

信息化的今天，可以说摄像头无处不在。科技带给人们便利的同时，也被一部分不法之徒所利用。近年来，发生在酒店、试衣间、甚至家里的偷拍案件屡见不鲜。而密拍密录、跟踪定位等窃听窃照器材也日趋泛滥。插座、时钟、加湿器、无线充电器，这些常用物品中，都可能藏有针孔摄像头，变成一个偷拍器。

用法律斩断偷窥的邪恶触手

□ 吴彤

十火眼金睛+

据央视新闻报道，2019年9月，广东省公安厅网警总队给河源市公安局下发了一条关于非法生产销售伪造窃听窃照器材的线索，随后河源市公安局网警支队联合紫金县公安局成立专案组，侦办此案。

经过两个月侦查，警方发现此类设备均系深圳一家公司生产组装，再由另一家网络技术公司进行包装、出售。通过对这两家公司的侦查，警方发现一个名叫黄某哲的人很可能就是这个案件

的主要犯罪嫌疑人。

由于犯罪嫌疑人有很强的反侦查意识，办案民警根据犯罪团伙的活动规律，才找出他们藏匿在深圳龙岗的一个加工厂，并通过技侦手段找到他们的销售渠道。

掌握确凿证据后，2019年11月17日，在广东省公安厅网警总队的统一部署下，河源警方组织60余名警力前赴深圳市龙岗区，对藏匿在当地一家工业园内的非法生产、销售窃听、窃照专用器材的犯罪团伙进行收网。

此次收网行动，河源警方共抓获以黄某哲为首的犯罪嫌疑人23人，打掉犯罪团伙2个，缴获窃听、窃照器材成品、半成品、生产

工具及配件万余件等一大批涉案财物，该案涉案金额高达40余万。

对于此次被抓，41岁的黄某哲有些沮丧，他认为自己的产品是好的，但是被一些心思不正的人用在了不该用的地方，所以才导致他一再被抓。

黄某哲说其实在上次被警方抓捕之后，他想过改行，但屡屡亏损让他再次铤而走险。让他万万没想到的是，刚刚拿起老本行生产没多久，就再次被警方抓获。

对于黄某哲生产的窃听窃照设备，办案的民警也做了一些相关的检测。那么针对一些容易被偷拍的场所，比如酒店，在入住的时候如何能够防止自己被偷拍？需要注意

哪些地方呢？

警方提示，容易被伪装成窃听窃照器材的物品，主要有吹风机、电视机、开关、手表、充电插头、拐杖、饮料罐、沐浴乳、纸巾盒、牙刷、路由器、钢笔、卡通挂件、打火机、插座、挂钩、烟雾报警器、运动鞋、眼镜这些常见的生活用品。

各种窃听或者偷拍案件层出不穷，主要是因为其设备生产已经形成了黑色产业链。这样的产业链，有负责生产、拍摄甚至剪辑的，利益的驱使让产业链越来越完备，造成社会负面影响越来越多。要想将这种黑色产业链彻底铲除，一方面要从源头进行打击；另一方面，也需要平台的自我监管，相关设备的生产、销售商也要对产品用途及时追踪。最后，普通老百姓也有一定的防范意识，对这种偷拍泄漏个人信息的行为，不能因为涉及个人隐私，就不采取报警的方式处理。而当侵害发生时，我们可以向公安机关举报，第一时间用法律的武器保护自己。

如果纵容违法犯罪行为，很可能对自己造成伤害，也让这种犯罪行为肆虐。提高案件的违法成本，加大对涉案人员的惩罚力度，用法律手段震慑这种犯罪行为，才是铲除窃听窃照毒瘤的根本手段，用法律来斩断黑暗向光明伸出来的邪恶触手。



智能化检测服务助力白酒产业发展

□ 尹建军

我国是世界上最早开始酿酒的国家之一，据考证已有5000年的历史。白酒作为中国特有的传统蒸馏酒种，自诞生以来一直在我国的政治、经济、文化和外交等领域发挥着积极重要的作用。新中国成立以来，特别是改革开放以后，在国家大力扶持白酒行业发展的背景下，我国的白酒行业得到快速发展并取得了巨大成就，目前我国共有12种香型白酒，年产量785.95万千升，全国规模以上白酒企业1176家，完成销售收入5617.82亿元，累计实现利润总额1404.09亿元。

在经历“黄金十年”高速增长期后，中国的白酒行业近几年在国家政策调整下开始进入到稳量增质的阶段，从国家法规标准方面，比如正在修订的我国最重要的两大香型“浓香型白酒”和“清香型白酒”国家标准，新标准从品质和价值层面更加重视和关注消费者的需求，注重对消费端的表述；食品科研院所对白酒的安全指标以及风味组分进

