

代办签证信息错误被驱逐 谁负责

暑假来临,出国旅游再次迎来高峰期。然而,签证信息的准确与否将直接决定旅途能否顺利。对此,法官提醒,相关代办机构负有保障签证信息准确的附随义务,提醒“游客注意信息准确”也不能免除代办机构的注意义务。同时,游客自身也应仔细核对签证信息,信息有误将导致行程受阻,甚至可能面临被驱逐出境的风险。

案情简介

徐女士在某旅游公司经营的网上店铺为自己和家人购买了出国旅游的代办签证服务。然而,当徐女士全家抵达国外后,当地移民局发现,签证上标注的当地航班号有误,为此对徐女士全家下达驱逐令,一家人不得不乘坐高价航班回国,后续旅行计划也未能成行。回国后,徐女士向法院提起诉讼,要求某旅游公司赔偿其经济损失 5.3 万余元和精神损失 4 万元。

对此,某旅游公司表示,事后已把签证费退给了徐女士,不应再承担赔偿责任。作为旅游公司的代办人,任先生称其确实收取了徐女士提交的资料,但其只负责审核资料是否齐全,并将材料发送给当地移民局来办理签证事宜,“签证出签后,我曾告知徐女士核查签证上涉及的名字、生日、护照号及往返航班信息是否正确,虽然签证内容主要是英文,但以徐女士的文化水平应当可以理解,信息有误说明她自身并未仔细核对”。

法院经审理认为,徐女士与某旅游公司间存在合同关系,双方应该根据合同约定履行义务,双方均认可签证由当地移民局填写、制作,订单详情没有约定由某旅游公司负责审核签证的准确性或如发生此类错误情况应由某旅游公司承担

责任,但考虑到旅游公司作为代办签证专业机构,应当负有审核签证基本信息正确性的合同附随义务。

对于徐女士,法院认为,其未对任先生发送的签证信息全面有效审核,对此亦负有一定责任。据此,法院根据徐女士全家人的合理损失,结合双方过错情况,酌情确定由某旅游公司赔偿徐女士相关经济损失 3 万元。

法官提醒

在旅游服务合同履行过程中,应当遵循《民法典》第五百零九条规定的诚实信用原则,根据合同的性质、目的和交易习惯履行通知、协助、保密等义务。本案中,某旅游公司作为履行代办签证服务的义务方,为实现游客顺利出行的合同目的,负有保障签证信息准确的附随义务,即使提醒过徐女士也不能免除相应的

附随义务。

“附随义务是合同义务方必须履行的法定义务,即使没有在合同中明确约定,也应当由合同义务方予以履行。”法官解释,签证信息错误造成游客旅行无法实现和相应损失,必然属于代办机构的协助工作没有做到位,违反了合同附随义务,属于违约行为。法官提醒,签证中有很多专业性的表述和文字,作为游客很难理解,也难以发现相关错误,这也要求代办签证服务机构认真审核签证信息,在签证出现错误时,代办机构应当及时与游客沟通解决问题,积极补偿,减少损失的扩大。对于游客,自身也负有仔细核对签证信息的义务,为避免签证错误造成的不必要损失,游客应当仔细审核签证内的每项信息,把握不准的可及时向代办机构咨询。

据《法治日报》

贝类泡盐水 减少微塑料

夏季贝类产量增大,牡蛎、蛤蜊、蛏子等出现在餐桌上的频率随之升高。但近些年,食用贝类导致的食物中毒事件时有发生。

一般来说,如果吃贝类 30 分钟内出现嘴唇刺痛、头痛、恶心等症状,可能是贝类毒素中毒。贝类毒素分为麻痹性、腹泻性、神经性和健忘性四种,毒性大、反应快,冷冻和加热后都不易被破坏。因此,最好的预防措施是不吃“捕捞禁区”的贝类。

