

别让网购食品变成“纠纷食品”

日前,最高人民法院中国司法大数据研究院发布的司法大数据专题报告显示,在网络购物合同纠纷案件中,食品类纠纷占比接近半数,为45.65%。

数据显示,截至去年11月底,2020年国家食品安全评价性抽检合格率达到99.0%。不过,网购食品纠纷占比较高,这一情况亟须引起高度重视。

如今,各类食品都能搭乘“电商快车”进入千家万户,网购食品也成为越来越多消费者的选择。然而,实

际消费体验与公众期待存在一定差距,比如说在“民以食为天,食以安为先”语境下,30.78%的争议涉及食品安全问题,这不免让人对网购食品安全性产生忧虑。

食品安全问题是拉高网购食品纠纷的第一个原因。那么,又是什么原因造成网购食品安全问题多?有法律人士认为,法律规定个人销售自产农副产品无须取得许可,这使得入网的食品经营者资质不能得到保证,食品质量参差不齐。

这似乎是根本的原因。

法律的确是食品安全保障的基础,法律一旦有“针尖大的漏洞”,问题食品就会有机可乘。但食品安全问题不完全是个人销售自产农副产品制造的,其他食品也存在某些安全问题,最好彻底摸清造成网购食品安全问题的所有原因,然后对症下药采取相应的治理措施。

鉴于此,既要对照“四个最严”查找原因,也要对网购食品纠纷进行深入、细致分析,找到引发纠纷的

具体原因。要想减少这类纠纷,须以具体原因为导向进行彻底整改,让网购食品回归安全食品。

消费者选购网上食品,不能直接对产品进行甄别,而是要隔着电子屏幕,根据图片、视频和文字描述来消费。从这个意义上说,网购食品的安全性应比线下食品更有保障,从商家到电商平台再到监管者,都必须以高度负责的态度守护消费者“舌尖上的安全”。

凡是商家原因造成网购食品安全问题的,电商平

台既要用最严厉的处罚惩戒问题商家,也要吸取教训不断完善网店审核。如果是电商平台没有尽到审核责任和日常监管责任,监管部门应当以最严厉的处罚惩戒失责的平台。只有层层“最严”,才有望减少网购食品纠纷。

尤其是《电子商务法》第十条规定“个人销售自产农副产品无须取得许可”带来的漏洞,究竟应该通过完善法律还是完善执法来补漏,值得思考。总之,这个漏洞亟须补上。眼下,

从电商平台到监管者都应把个人销售自产农副产品纳入重点监管,不给问题食品上网机会。

此外,商家虚假宣传也是网购食品纠纷占比高的一个原因。数据显示,22.56%的纠纷案件中消费者认为卖家的销售存在虚假宣传或其他欺诈行为。这不仅需要商家实事求是地宣传自家产品,也需要有关部门依据《广告法》相关规定,对食品网店的宣传加强监督监管。

(据《北京青年报》)

怎样去除衣服上的火锅味?

◎小妙招

干。

方法2:蒸汽

用蒸汽熨斗或者蒸汽挂烫机,先在衣服外面均匀地喷上蒸汽,然后把衣服放到自然通风的地方,让它自然晾干。

方法3:香水

直接洒上香水,用香水味盖住火锅异味。

注意事项

1.如果没有柠檬汁的话,也可以不放,效果稍微差一点点而已,但对除味也很有效。如果家里有柠檬精油,加入一滴,也有同样的效果。

2.不要加入太多的柠

檬汁,一两滴足够了。

3.千万不要添加有漂白成分的任何化学液剂,比如84消毒液等等。否则,有可能会把衣服弄花。

二. 如何去除房间里的火锅味?

1. 使用空气清新剂在有火锅味的房间里喷上几下,过一段时间就可以除去火锅味或异味了。

2. 把泡过的废茶叶渣晒干,放在房间的角落里,利用茶叶的物理吸附原理去除火锅味。

3. 用毛巾蘸些已稀释

的食醋在室内挥舞。

4. 在室内点燃几支蜡烛,火锅味不久即除。(蜡烛燃烧有炭黑产生,炭黑主要成分为碳,有吸附性,所以可以除火锅味)。

5. 在室内放一碗醋,就能去除火锅味。

6. 在室内各个角落挂几块湿海绵或几条湿毛巾,都能去除火锅味。

7. 将柠檬(含果肉)切成块放入锅里,加少许水煮成柠檬汁,然后用浇花用的喷雾器将其喷散在屋子里,就能达到除臭效果。

8. 开窗通风。

文/巧 姐



君子兰怎样分株繁殖?

君子兰长到一定程度,母株上会长出一些子株,此时可以进行分株繁殖,既可以增加盆花数量,又能减少母株的营养消耗。分株时间一般在春秋两季,4月5月居多,可以在母株换盆时进行。

分株时要取出母株,注意不要折断叶片和肉质根。去掉部分土壤,使子株和母株连接处暴露。轻轻摇晃掰扯,将子株分离。如果无法分离,也不要生拉硬拽,可用消过毒的小刀轻轻切下。切下后,用木炭粉或硫磺粉涂抹伤口,吸干汁液,防止腐烂。子株已经有根的,可用潮湿的培

养土移栽上盆,放在阴凉处缓两天,再浇透水,几天后便可正常养护。子株没有根的,可用沙土移栽,可以栽深一些,或用支架固定,防止倒伏。浇水后要避免太阳暴晒,不要积水,保持盆土潮湿和适宜的温度(20~25摄氏度),一个月左右可生根。生根后再用培养土移植。

分株后的母株,伤口涂抹硫磺粉或木炭粉,去掉枯根烂根,重新换土移植即可。文·摄影/文 远



腌猪肉是河套地区盛行的一道经典风味。将连肥带瘦的带皮猪肉切成一公分厚的大片下锅煸炒,至金黄色加入盐,晾凉连油带肉一起装坛,可存贮半年之久。如今这一原本是为了储存而诞生的食物竟成了独具魅力的风味。它会让小白菜、山药芥菜、豆腐这些普通食材瞬间脱胎换骨。

◎主妇手册

板栗烧鸡

食材:鸡腿2~3个,去壳板栗10~15粒,葱、姜、盐、料酒、酱油、白糖适量。

做法:去壳板栗入锅煮4分钟左右捞出,沥干水;锅中放油,油的量可以稍多点,放入板栗炒到表面变色后捞出备用;余油再次烧热,放入葱、姜片爆香,倒入鸡块翻炒,鸡块表面微黄后调入料酒、酱油、盐和少许白糖,然后加入板栗,倒入开水,大火烧开后转小火盖上盖,煮20分钟左右;大火收干水份,撒入葱段即可。

文/小 易

