避消费者的审核吗?”陈女士表示。

搭售套路普遍存在 形式隐蔽“套路”多

“陈女士的遭遇显示明显存在商家误导消费者的不诚信行为，页面设置主次颠倒，限制甚至剥夺了消费者本应享有的选择权。”中豪律师事务所合伙人、重庆理工大学重庆知识产权学院教授路斐博士表示，线上订单属于格式合同，其中加重消费者义务或限制消费者权利的条款、选项，应以醒目方式标示，达到引起消费者特别注意的程度。

“网页‘牛皮癣’，包括弹窗误导、强制消费、绑定品类等，均是商家有意而为。”路斐认为，陈女士的案件中商家秒退款，说明了其知晓自身违法行为。

事实上，陈女士的遭遇并非孤例。记者在多家平台查询及对消费者的采访中发现，此类“捆绑搭售”情况较普遍，且形式隐蔽。

记者在黑猫投诉平台上以“机票”为关

键词进行搜索，发现相关投诉高达30万条，其中机票加价销售、票面价格与支付价格不符、搭售等都是投诉比较集中的问题。

根治乱象 需加大监管与处罚力度

近年来，相关部门多次约谈并规范在线旅行平台的搭售行为，但类似“默认勾选”“最后一步弹窗诱导”等隐蔽的销售套路仍不时曝出，亟需加大监管与处罚力度。

路斐认为，机票销售乱象屡禁不绝，消费者维权成本过高是原因之一。

针对此类消费陷阱，路斐提醒消费者注意三个关键点：

一、下单前仔细查看，别被优惠迷惑。仔细核对订单明细，检查确认是否有默认勾选的保险、酒店券等增值服务，取消不必要项目。遇到“立减”“折扣”等优惠，建议对比官网价格，避免落入“虚假优惠”陷阱。

二、证据是维权关键。应及时保存订单截图、与平台客服的沟通记录、航空公司官方价目页等。

三、若协商无果，可向12315或行业监管部门投诉，也可向法院提起诉讼。

我市累计办理生态环境 损害赔偿案件1729件

本报讯（新重庆-重庆日报首席记者 陈维灯）近日，记者从市生态环境局获悉，《重庆市生态环境损害赔偿简易鉴定评估程序规定》将于本月18日正式施行，为全市生态环境损害赔偿简易鉴定评估工作提供明确依据。据了解，我市已通过“高位统筹+高效办案”，构建起涵盖机制完善、案件办理、立法探索、实践创新的全链条改革体系。自2018年以来，全市累计办理生态环境损害赔偿案件1729件，赔偿量化金额约4.77亿元。

2023年，历经8个月缜密侦查、跨省追踪，我市成功破获一起跨四川、山东、安徽等多省市的医药化工行业非法处置危险废物案。该案被推荐为生态环境部生态环境损害赔偿典型案例，这样的大案、要案办理成效，正是源于“统筹+执行”的双轮驱动机制。

“即将实施的《规定》首次清晰界定了简易评估程序的适用场景，让小额、简单的生态损害案件办理效率大幅提升。”市生态环境局相关负责人介绍，针对损害事实简单、责任认定无争议、损害后果较小的案件，可直接委托专家出具评估意见，无需复杂鉴定流程。其中，“损害后果较小”被明确为“造成生态环境不利影响较小，且预估损害数额不超过30万元”，但损害持续、影响恶劣或群众反映强烈的案件除外。

为保障评估质量，该规定还明确评估专家需从市生态环境损害赔偿评估专家库选取，也可根据需求从规划自然资源、水利、农业农村等部门及法检系统相关专家库中挑选，专家库实行动态管理。

中国作协新时代文学 实践点落户大足

本报讯（新重庆-重庆日报记者 周传勇）10月13日，中国作家“深入生活、扎根人民”新时代文学实践点在大足区揭牌。这是中国作协在重庆设立的第二个实践点，将同时承担“重庆作家‘深入生活、扎根人民’新时代文学实践点”职能。

