



两高(上海)律师事务所  
LIANGGAO(SHANGHAI)LAW FIRM

以高明的智慧守护正义

以高远的格局践行责任

联系电话: 021-63087099 电子邮箱: lg.shanghai@lglawyer.cn  
地址: 上海市黄浦区中山东二路600号BFC外滩金融中心S2幢10层



# 付18万元“促分手”后续:已全额退款

## 市政协委员:消费者应在源头上做好甄别,保护自身合法权益

### 两次调解最终达成全额退款

1月中旬,本报接到姚阿姨的投诉。当时,因为担心在海外留学的儿子遭遇“恋爱杀猪盘”,姚阿姨在网上搜寻律所寻求帮助并支付了18万元律师费。谁知,交完费第二天就得知儿子已购票返回上海……姚阿姨隔天立马找到律所提出退费,对方却以合同已约定不予退还,甚至要“另行支付30%违约金”。

本报相关报道推出后引发社会广泛关注,但姚阿姨却还是没有等来对方的诚意协商。于是,姚阿姨在向上海申沪律师事务所注册地所在法院宝山区人民法院递交民事起诉状的同时,将投诉材料一并交到了宝山区司法局。

“在经历两次递交材料、说明情况后,2月初司法局组织双方到场进行了第一次调解。”姚阿姨透露,在此次调解中,申沪所提出仅可退约60%，“他们的说法是从签订合同到我儿子回来,律师还是提供过服务的,并且律师是按时间计费的,一个小时要5000块,所以要扣掉这么多。”姚阿姨告诉记者,当时,对方言之凿凿称这一收费标准已作过备案,但姚阿姨并不认可,最终双方不欢而散。

### □ 我们有想法融媒工作室

1月25日,本报刊发独家调查报道《上海阿姨付18万律师费“促分手”?服务没有,钱不给退!已起诉立案!》,引发行业内广泛关注和讨论。

一起看似寻常的投诉,揭开了上海“网推所”市场乱象的一角。在“3·15”国际消费者权益日来临之际,记者近日从宝山区司法局获悉,目前,当事人姚阿姨(化名)和上海申沪律师事务所已就全额退款问题达成一致,宝山区司法局后续正计划就“网推所”行业展开治理。市政协委员、上海申浩律师事务所高级合伙人张玉霞提醒消费者,应在源头上做好甄别,警惕虚假承诺,保护自身合法权益。

一周后,宝山区司法局又组织了第二次调解。姚阿姨说,这次调解,对方又作了些许让步,但提出了附加条件。“他们要求我和媒体沟通,把之前的报道撤回。后来又给我一份提前拟定好的声明函,让我承认因为我不准确的表述,使媒体报道存在失实和偏差,给律所带来的声誉损害表达歉意。”对此,姚阿姨表示无法接受,最终双方还是协商无果。

此后经历多轮沟通,该事件一直未能有效解决。今年春节过后,记者就此事再次进行追踪,就在近日,宝山区司法局传来消息:经过调解员反复做工作,双方最终就全额退款问题达成了一

致。后续,宝山区也将着手对“网推所”市场乱象展开治理。

### 警惕“包赢承诺”

事实上,记者在采访中发现,大多数老百姓和姚阿姨一样,对于所谓的“网推所”都无法有效甄别,更谈不上了解其背后的运作模式。

“与传统律所不一样,‘网推所’的经营模式是在互联网平台上大量投放广告进行获客,它的前端和后端都是由销售人员和售后人员,为当事人提供相应的销售和售后服务,而不是专业的法律服务。律师也并不是它的主体,他们

只会出现在中间环节,因为涉及诉讼案件需要有律师出庭而已。”张玉霞谈到,而对于普通老百姓来说,往往会通过网络搜索相关信息,最容易、最直接接触到的通常就是“网推所”。“所以如果老百姓想要甄别,在第一次接触时,可以首先明确对方的身份,是工作人员、接待人员、销售人员,还是一名律师?他是否具有律师执业资格证?”

张玉霞进一步介绍,有一些不规范的“网推所”,惯用的是虚假告知、虚假宣传、夸大宣传以及虚假的承诺,对当事人造成误导,甚至会产生与姚阿姨类似的退费纠纷。对此,张玉霞提醒消费者,“如果对方表示‘这个案子100%没有问题’,‘肯定可以赢’,‘我们肯定能够帮你处理’,这个时候就要格外警惕了。”

对此,张玉霞建议,司法行政部门要加强主动监管,对投诉量达到一定数量或频率的,不仅针对投诉案件本身进行监管,还应对律所的其他网推案件、宣传行为、签约情况、服务情况进行主动调查,依法处理。同时,应当畅通投诉渠道,建立便捷的投诉举报平台。平台端接到投诉,应主动核实网推内容,如确有违规,应立即下架删除。司法行政部门和律师协会接到投诉,也应及时受理并依法处理。

