



我市成立全国首家旅游纠纷理赔中心

有望十个工作日内赔处结案

□记者 谢舒奕 通讯员 林轶男

发生旅游纠纷协商不下，保险理赔难怎么办？这样的问题将成为过去。在昨日召开的全市旅游工作会议上，宁波市旅游纠纷人民调解委员会、宁波市旅游纠纷理赔中心正式揭牌。这标志着，我市成立全国首家旅游纠纷理赔中心，并通过推动成立市旅游纠纷人民调解委员会，积极探索建立了旅游纠纷处理理赔一站式工作模式。

据了解，宁波市旅游纠纷人民调解委员会是专业性人民调解组织，在宁波市旅游局和司法行政等部门指导下开展工作。“主要受理旅游经营者违反旅游合同约定，因旅游经营者的责任致使投诉人人身、财产受到损害，因不可抗力、意外事故致使旅游合同不能履行或者不能完全履行，投诉人与被投诉人发生争议以及其他损害旅游者合法权益的纠纷案件。”据市旅游质检所所长邵道良介绍，委员会聘请了律师、媒体等从业人员作为调解员，通过说服、疏导等方法，促使当事人在平等协商基础上自愿达成调解协议，解决旅游纠纷。

而作为旅游行业专业保险纠纷赔处组织，宁波市旅游纠纷理赔中心的主要职责是受理经市旅游纠纷人民调解委员会调解成功的宁波市内旅游保险事故纠纷赔偿处理事宜。“基本事实清楚、损害后果明确、属于保险责任以及双方当事人对赔偿数额无争议的案件，当事双方可以向理赔中心申请赔偿。”作为理赔中心的一名负责人，江泰保险经纪股份有限公司全国调处中心常务副主任拓振峰表示，期间，要通过通知当事人是否受理、当事人提交相关

证明材料、审核资料、双方当事人签署保险赔偿协议书等程序。一般情况下，将于当事人的材料提交齐全之日起十个工作日内赔处结案。此外，理赔中心还专门设有快速理赔机制和简易索赔程序。

目前，两者采取合署办公方式，为旅游纠纷当事双方提供“一站式”的处置理赔服务。据悉，市旅游纠纷人民调解委员会的成立将旅游纠纷行政调解和人民调解进行了融合，有益于将旅游纠纷化解在基层、萌芽状态，为旅游纠纷处理工作再添一道坚实可靠的“屏障”。而市旅游纠纷理赔中心引入第三方社会保险资源，通过转嫁经营风险，有望缓解纠纷双方“多赔、少赔”的争议，在最大程度上保护双方的合法权益，有助于改善游客与旅游企业关系，提高旅游纠纷调解的成功率。

“两者相辅相成，使得整个旅游纠纷处理赔偿成为闭环，既能形成政府、群众性组织的合力，及时高效处理旅游纠纷，又能借助保险的市场力量，方便游客得到保险赔偿，对于切实解决旅游纠纷矛盾、防范群体性事件、维护社会稳定、提升游客满意度有着积极的作用。”市旅游局有关负责人称。

借道跨境电商平台卖假货 北仑二卖家被查

本报讯(记者 崔凌琳 通讯员 王奕云) 随着气温转暖，太阳镜又将成为男女老少必备“装备”。为了最快“淘”到一副好的太阳镜，不少市民想到了“跨境电商平台”。然而近日有北仑网络卖家被曝借道“跨境电商平台”售假，让不少网购一族不禁多留了个心眼。

据悉，近日，北仑区市场监管局查处了5家在跨境电商平台上销售假冒名牌太阳镜的网店，涉案卖家销售的假冒太阳镜包括“RAY BAN”、“American Optical”、“Ferrari”等知名品牌，涉案金额分别为7658.4美元和981.28美元。

据悉，去年年底，北仑区市场监管局接到阿里巴巴集团举报，称其辖区内有两个网络卖家存在售假嫌疑。接到举报后，该局立即组织人员前往卖家所在地——新碶街道环球东方港城小区和大碶街道的石湫村。不过，第一次现场检查并未发现任何涉嫌侵权的商品。

“为了进一步了解证据，我们又联系了阿里巴巴安全部的相关负责人。”该局稽查大队有关负责人告诉记者，“拿到证据后，我们再次对这两个卖家的当事人李某和胡某进行细致调查，才发现他们不仅在对外网络销售平台售假，同时还采取不同的手段频繁刷单。”

记者了解，卖家李某在某跨境电商平台开设了一家网店，从事太阳镜销售。然而，为了谋取更高额的利润，他想到了从其他网店以13元一副的低价购入“RAY BAN”太阳镜，然后分别以每副5.83美元和5.98美元的价格在自己网店进行销售。为了制造畅销假象，李某还为该假冒产品疯狂刷单，“RAY BAN”品牌太阳镜的刷单金额达到3285.64美元。

无独有偶，另一卖家胡某也用类似的方法在跨境电商平台开设的4家网店售出了假冒品牌太阳镜682副，刷单金额达4357.98美元。目前，此案还在进一步查处之中。

海岛建起“气调保鲜库”