大足素有“千年棠城”之称，拥有世界文化遗产大足石刻，既承巴渝文化之厚重，又具山水人文之灵秀，是文学创作汲取素材、凝练精神的天然沃土。此前，大足已持续推进“深入生活、扎根人民”文学主题活动，此次实践点的设立，将推动更多优质文学资源下沉基层。

中国作协、重庆市作协、大足区共同签署《中国作家“深入生活、扎根人民”新时代文学实践点合作协议》，《人民文学》杂志社与重庆市作协同步签订《鼓励和扶持青年作家创作合作协议》，为实践点运行与青年作家培养提供双重保障。此外，徐则臣、李洱、王干等10名全国知名作家，正式受聘为“大足石刻守护人”，将从文化传播与文学创作双维度，为大足石刻注入新活力。

大足区相关负责人介绍，实践点不仅能推动大足围绕文学创作、作家培养、氛围营造等方面发力，打造作家“生活体验地、灵感来源地、创作首选地”，加快打造书香之城与文化高地；还将通过中国作协、重庆作协与大足的协同共建，为重庆乃至全国基层文学实践点建设提供经验，为区域文化事业繁荣注入动力。

晚秋蚕茧入库忙

10月13日，黔江区高新区一丝绸公司，工人将烘烤好的晚秋蚕茧打包入库（无人机照片）。

近年来，黔江区把蚕桑作为经济增收、农民致富、乡村振兴的生态产业来发展，根据季节和桑园所在地的不同海拔，全年分7批次饲养桑蚕。时下，第二批次晚秋蚕结茧结束，蚕农们抓紧采摘蚕茧、交售，当地丝绸公司则抓紧收购，并及时烘烤和入库。

特约摄影 杨敏/视觉重庆



石柱“水中人参”跨洋出海 小莼菜拉动生态产业书写富民新篇

4月，石柱土家族自治县下路工业园区内，满载“莼小丝”即食莼菜的集装箱货车缓缓驶出，经江海联运至上海港后，跨越东海抵达日本博多港。这是石柱莼菜出口日本的精深加工产品，已打开销路、形成常态，当月的出口量高达30万盒。这标志着石柱莼菜实现了从原材料出口到加工产品出口、从贴牌转出口到自营出口的“双突破”。

从1991年开始人工种植，到如今成为年产值4亿元、带动数千农户增收的“热产业”，石柱莼菜从藏于深山水田中的“水中人参”华丽蜕变为跨洋出海的“爆品”，并同步带动辣椒、黄连等产业，为当地带来海量订单，扎扎实实地走出了一条生态优先、绿色富民的乡村振兴之路。

“莼菜出海” “水中人参”变身“国际爆品”

莼菜是一种水生蔬菜。目前，全世界只有中国和日本出产莼菜，其中石柱种植面积达到1.4万亩，产出了全球70%的莼菜。此前，石柱莼菜多经杭州转出口到日本、韩国等国家，因多作为原材料贴牌出售，利润有限。

2024年12月，石柱县委主要领导率3人组成的石柱代表团出访日本福冈县，与日本国际产学研促进会举行座谈，促成了水火土公司与日本株式会社AS签订高附加值的农产品销售意向协议。

其中“莼小丝”即食莼菜产品预计销售金额可达8000万美元。2025年3月“莼小丝”取得“输入许可通知书”，正式获日本市场准入，实现



万胜坝莼菜基地

石柱莼菜“原材料出口转加工品出口、贴牌出口转自营出口”双突破。8月，“莼小丝”还成功进驻世界五百强企业罗森便利店，在重庆540家门店上架销售，市场反响热烈，仅一个月，5000盒“莼小丝”就全部销售完毕。

这一突破背后，是产品对市场需求的精准适配。“莼小丝”作为开盖即食的高端大健康食品，分为原味和甜味两种口味，常温下保质期达12个月，配料无任何不良添加，填补了国内外即食莼菜市场的空白，其出口价格也较传统莼菜大幅提升。