# 网红生腌遍地开花,监管盲区犹存

## 法官提醒:这道“鲜”可能“惹祸”

□ 记者 陈颖婷

随着“3·15”国际消费者权益日的临近,食品安全问题再次成为社会关注的焦点。近年来,各类生制虾蟹水产品以“网红”之姿迅速占领上海街头巷尾的餐桌和外卖平台,其鲜嫩的口感和独特的制作工艺俘获了大批食客。然而,在这股追逐“舌尖上的生鲜”热潮背后,也有着不小的安全隐患。近日,松江区人民法院就审理了一起因食用自制炆虾引发的消费纠纷,最终店主付出了“退一赔十”的代价,也为这道看似美味的“生鲜”大餐敲响了警钟。

### 一盘炆虾引发风波

张先生是一个对美食充满好奇的“吃货”。不久前的一个夜晚,他与朋友相约在一家主打“本帮风味”的餐馆小聚。翻看菜单时,一道名为“秘制河虾”的菜品吸引了他的注意。店家信誓旦旦地介绍,虾是当天清晨从河里捞上来的,活蹦乱跳,用独家秘方炆制,保证“鲜掉眉毛”。

张先生点了一盘,鲜虾入口确实鲜

甜滑嫩。过了两天,他又来到该餐馆。然而,这次美味带来的满足感却并未持续太久。当晚回家后,他就感觉腹部开始隐隐作痛,紧接着是剧烈的腹泻。于是,张先生找到餐馆讨要说法。

面对张先生的指责,店家却振振有词:“我们的虾都是活的,绝对新鲜,你自己肠胃不好,怎么能怪到我们头上?”双方不欢而散,张先生一纸诉状将餐馆告上法庭。

案件在松江法院开庭审理。经查,该餐馆并未取得制售生食水产品的相关资质,而那盘炆虾是商家在后厨自行加工制作的,触碰了上海食品安全监管的“红线”。法官在审理中指出,根据《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》,餐饮服务环节严禁经营自行加工的炆虾,商家不仅违规经营,更是直接导致了消费者的健康损害。最终,在法官的调解下,餐馆老板承认了自身的违法经营行为,并当庭向张先生退一赔十,合计1000元。

### 监管上存在“模糊地带”

这起由一盘炆虾引发的风波,虽然

以和解告终,但案件所暴露出的问题却还未解决。

记者近日在外卖平台搜索发现,主打潮汕生腌、泰式生腌、韩式酱蟹等生食虾蟹的商家比比皆是,一些店铺甚至以“自家腌制”“秘方制作”为卖点,吸引消费者下单。这与上海禁止餐饮服务环节自行加工炆虾、醉蟹等规定形成了冲突。

对此,复旦大学公共卫生学院营养与食品卫生教研室教授厉曙光在接受采访时指出,炆虾、醉蟹是传统工艺,而生腌、酱蟹是新兴的网红美食,它们制作工艺相似,但目前确实存在监管上的模糊地带。“我们鼓励餐饮创新,但前提必须是守住食品安全的底线。”厉曙光表示。

松江法院承办法官借此案向广大消费者发出消费提示,追求美味,绝不能以牺牲健康为代价。“水产品最好还是选择熟食。如果确实想尝尝鲜,务必擦亮眼睛,选择那些证照齐全、明确具备生食类食品制售资质的正规门店,更重要的是,要留存好点餐记录、消费小票等证据,一旦出现不适,立即就医并维权。”

### 律师点评

松江法院审理的这起消费纠纷案,虽标的额不大,却清晰划出了餐饮创新与合规经营的法律边界。

本案关键不在于食材的新鲜度,而是商家是否具备相应经营资质。根据上海相关规定,餐饮服务环节严禁自行加工炆虾。商家在未取得生食制售资质的情况下擅自制作售卖,已直接触碰食品安全监管红线。法院促成“退一赔十”的和解,既是对消费者合法权益的有力维护,也是对违规经营者的严肃惩戒,充分彰显了司法守护食品安全底线的坚定立场。

该案折射出当前新兴餐饮业面临的监管难题。在生腌、酱蟹等网红生食菜品快速流行的背景下,部分商家以“自家腌制”为宣传卖点,却在资质不全的灰色地带违规经营。此类菜品无论名称如何变化,制作工艺与传统炆虾、醉蟹本质相近,均属于高风险生食水产品,理应纳入同等严格的监管范畴。

此案同时为餐饮经营者、消费者及监管部门带来多重警示。唯有经营者严守自律、消费者理性选择、监管部门履职尽责,多方协同发力,才能共同守护“舌尖上的安全”。

北京市两高(上海)律师事务所副主任徐吉平律师