本报讯(记者 鲁威 通讯员 陈晓晓) 近日，位于象山县鹤浦镇螺蛳礁村的一家企业将近5万公斤的冷藏生态花菜分批运往宁波三江超市上架销售。“随着天气转热，宁波本地花菜种植基本结束，现在有了‘气调保鲜库’，可以让蔬菜‘休眠’，延长供应期，也给农户销售上了道保险。”昨天，合作社相关负责人张阿仁告诉记者。

据了解，气调保鲜领先于传统的冷藏冷冻保鲜，它通过调节库内的温度、湿度，控制氧气、氮气等气

可使蔬果休眠延长供应期

体含量，使贮藏的果蔬处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。张阿仁说，他们共有6个气调保鲜库，加上配备的普通冷库，可以保鲜贮藏一万亩左右的果蔬，而且储藏时间较长，比如去年底，从山东采购来的苹果被放进“气调保鲜库”内贮藏，贮藏保鲜期可达半年左右。

“除了为农户种植的果蔬提供较长时间的保鲜冷藏服务，解决收获季节价低难卖问题之外，还可以发展订单农业”，张阿仁说，他们根据市场调查来制定来年的果蔬收购量，然后安排农户种植。农户不管销路，只管种植，享有最低保护价。“鹤浦镇果蔬种植面积约2万亩，这个‘大冰柜’如果投入使用的话，可以给农户增收加一道保险。”

目前，该企业已与当地农户签订订单种植，包括600亩生态花菜、350亩枇杷、300亩时令果蔬，预计可为合作农户增收360余万元。

好消息

宁波御鸿轩商贸公司周年庆典，向新老客户免费发放一批无油烟锅，凡本市常住户口的宁波爸妈请携带本人身份证均可申请免费领取，申请人必须在本公司的通知下领取，过时无效，不得冒领，每人限领一口，免费申领电话：0574-27952845、0574-27952846、13396638193因报名人数多如有占线请稍后再拨，报名时间：上午8:00—下午18:00(具体申领条件来电咨询)。



请以实物为准

清明前后 螺蛳最肥美

菜市场有些摊位一天可卖上百斤



菜市场出售的螺蛳。记者 谢昭艳 摄

本报讯(记者 谢昭艳) “清明螺，赛肥鹅”，清明前后，正是螺蛳最肥美的时节，昨日下午记者从路林水产批发市场了解到，现在正是一年中螺蛳到货量最大的时节，这几天每天可达12500公斤左右。

记者昨天在市区一些菜市场里走访了解到，近段时间，菜市场里的螺蛳相当热销，一些卖贝壳类水产的摊位，一天下来螺蛳可以卖出上百斤。

昨天上午十点多，记者来到江东区张斌桥菜市场，早场生意还没散。记者走过小水产区前，看到好几家摊位上都有成盆的螺蛳在出售，记者问摊主螺蛳的价格，“这些都是东钱湖螺蛳，没有一点泥腥味，每斤6元。”记者感觉价格贵了很多，摊主解释说，“最近一直是这个价钱，不过比去年春季的确贵了不少。”这位摊主告诉记者，相比别的贝壳类，螺蛳的价格算是便宜的。现在每天来买螺蛳的顾客不少，由于螺蛳好吃价钱又不贵，每天能卖出上百斤。

记者特意找到一家长期售卖东钱湖湖鲜的摊位，摊主告诉记者，螺蛳早就已经卖完了。这位摊主家住东钱湖，在张斌桥菜市场生意做了多年，他告诉记者，春季的螺蛳，壳里没有小螺蛳，一口咬下去肉质肥美又结实，吃起来口感鲜美。而等过了清明，天气一热，螺蛳开始产子，吃起来满嘴“沙沙”响，如同吃到小沙石。因此，这段时间螺蛳最好吃，也才有了“清明螺，赛肥鹅”的老话。

记者了解到，东钱湖、慈湖等地的螺蛳由于水质好，无泥腥味，在市场上名气较大。记者听几位摊主说起，东钱湖螺蛳个头不大不小，比较均匀，外壳也比较干净，产量大，因此市场上出售的比较多。而慈湖螺蛳个头相对来说比较大，产量也少，在当地出售较多。

小贴士

挑螺蛳：买螺蛳很有讲究。一位专卖东钱湖湖鲜的摊主介绍，要选择外壳呈青色，且有一定光洁度的螺蛳。螺蛳并不是越大越好，太大的螺蛳肉质粗糙，太小的又食之不甘。个头不大不小，壳呈褐色又透着黄绿色的螺蛳口感最好。螺蛳要好吃，其来源也非常重要。螺蛳出产地的水质一定要过关，一般来说水质干净，螺蛳无泥腥味，口味才鲜美。

洗螺蛳：从菜市场买来的螺蛳一般尾巴都是割掉的，买回家再用清水养两个小时就可以了。如果是刚刚从湖里打捞上来的螺蛳，放在清水中再滴几点食用油，螺蛳吐泥会更快。

品螺蛳：近年来，螺蛳不仅是居家食用的“家常菜”，而且成了饭店食客的佳肴，味道鲜美，制作也十分简单。如酱爆螺蛳、春笋炒螺蛳、韭菜炒螺蛳肉等都是时令菜。不过清明螺虽好，也不能贪吃。螺蛳性寒，肠胃不好者，吃了易导致腹泻。