



透视“双11”

“双11”定金 可以退吗？ 商品价格 “明降暗升” 怎么办？

律师提醒：
可先付尾款再退款
“明降暗升”涉嫌价格欺诈

10月31日晚，“双11”年度大促拉开帷幕，消费者开始给此前的预售支付尾款。而11月1日一早，“退款”话题便冲上了热搜。

前面是买买买的冲动，后面是付完款就想退款的后悔，有消费者提出疑问：这定金交了还能退吗？另外，还有消费者反映，付完尾款一合计才发现，辛辛苦苦折腾了半天，到头来实际支付的价格竟然比平时还贵，商品价格“明降暗升”该怎么办？

1 定金不能退，但可以支付尾款后再退款

“交了定金的必须付完尾款，才可以申请退款，不能单独退定金！这是什么操作，你们碰到过吗？”有消费者在网上吐槽，下面不少跟帖称也碰到了类似情况。有人支招，可以单独找客服沟通说明情况，有的会直接退定金，但不是每家店都愿意这么操作。还有网友提示说，定金从法律上来说就是不能直接退的。

浙江天册律师事务所张晓律

师解释，从法律角度来说，消费者支付定金后，如果反悔，不履行约定购买商品，那么商家确实可以直接没收定金；而如果商家没有履行约定出售货物，那么商家要双倍返还定金。

“商家要求消费者付完尾款后再申请退款，这应该与‘七日无理由退货’法律规定有关。”张晓解释，《中华人民共和国消费者权益保护法》第二十五条规定，经营

者采用网络、电视、电话、邮购等方式销售商品，消费者有权自收到商品之日起七日内退货，且无需说明理由。同时，规定也明确了一些特殊商品除外，如定作的、鲜活易腐的等。“付完尾款，才算完成交易，消费者方可享受‘七日无理由退货’。”张律师说。

记者网上问了几个店家，对方客服的回答都验证了这一点——付完尾款后可以申请退款。

2 “尾款人你退款了吗？”有人提醒“退款要趁早”

正是因为“七天无理由退货”，消费者支付尾款后出现了一个有意思的现象：一边是消费者退款潮，一边是商家火速发货。“退款”热搜中有一个关于“尾款人你退款了吗？”的调查，从10月31日晚上10点到11月1日晚上6点，短短20个小时，9.7万人参与投票，其中选“退款”的有4.5万票，占比47%；选

“没退款”的只有2.7万票，占比29%。这是什么原因？原来，消费者可以先凑单来达到满减的优惠，然后再将购买意愿并不强烈的凑单商品退款。而因为被频繁凑单再退款，有些商家忍不住“破防”，直接下架了便宜的商品。

与消费者退款潮相对应的是商家的发货速度。有网友发现，几

乎是买家上一秒付尾款，下一秒商家就发货，该网友调侃说：“今年‘双11’发货速度能擦出火星，完全不给退款留机会。”对此，有网友提醒说，虽然有“七天无理由退货”这个“法宝”，但是很多商品如果退货，要买家自己出运费，所以付完尾款如果有不想要的商品，记得马上退款。

3 商家如虚假优惠则涉嫌价格欺诈

另外，有消费者发现“双11”价格并不优惠，各种活动叠加后竟然比平时还贵。有的商家在商品现价旁边会标注一个划线的价格，如果商家称这个价格是原价，那么消费者就要注意了。

“过去这个‘原价’经常引发维权问题。”张晓律律师说，值得注

意的是，所谓“原价”并不是商品的吊牌价。关于“原价”，法律层面也是有明确规定的：《禁止价格欺诈行为的规定》，“原价”是指经营者在本次降价前七日内在本交易场所成交的有交易票据的最低交易价格；如前七日内没有交易价格，以本次降价前最后一次

交易价格作为原价。另外，如果商家标示的价格等于或者高于本次优惠折价活动前七日内，在本交易场所成交的有交易票据的最低交易价格，则构成“虚假优惠折价”，消费者可以投诉商家涉嫌价格欺诈。