行更加深入的分析研究，比如甜味剂、塑化剂以及添加剂的理化检测，已经成为国家食品安全抽检监测重要安全指

标。此外，在年份酒组分鉴定、固态纯粮酿造工艺、是否添加食用酒精等科研方面也取得了重大突破；行业协会针对年份酒市场乱象，在上海举办的酒博会上正式发布了年份白酒团体标准，而中国食品发酵工业研究院被推荐为该年份酒检验鉴定机构。近两年的酒博会提出的最重要的话题就是“饮酒与健康”，白酒行业开始提倡生态、绿色，树立健康的饮酒理念，开展一系列健康饮酒舒适度研究、酒庄标准化制定和建设，在传承传统酿酒工艺、发扬工匠精神方面积极创新，逐步形成了白酒行业标准化、自动化、智能化发展。

近年来，作为我国最悠久、最权威的酒类技术研发及检验检测机构，中国食品发酵工业研究院依据在行业内的优势，利用现代分析手段，针对检测服务

的质量和数据真实性等课题，做了大量的基础研究和实质性的工作，比如采用气谱、质谱、嗅闻仪等高精密分析仪器，在低度白酒稳定性、白酒储存、白酒年份酒、白酒特殊风味物质等多方面进行了探索，取得了一些技术成果。研究表明：智能化的检测服务能够提高检测服务的质量，体现出检测数据的溯源性、真实性和可靠性，帮助白酒生产企业实现规范生产，协助政府相关部门提高监管效力，为白酒安全生产、酒体分析、规范经营、理性消费等提供科学指导。

智能化检测就是样品在检测过程的每一个步骤，都能在各种端口体现出来，以方便让政府、企业、消费者进行查询和分析，为政府部门、食品企业和消费者提供一个透明的交互平台。如中国食品发酵工业研究院和中国普天信息技术有限公司合作，以国家轻工业食品质量监督检测中心作为基地，充分运用当前的人工智能、互联网、物联网、区块链等先进技术，对智能化检测服务进行研究，开发出一款适用于白酒生产与检测服务行业的智能管理系统，实现了“完整检测证据链”的呈现，减少人为因素干扰、提高政府职能效率、降低企业安全风险，保障人民群众营养健康的效果。目前，该系统已按既定目标成功研发，并被命名为“国盾”智能管理系统，在国家轻工业食品质量监督检测中心上线应用。

智能化检测服务不只完善了传统的检测数据和结果，而且对整个白酒生产流程、生产原材料、检测质量控制等进行分析溯源，让大家充分了解白酒组分来源与变化，从而增加检测服务的真实性和提升消费者对白酒安全生产的信任感。我相信，通过大家共同努力，一定能引导消费者树立健康的饮酒观念和健康的喝酒方式，共同保障消费者身体健康和推动白酒产业健康发展。

（作者系中国食品发酵工业研究院国家食品质监中心常务副主任）

黄金有价 钧无价

□ 居云峰



云破处”，清纯淡雅。盆内还显多条弯曲的深蓝色细纹，用放大镜观察，似突出的“蚯蚓走泥纹”，但用手抚摸，却光滑平腻。盆沿及盆外壁，玫瑰紫满釉，鲜艳夺目。器形端庄，浑厚，沉稳，精巧，漂亮。经专家鉴定，是一件高仿品。

第二件，滴油花纹尊样花瓶。瓶高41厘米，瓶肩围63厘米，直立口径10.5厘米。瓶肩部左右对称，喇叭瓶底修饰规整。瓶通体施釉，青中泛红，一点点、一簇簇、一团团、一片片，似火似霞，似油滴似露珠，珠光宝气，赏心悦目。此瓶附有收藏证书，为现代名家优秀作品。

中国陶瓷收藏人员庞大，品种繁多。高古瓷，名优瓷，名人瓷，纪念瓷……不一而足。我也是其中一员，摸打滚爬了几十年，少经验多教训，少喜悦多懊恼。从中感悟了几点，讲出来和大家共勉。

一、不要侥幸“检漏”。“检漏”是收藏界的趣谈，是有些收藏人员的噱头，也是对初入收藏人员的诱饵。花小钱，买好货，赚大钱，是普通人的共性，无可厚非。过去，“检漏”之事确实有过。为了淘宝，许多收藏者转“鬼市”，逛地摊，跑工地，走山村，甚至到国外。但是，“漏”不是常有的，更不是大众的普遍幸运。特别在当今热衷收藏的大环境下，公众观注度、认识水平提高，“漏”不大存在。收藏一定要多学习，长知识，多观赏练眼力，多琢磨少出手，勿赌运少投机。