为保障出口能力，石柱还加快产业集聚载体建设。2025年以冷水镇为核心，打造莼菜产业“种、产、加、销”全链条集中展示区，并推进川渝（西沱）农产品电商物流综合产业园建设，建成果蔬产品展示、仓储、交易中心，为莼菜出口提供物流支撑。

“生态筑基” 全链条管控提质产业发展

“莼菜性喜温凉，只长在16—25℃、海拔1200—1600米的缓流清水里，施不得化肥、用不了农药，是天然的有机作物。”这是石柱所有莼菜种植户都熟知的常识。

石柱莼菜能打开国际市场，核心在于其天然有机的品质优势。依托武陵山区优质山水资源，石柱精准规划产业布局，打造以黄水、冷水、枫木、沙子为核心，辐射六塘、三星等乡镇的“七曜山莼菜产业带”，科学锁定2万亩适种区域，实现地块“到村到组、上图编号”。

为确保“应种尽种”，当地推广“公司+合作社+农户”“合作社+基地+农户”模式，预计2025年新增莼菜基地1000亩，莼菜在地面积达1.5万亩，年产量1.45万吨；到2027年，预计这一规模将扩大至2万亩，产量突破1.6万吨，持续巩固全球最大莼菜生产基地

地位。

生态优势更需标准护航。石柱严格遵循“国家—行业—地方—团体”四级标准体系，从种植到加工全链条管控：执行国家质检总局《出口莼菜检验规程》、农业农村部《莼菜行业标准》，落地重庆市《莼菜地方标准》及《有机莼菜生产技术规程》。

石柱还创新“莼鱼共生”模式，让生态价值进一步释放。在石柱的莼菜示范片，莼田内放养的草鱼、鲤鱼既能吃掉杂草减少人工成本，又能改善水质，鱼品因天然生长口感更佳。2025年，石柱莼田养鱼面积已达8000亩，亩均产值增加1000元以上，“石柱莼菜鱼”获评“康养名菜”，实现“一水双收、生态经济双赢”。

“科技赋能” 精深加工激活价值潜能

科技是石柱莼菜突破“低价困局”的关键。

“传统的莼菜多是醋酸浸泡的初加工产品，现在做成即食‘莼小丝’，附加值翻了好几倍。”石柱县委相关负责人介绍说，当地的重庆市水火土食品产业有限公司在2021年建成国内首条莼菜精深加工生产线，具有每小时灌装1万盒“莼小丝”食品和年加工莼菜2500吨的生产能力。出口价格由杀青莼菜的6万元/吨提升到精深加工产品的15万元/吨。

价格上去了，产量跟上了，石柱莼菜产业才算真正完成了突破的第一步。目前，石柱已形成一定规模的莼菜加工产业集群，加工能力与产值稳步提升。现有莼菜加工企业12家（深加工企业1家），其中县级以上龙头企业6家。年加工能力1万吨，全县莼菜年加工量超8000吨，加工产值达1.8亿元。

石柱还联合西南大学、江南大学等高校组建攻关团队，一方面开展良

种选育，在冷水镇新建1个莼菜种质资源圃，收集浙江、江苏等6省12个品种，选育出“金花莼”“s-4”2个优质新品种，建成2个良种扩繁基地，使全县莼菜良种自繁自供率超80%，亩产量提升15%。

另一方面，石柱推动加工创新，成功开发休闲食品、莼菜食材、美容护肤等系列产品33个，其中食材12个、饮料5个、保健产品4个、美容产品12个，打破传统醋酸莼菜单一销售格局。高附加值产品的研发和推广直接带动鲜莼收购价从2022年6元/公斤涨至2025年13元/公斤，惠及产业链上游农户。

“绿色富民” “三产融合”惠及万千农户

“我家种了3亩莼菜，每年能收1万多斤，年收入能有6万多元。”黄水镇金花村农户王光祖的生活变迁，是石柱莼菜带动民生改善的缩影。

截至2025年，石柱全县4100余农户通过种植莼菜实现稳定增收，亩均收入超1万元，同时催生近2000个季节性务工岗位，人均务工增收6000元以上。



重庆(石柱)水火土食品有限公司“莼小丝”生产线