食用贝类的另一个风险与微塑料有关。微塑料指直径小于 5 毫米的塑料颗粒,被称为“海中的 PM2.5”,易在贝类中聚积。若人们食用贝类时不去除其肠道,就会增加微塑料摄入风险。研究发现,将人工污染的蛤蜊置于盐水中 30 分钟,微塑料从 468 个减少到 19~31 个。建议大家在处理贝类时,先在流水下清洗几次,去除杂质;再用盐水浸泡 30~60 分钟;最后去除其内脏等,保留肌肉部分即可。需要提醒的是,贝类通常嘌呤含量较高,不适合痛风和高尿酸人群食用。袁婷/文



居家备忘

生活中,有些家居用品完全没有必要刻意购买,它们很多都是被“创造需求”的物品。

居家服。居家服其实就是为了穿着放松、舒服,一般可用柔软、舒适的旧衣服代替。

收纳盒。家中的一些很有

质感、很漂亮的包装盒,可以用来收纳杂七杂八的零碎小物件,完全没必要单独购买收纳盒。

墙面收纳架。墙面收纳架确实可以充分利用纵向空间,但墙面收纳架太多,会让墙面

空间变得十分杂乱。有时候,一个收纳架就足够了,像是毛巾架,上面也可以挂夹子、皮筋,没有必要再去买额外的墙面收纳架。

擦地抹布。用旧毛巾当擦地抹布很实用,当不能再用时,

又会有用旧的毛巾换下来了,如此循环,相当经济。

垃圾袋。天天买菜,塑料袋一囤一大堆,碍事、占地方还显得乱。用它们当垃圾袋,特别实用,还能节省买垃圾袋的开销。

家悟/文

有些家居用品 不用刻意购买

消费指南

怎么挑选茶具

茶具的挑选是品茗的重要组成部分,一套好的茶具能让品茗的过程更加完美。那么,如何挑选合适的茶具呢?

首先,要了解茶具的种类和用途。茶具按照用途可以分为煮水器、茶壶、茶杯、公道杯等。每种茶具都有其独特的功能和适用场景。

其次,在挑选茶具时,要注意材质。优质的茶具通常选用陶瓷、紫砂、玻璃等材质,这些材质具有较好的保温性和透气性,能更好地保留茶叶的香气和味道。

此外,还要考虑茶具的外观和工艺。一套精美的茶具不仅能提升品茗的

品味,还能作为装饰品增添家居的美感。在工艺方面,要选择烧制工艺成熟的厂家,以确保茶具的质量和耐用性。

最后,在选择茶具时,要根据个人喜好和需求来决定。如果你喜欢品饮绿茶,可以选择玻璃材质的茶具,以欣赏茶叶在水中舞动的姿态;如果你喜欢品饮乌龙茶,可以选择紫砂材质的茶具,以保留茶叶的香气和味道。

总之,挑选合适的茶具需要考虑多方面因素,包括材质、外观、工艺和个人喜好等。通过精心挑选,一定能找到一套适合自己的优质茶具,让品茗的过程更加完美。陶星/文

饮食科学

汤煲多久最好

一些人认为,汤如果熬得越久,汤水中的营养物质会越丰富。其实不然,肉在熬煮的过程中,只有很小一部分的蛋白质会溶到汤水中,如果想要补身体,喝汤时最好把肉也吃掉,因为肉中的营养物质比汤水中的营养物质多很多。

另外,还有人认为多喝骨头汤可以补钙,他们认为在熬制骨头汤时,骨头中的钙质会溶解到汤水中。但实际上,骨头中的钙是不溶于水的,靠喝骨头汤补钙的做法是不科学的。

为什么大部分汤熬制的时间越长就越越好喝?主要是因为肉在熬制过程中,其中的氨基酸、脂溶性物质等会发

生溶解,这些物质能改变汤的口感,让汤水的味道鲜美可口。

有专家表示,若用排骨、鸡肉、猪蹄等作为材料进行煲汤,一般煲 1.5 个小时就行,此时的汤营养程

度较高,而且汤水的味道香甜,肉的口感也很好。若煲汤 6~7 个小时,汤中的营养物质会降低,人们从中获取到的营养也就随之降低。

如果是煲鱼汤或蔬菜汤,一般不需要用 1.5 个小时,煲鱼头汤只要把汤熬到发白即可,若煲蔬菜汤,只需要把蔬菜煮熟即可,否则,蔬菜中的维生素成分会降低。

高康/文