记者 殷欣欣



科普中国
CHINA SCIENCE COMMUNICATION
宁波市科学技术协会与本报联合推出

科普与生活

坏了的水果切掉一些还能吃？ 食物变质后煮过了就能杀菌？ 答案是：不能！

日常生活中，有时我们为避免浪费会把过期变质的食品加热后食用，或者把坏了一部分的水果切掉再吃。这些都是不科学的。一旦发现食物性质发生变化就应及时丢弃，切不可因小失大。



食物变质对人体危害很大

食物变质是指在外界因素影响下，食物的物理和化学性质均发生改变，从而丧失了本身的食用价值和营养价值。

食物变质与空气中的细菌、真菌等微生物有关。这些微生物在日常环境中随处可见，也容易出现在食物生产、加工、运输、储存及销售各环节中。

被污染的食物遇到适宜的温度，细菌和真菌就会大量繁殖，并分解食物中的蛋白质、脂肪和碳水化合物等营养物质。在这个过程中，食物本身含有的某些酶类也能促进食物成分的分解，进而加速食物变质进程。

变质食物除了丧失营养价值之外，还会产生一系列危害人体健康的毒素。人们食用后，轻则出现呕吐、腹泻、恶心等症状，重则引起食物中毒，甚至有死亡的风险。具体来说，食用变质食物可造成人体肠道损伤、食物中毒，甚至致癌。

肠道炎症 肠道炎症是食用变质食物给人体带来的最常见危害。变质食物中含有大量沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，这些细菌进入人体后，会剧烈刺激人体肠道，引发急性肠胃炎、细菌性痢疾等疾病。一般表现为腹痛、恶心呕吐和腹泻等。

食物中毒 食物变质后会在微生物代谢的作用下产生许多有毒物质。食物中毒轻则表现为恶心呕吐，重则会引发黄疸、尿血、呕血，甚至导致死亡。

致癌 变质食物的致癌性主要跟黄曲霉毒素有关。黄曲霉菌是目前已知的最强致癌物之一，极易在粮食、油料作物、干果类食品中滋生，肉食、奶制品也可能出现黄曲霉毒素污染。黄曲霉毒素的毒性极强，短期内大量摄入会导致肝脏受损，长期摄入则会极大增加患癌风险。

变质食物煮沸后就可以食用吗？

既然食物变质是外界微生物所

导致，那是不是用高温把变质食物中的微生物杀死，就能安全食用了呢？

答案是不能！这是因为有些细菌耐高温，即使经过加热也无法将其彻底消除。此外，变质食物中含有的毒素大部分不能通过高温来降低或消除，如黄曲霉毒素和米酵菌酸等，这些物质的耐热性都很强。也就是说，变质的食物煮沸后还是会致人发生呕吐、腹泻、食物中毒等。

另外，变质的食物即使只坏了一部分，剩余部分看起来完好，也不适合再继续食用，如生活中常见的水果发霉。有研究表明，对于部分发霉的水果，即使剩余部分肉眼看起来正常，其中也含有大量霉菌，此时如果继续食用，只会增加生病的风险。

日常保证食品安全的小妙招

俗话说“病从口入”，只有做到食材的卫生安全，才能最大限度地排除食品安全隐患。

日常生活中我们可以尽量这样做：

- 食物煮好后应尽量当天吃完，熟食在放置4到5小时后就可能会产生大量的有害细菌。因此，熟食如需存放4小时以上，应置于低温条件下保存。

- 食物必须煮熟、烧透后再食用，尤其要注意家禽、肉类和牛奶。

- 应选择已加工处理过的食品，如消毒的牛奶或检疫合格的肉类，尽量不要吃野味，尤其不能生吃。

- 冰箱存放过的食物必须重新加热至70℃以上再食用。

- 生食与熟食应用不同的切板和刀加工，并分别盛放。

- 保持烹饪用具、厨具、餐具清洁，有条件者最好每次使用前先消毒。

- 处理食品前应先洗手。便后，包括为婴幼儿更换尿布后、为宠物铲屎后更应该洗手，手上皮肤有破损时避免直接接触食材。

- 保持厨房环境清洁，生活垃圾分类及时处理，避免滋生苍蝇、臭虫等。对于被污染的食材建议丢弃。王元卓 洪阳