

# 网购中遇到不公平格式条款怎么办 中消协点评支招

新华社记者 赵文君

清仓商品是否支持七日无理由退换货?对于缺货、价格标示错误等情况,商家有权自行取消订单吗?根据近期网络购物不公平格式条款的调查,中消协近日对消费者反映强烈的几类不公平格式条款进行了点评。

## 七日无理由退货 是消费者法定权利

远程购物七日无理由退货是消费者法定权利,经营者不能以“清仓”“尾货”“特殊商品”等名义擅自扩大不适用七日无理由退货的范围。根据消费者权益保护法,除法律规定四类特定商品以及其他“根据商品性质并经消费者在购买时确认不宜退货的商品”,不适用无理由退货外,消费者自收到商品之日起享有七日无理由退货的权利。

## 经营者未完成要约条款 应承担相应责任

经营者发布的商品信息符合

要约条件的,消费者选择该商品提交订单并支付货款后,网络购物合同成立并生效,经营者应当按照合同约定履行交付商品的义务,经营者以商品不能采购到货或价格设置错误为由取消订单的行为构成违约。在没有征得消费者同意的情况下经营者直接做“砍单”处理,消费者可以选择要求经营者继续按照之前的约定发货,在经营者已经实际无法按照约定发货的情况下,消费者可以要求经营者退款并承担相应的违约责任。

## 知假售假 应最大程度补偿消费者

对于通过实施虚假宣传等欺诈手段售卖商品的经营者,消费者有权依法向其主张三倍赔偿。“仅支持退款,不承担(支持)惩罚性赔偿”类的格式条款,明显减轻了经营者的赔偿成本,是对其违法行为的纵容,限制了消费者获得惩罚性赔偿的权利。对平台内经营者知假售假的行为,平台亦应当按照相关法律规定以及协议约定依法进行处理,通过追究经营者的违约责任最大程度补偿消费者。

## 宣传介绍 不得对消费者构成误导

一般情况下,商业广告属于

要约邀请,不构成买卖合同的部分。但如果商品详情页中对于商品的描述有明确具体的参数等内容的,则构成要约,成为合同的主要内容。例如手机销售页面中对手机性能参数、屏幕信息、系统与硬件信息等内容的具体描述,构成了消费者了解商品情况的必要信息和主要决策依据,实质上构成了合同的组成部分,如果经营者在此过程中因存在宣传介绍在内容上的错误、失真并对消费者构成误导,则涉嫌构成虚假宣传。

## 是否发送商业信息 要征得消费者许可

经营者在征求消费者是否同意接收商业信息时,应当单独获得消费者明示同意,不应在一揽子协议中默认消费者同意。未经消费者明确同意或者消费者明确拒绝的,经营者不得向消费者发送商业性信息。即使消费者同意的,经营者也应当向消费者提供显著、简便、免费的拒绝继续接收的方式,以便消费者随时拒绝接收;消费者拒绝接收的,经营者不得更换名义后再次发送。

经营者变更格式条款文本时,应当按照法定要求进行事前公示,并采取合理方式提醒消费者注意与其有重大利害关系的条款。变更条款生效前,经营者应当取得消费者明示同意,否则不对消费者发生效力。经营者不能以公示或者消费者默认等形式代替消费者同意。

除此之外,消费积分、代币、代金券等互联网产品及服务具有一定的财产性,未经消费者同意,经营者不得擅自使用或处分,否则应当承担相关法律责任。



## 喜欢“搓手”的苍蝇

李雨乐

如果你仔细观察过苍蝇,你有没有发现——苍蝇竟喜欢“搓手”!

苍蝇的每个爪子上都有一个钩爪和爪垫,钩爪可以抓住物体用来支撑身体,而爪垫上的腺体可以分泌脂质液体,增加黏附力。这也是为什么苍蝇可以倒吊在光滑的玻璃上掉不下来的原因。由于没有鼻子,苍蝇分辨食物的味道都要靠腿部的味觉和触觉进行感官。如果腿上沾满脏东西,会影响对食物的判断。为了能够正确分辨气味,就得经常搓手搓脚,以保证味觉器官的精准灵敏度。

繁忙的苍蝇还喜欢到处飞,看到什么东西就会扑上去尝一下。所以腿上容易沾满各种食物,习惯性搓一搓便于清理腿上沾着的脏东西,有利于自己更快地起飞和无障碍降落。

更有趣的是,搓手还是雌性苍蝇吸引雄性进行交配的手段。在苍蝇界,会搓手而且搓得快的雌苍蝇更迷人。每到繁殖季节,雌性苍蝇就会通过搓手来释放自己的性信息素,当遇到雄性苍蝇时,它们便会加快搓手速度来吸引雄性与其交配。



## 泡椒牛蛙

派大星

牛蛙4只(去皮)、泡椒若干、泡姜若干、生姜1块、大蒜10瓣、青花椒一把、青红椒若干、剁椒1勺、豆瓣酱1勺、十三香1勺、淀粉2勺、生抽2勺、料酒1勺、啤酒1罐(330ml)、白糖2小勺、小葱若干。

1.去皮后的牛蛙洗净剁成小块,用1勺十三香、1勺料酒、2勺生抽、2勺淀粉将牛蛙腌渍,放置一旁备用。

2.准备配料,将青红椒、泡椒、小葱切碎,大蒜、生姜、泡姜切片。

3.冷锅加热放食用油,油热后将腌渍好的牛蛙下锅翻炒,颜色变焦黄起锅装盘放置一边备用。

4.锅内烧油,依次放入青花椒、蒜片、姜片、剁椒、泡椒、豆瓣酱、青红椒炒香。

5.辅料炒香后加入一罐啤酒,放入牛蛙,再添加2小勺白糖煮熟后加入适量葱花即可装盘。



## 这些辅料你真的会放吗

张 焕

想要做出可口的饭菜,离不开葱、姜、蒜、花椒这些辅料的帮助。它们作为配料,既能够改善菜肴的味道,也能对人们的健康起到很好的保护作用,对于讲究色、香、味俱全的人来说,还能够作为装饰品用来点缀。

那么,如何准确添加葱、姜、蒜、花椒,才能将其作用发挥到极致呢?

### 1. 贝类多放葱

现在许多贝类菜品如扇贝、蛤蜊等越来越多地出现在人们的餐桌上。在制作贝类菜品时可以适当多

放一些葱,提升食物口感。并且贝类等海鲜一般都会有一些腥味,大葱还能够起到去除腥味的作用。

### 2. 鱼类多放姜

鱼类的腥味一般较重,制作及食用方法不当很容易出现呕吐。生姜在中医上被称为“呕家圣药”,因此在制作鱼食时应该多放一些生姜,能够有效去除鱼类的腥味。

### 3. 禽类多放蒜

蒜不仅能够提味,还有极强的杀菌作用,大蒜生吃时杀菌作用最好,但在高温中这些物质会被破坏,

因此最好在禽类菜快出锅前再放蒜。不过大蒜对胃黏膜存在一定的刺激作用,所以尽管它有很多的益处,但是也不能多吃,切记不要空腹食用。

### 4. 肉类多放花椒

花椒味辛,常被作为香料来使用。花椒本身具有的芳香气味能够增加口腔唾液的分泌,提高食欲。尤其是在炖肉时,如果不放花椒,做出来的味道确实会逊色许多。但是花椒也不能多放,一般十几粒即可,否则菜肴可能会过于辛辣。