

一半纠纷与食品有关 多数案件以简易程序审结 浦东法院发布网购纠纷白皮书

■通讯员 王治国 记者 张敏

一年一度的电商大促近在眼前，“剁手党们”想必已经“装满”购物车。近年来，随着电子商务爆发式发展，网购合同纠纷也呈持续上升趋势。网购中都有哪些“坑”？怎样才能更好维护消费者在网购中的合法权益呢？昨天，浦东新区人民法院川沙法庭对外发布网络购物合同纠纷审判白皮书，用数据给网购纠纷“画像”，也给电商与网购达人提出了建议。

食品类纠纷占了一半

这份白皮书，涵盖了从2015年到2017年6月川沙法庭辖区内的网购合同纠纷。浦东法院副院长傅玉明介绍，川沙法庭期间共审结涉网络购物案件138件。这些纠纷标的额一般不大，原告多为个人消费者，被告为电商或者供应商。因法律关系较为明确，一审以简易程序结案的就有128起，简易程序适用率占比92.75%，案件平均审理期限为61天。

白皮书统计显示，网络购物合同纠纷多发于日常消费领域，涉案商品主要集中在食品、电子产品、日常家居用品等门类。其中，食品占据了一半以上，纠纷诉请事由主要围绕产品质量、食品安全、标签说明等问题。

而在这些网购合同纠纷中，“职业打假人”的身影频频出现。被告电商通常以原告“知假买假”不属于普通消费者为由抗辩，而职业买家的原告已将各项法律规定研究透彻，可谓“有备而来”，由此诉讼要求惩罚性赔偿，主张金额较高，导致调解工作较难开展。

法律地位不明确影响维权

网购中存在网络交易平台商、商品销售者（入驻商铺）、商品生产者、网络交易服务提供者、物流服务提供者等多方主体，平台运营模式则包含自营商品模式和入驻商家销售模式。白皮书分析，网购主体多元化下，平台法律地位不明确成为影响网购维权的因素之一。

据介绍，在自营模式下，平台商应对商品质量尽到审核和瑕疵担保义务，承担相应的合同责任。而部分电商成立了多家主体公司，当消费者起诉平台的注册

公司时，平台却以发票抬头开具主体系其他公司为由抗辩，消费者因主体变更需多次诉讼而异议较大。在入驻商家模式下，平台仅为网络服务提供者，根据《消费者权益保护法》的规定，平台应提供销售者的具体信息。由于平台对入驻商家的注册、经营、管理缺乏严格有效的规范机制，审理中即使平台披露商家信息，也存在注册地空挂、无法送达、公司注销等情况，影响案件事实查明。

部分网络交易平台商利用其优势地位，在服务协议和交易规则中制定对己方有利的格式条款，此类格式条款一般表现为“购物须知”“购买流程规定”“售后服务规则”以及“退换货须知”等主页面下的子标签，消费者在平台注册用户时只要点击“接受”或者“已阅读”，这些条款就生效并成为规范双方交易关系的有效合同的组成部分。发生纠纷时，消费者主张平台未尽到合理提示义务且条款显失公平，对于格式条款效力的判断成为案件审理的主要难点。

诚信经营 合理维权

川沙法庭根据案件审理情况，梳理了

网络平台商和销售商在商品定价、网页宣传、进口食品审核等方面存在不规范的问题，向商家提出有针对性的司法建议，督促其整改。对于案件中有争议的格式条款问题，加强与相关监管部门、行业协会等方面的协调联系，督促网络平台商及时修正损害消费者利益的格式条款，规范其网络交易行为，从源头上促使经营者诚信经营，预防和减少消费者权益纠纷。

对于消费者，法院一方面加大宣传力度，释明惩罚性赔偿的司法适用等方式，指导消费者合理维权。另一方面，审理中加大对职业买家的法律释明，引导其合理合法行使权利和提出诉求，维护正常的网络交易秩序。

傅玉明在发布会上表示，浦东法院将对“网络购物”相关格式条款的效力认定、惩罚性赔偿的适用条件等争议问题开展专项调研，合理认定和区分不同经营模式下平台对商品销售的管理责任和审查义务。借助专家学者等外部智力资源，对类型化的疑难复杂案件所涉及的法律问题开展研讨交流，协助法院公正高效办理相关案件，有效保护网络购物中消费者的合法权益，形成更加完善的网络购物发展的法治环境。

18号线下盐路站主体结构封顶 为保护百岁古树 专设隔离网

本报讯（记者 李继成）记者从申通集团获悉，轨道交通18号线下盐路站主体结构日前封顶，这是继繁荣路站、迎春路站、周浦站、沈梅路站、江浦公园站后，18号线第6座实现主体结构封顶的车站。在进行大规模施工的同时，现场工作人员不忘对边上的一颗古树实施保护。

下盐路站位于航头镇沪南公路与规划下盐路的交叉口，呈南北向布置。沪南公路为主干道路，地下的电缆、高压燃气管、雨污水管等重大管线数量多，给工程实施带来了一定难度，而东侧的一棵古树更需要进行原地保护。

据了解，这棵古树位于下盐路站施工用地范围的东南角，距车站附属结构边线最近距离仅42米，是一株有着114年树龄的腊梅，被列为上海市二级保护古树名木。

施工单位按照市绿化和市容管理局的相关要求，专门为其修建了隔离网，并优化场地布局，使加工作业区尽量远离古树，同时，严格控制声、光、尘对古树及周边环境的影响，做到“绿色地铁，护绿先行”。

同时，项目参建团队反复优化施工方案，以人为本，精益求精，狠抓安全防护措施及现场各项资源配置，扎实推进项目标准化管理，克服了周边环境复杂、交通流量大、施工场地狭小、安全防护要求高等诸多制约因素，实现了安全、质量、进度的和谐统一。

据悉，轨道交通18号线目前有8段盾构区间正在施工，累计推进约6.5公里，下盐路站的主体封顶为实现全年车站封顶6座、盾构推进8公里的既定目标打下了坚实的基础。

轨道交通18号线是贯通浦东南北、连接浦江两岸的一条重要线路。18号线始于宝山区长江南路站，终于浦东新区的航头镇，全长约36.8公里，设车站26座，全部为地下线，沿线经过宝山区、杨浦区、浦东新区等3个行政区的居住密集区。按计划，到今年年底前26座车站全部开工。

遗失声明

上海碧云文化艺术中心遗失
民办非企业单位登记证书(法人)
副本壹份,编号:01017,法定代表人:
王雪峰,特此声明。

输俄水产品因一封伪造信函受限制 检验检疫部门快速反应化解危机

本报讯（记者 陈烁 通讯员 徐沛）正常输俄的水产品，因一封伪造的信函差点被俄罗斯限制进口。记者从上海出入境检验检疫局了解到，针对这一事件，上海检验检疫部门经过与俄方交涉，最终使该批产品陆续通关进入俄罗斯，避免了企业的经济损失。

今年10月初，上海检验检疫局接到辖区内一家企业报告，称俄罗斯限制该企业的烤鳗产品进口，产品滞港，被要求退货。而且，由于输俄烤鳗产品的规格、风味等与其他国家存在较大差异，产品将无法再加工销往其他市场，这样一来，每个集装箱的直接经济损失将达20万元，此外，如果考虑到合同违约、客户流失、产品积压等，还将有更为严重的间接损失，同时也将严重影响我国出口烤鳗行业的良好声誉。

对此，上海检验检疫局积极应对，经过周密调查发现，俄方作出限制我国烤鳗进口的依据，是通过非正常渠道获得的“某单位信函”，而经确认，该信函为伪件。

事实清楚、证据确凿，检验检疫部门立即与俄罗斯兽医与卫生监督局展开严正交涉，经过艰苦不懈的谈判，成功使俄方撤销限制措施，我国输俄产品陆续通关。



侗族烧伤少女来浦东接受慈善手术

11月3日，上海浦东华美公益发展中心邀请正在上海参加2017亚太创面与瘢痕国际高峰论坛的著名瘢痕专家，为来自贵州的侗族烧伤少女吴德丽与贵州省劳模、有颈部烧伤疤痕的陆婷会诊，并将为她们制定进一步的整形治疗方案。

据悉，吴德丽出生在贵州黎平县一户贫困的农民家庭。两年前的某一天，家中因电视机爆炸失火，为了救妹妹，小吴被严重烧伤。随着年龄增长，日趋增厚的面部疤痕时时困扰着她，严重影响了她的学习和生活。上海浦东华美公益发展中心联系到了贵州省黎平县残联，邀请陆婷与吴德丽一起来浦东接受免费的慈善会诊和治疗。

图为上海瘢痕专家为侗族少女吴德丽与贵州省劳模陆婷会诊。 □徐网林 摄影报道

食品安全每周谈

栏目主办 上海市浦东新区食品安全委员会办公室
上海市浦东新区市场监督管理局

吃火锅怕尿酸升高 八招让你吃得更安心

天气越来越冷，火锅成了很多朋友聚会的首选。不过，火锅虽然美味，但也让很多身体肥胖和尿酸偏高的朋友怀有忧虑，吃火锅会不会造成体内尿酸水平上升，增加痛风的患病风险呢？怎样涮肉才能减少嘌呤摄入？

食物中的嘌呤从哪里来？

嘌呤是生物体遗传物质核酸的成分，它们易溶于水，但并不会因为煮沸加热而轻易分解。凡是细胞密集的天然食品，嘌呤含量就比较高，比如内脏、海鲜类；如果没有细胞结构，或者细胞大、水分大、干货少，那么嘌呤含量就比较低，比如大部分蔬菜水果类。

鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋都是巨大的卵细胞，所以它们的嘌呤含量都低。如果一只蛋受精后开始胚胎发育，伴随着细胞分裂的过程，它的DNA不断复制，那么

它的嘌呤含量也会增加。奶类没有细胞结构，它的嘌呤含量就明显比肉类低。不过，发酵之后的牛奶中繁殖了大量的乳酸菌，那么它的嘌呤含量也会上升。

哪一款火锅汤底嘌呤最少？

火锅的嘌呤有两个来源，一是火锅汤底中本来就含有嘌呤。其中，清汤锅底因为只有白水、葱、姜、枸杞等，汤本身的嘌呤含量（按1毫克/100克计）是个位数，最适合需要控制尿酸的人。

番茄汤锅底加入了番茄酱原料，它是一种低嘌呤食材，所以不影响汤的嘌呤含量。番茄中的大量钾元素，也非常有利于尿酸顺利排出人体之外。但是除了番茄之外，其中加入的鲜味调味料值得关注。因为鸡精等增鲜剂中就含有鲜味核苷酸，而核苷酸中必定含有嘌呤。所以，番茄汤锅底的嘌呤含量会比清汤

高。

菌汤锅底呢？按我国测定数据，鲜的菌类每100克的嘌呤含量在21-79毫克之间，干的菌类因为浓缩了“干货”，含量在68-569毫克之间。用大量鲜菌和干菌熬的汤，显而易见会含有不少的嘌呤。总体而言，菌汤锅底不太适合需要控制尿酸的食客。

而鱼汤、肉汤、鸡汤、骨汤锅底完全不适合控制尿酸的朋友，因为在熬制过程中，鱼、肉、鸡中的嘌呤会逐渐溶出到汤中，再加上其中可能添加有多种增鲜调味品，所以这一类的锅底味道越浓郁鲜美，其中嘌呤含量越令人担心。

酸汤锅底中蔬菜、辣椒等本身嘌呤含量低，但经过发酵之后，由于微生物的繁殖，它们的含量会略有升高。此外，通常这类汤底也会加入增鲜调味品，所以

嘌呤含量虽然比不上肉汤类锅底，但也会比清汤锅底明显高一些。

想控制尿酸，火锅要这么吃

1. 首选清汤锅底。对需要控制血尿酸的人来说，涮火锅时最宜选择清汤锅底，如果觉得一种口味单调，可考虑加上番茄锅底。小料宜多选葱花、香菜、芹菜之类蔬菜类原料，避免含有虾皮、海米、豆豉、肉干、蚝油的高嘌呤品种。
2. 慎选高嘌呤食物。选择食材时，不要选择过多的鱼肉海鲜河鲜，而宜较多选择低嘌呤含量的新鲜蔬菜、薯类，配合少量肉类和鱼类。
3. 控制涮煮时间。畜肉、禽肉及水产等嘌呤含量比较高的食物，最好在清汤中煮6-10分钟再食用，此时嘌呤含量相对较低。
4. 涮肉要趁早。早一点放入肉类涮

制，在开头15分钟就把涮肉完成，捞出来慢慢吃。因为后面的火锅汤中嘌呤含量会逐渐升高。

5. 蔬菜别涮太久。涮制蔬菜食材时，也要早一点涮，不要等到30分钟之后，火锅汤嘌呤含量已经非常高的时候再煮。涮的时间短一点，熟了就马上吃，否则大量嘌呤会扩散进入到久煮的蔬菜当中。

6. 喝汤要趁早。如果想要喝汤，建议在刚涮的时候喝，前10分钟内喝最放心。喝汤时控制数量，建议加入一半白水，以稀释嘌呤浓度。涮锅时间超过30分钟就不宜再喝汤了。

7. 吃火锅时最好不要饮酒。酒精会促进内源性尿酸生成，并抑制尿酸排泄。

8. 吃火锅时最好不要喝甜饮料。因为糖也会提升体内尿酸浓度，特别是大量果糖。

来源：《中国食品安全报》 □黄辰毅 制图