二、不要轻信“讲故事”。“故事”有惊险型、神秘型、离奇型、怜悯型、求助型等等。其共性声情并茂，吸引关注、同情、好奇，失去理智，赚取眼泪和钱财：

20世纪90年代我就曾经遇到过：一次在潘家园旧货市场，市场刚开门，只见一位二十四、五岁的农村青年，手提着一只装有东西的脏兮兮的粗布口袋，没有铺摆地摊，站在走道东张西望。我问他拿的什么货？他领我到路边蹲下，打开布袋，取出由糙纸和棉絮包裹的瓷器，是定窑“官”字款印花撇沿芒口盘。白色微泛黄，釉质莹润，色泽柔和。开门的高仿工艺品。我问他多少钱？他没有先说钱数，而是讲他的境遇。言说自己是河北保定地区的农村青年，没考上大学在家务农。他父亲在他幼儿时煤矿事故丧生，母亲改嫁，是爷爷奶奶将他拉扯大。最近爷爷重病吃药没有钱，让他将这件瓷盘卖掉。一副可怜凄惨的模样。我也是从农村出来的孩子，经受过贫穷窘境，感同身受，掏出身上带的1000元给了他，买了那只盘子。后来在潘家园我又几次看见过那位青年，还是拿着那个布袋，装模作样，才清楚我受骗了。

三、不要痴迷收藏投资。在当代，投资理财是很时髦的事。有些人在收藏上也打起了这个主意。说直白些，就是“放长线钓大鱼”，花小钱买藏品，找机会再出手赚大钱。收藏有经济功能，但不是唯一功能。把搞收藏简单的做成赚钱投资买卖，是不可取的，也存在着很大风险。

（作者系中国科普研究所原所长、中国科普作家协会原副理事长）

亮收藏 长知识

意

归

国

记

(上)

□ 雷铭海

而且政府一直抓得蛮严的，宣布紧急状态的第一时间就开通了防疫热线1500，提供中英意三种语言服务，还开辟了专门的隔离区，为有中国旅行史但没有专门隔离点的人服务。当时有个同学问我要不要返校，她的机票就在第二天。我告诉她，看看当天确诊患者是否过百，超过100就暂时先别回来。结果，意大利时间当天下午确诊病例就破百了，且主要集中在伦巴第大区（首府：米兰）和威尼托大区（首府：威尼斯）。接下来的两三天时间，疫情迅速蔓延，从距米兰车程一小时的洛迪（Lodi）蔓延到意大利全境。

期间，我一边准备考试，一边关注新闻，观察米兰当地人的生活状态，一边也在呼吁意大利和其他外国同学做好防护措施，减少出门，屯粮，戴口罩，买消毒水。但所有人的反应都出奇的一致：没事不用大惊小怪，这就是个比流感厉害一点点的病毒，我们抵抗力好，不用担心，你们（指我和室友）也别太担心。

此外，意大利政府也在做类似的宣导：健康的不用戴口罩，只有怀疑自己有病或者已经感染的人才需要戴口罩。而他们的国民也很相信类似的宣导。这

时候，政府只关闭了学校和博物馆，大部分公共场合还保持开放，酒吧仍可以营业。威尼斯甚至还办了一年一度的狂欢节，2月24日，意大利共和国官方社交账号还发布了当日威尼斯举办的狂欢节活动照片。此外米兰大教堂（Duomo）也只关闭了一周，之后又重新对外开放。我们去超市补充物资时，可以看到街行人戴口罩率低于5%。这时候大家是完全不在乎的心态。连米兰Sacco医院（传染病定点医院）的一个主任级别的医生还在媒体发言说，意大利人讲卫生，每天洗澡，所以不用担心传播。甚至威尼托大区的主席（相当于省长或省委书记）还在电视节目里公开发言，吃活老鼠才会传染疾病。

当我们再次提醒同伴及外国同学注意防疫，甚至把国内小区、村里的宣传标语翻译成意大利语发给他们看时，他们让我们不要太惊慌太害怕，说我们太悲观了。随着疫情加重，意大利政府开始呼吁大家减少出门、戴口罩、勤洗手，新增确诊病例从每天两位数到每天成百上千的增加，平均20分钟就能听到一辆救护车在外面呼啸而过，昼夜不停。我意识到，意大利在走防疫的老路，并没有从中国和韩国学到经验。

3月7日晚，伦巴第大区封城的消息传出，我和室友一商量，决定回国。遂预订3月9日泰国航空机票，经由曼谷转机至福州。3月8日，当我准备去Esse-lunga（当地一家大型连锁超市）购买零食（登机前食用，以便全程不进食）时发现，超市开始大排长龙，为了降低人群密度和聚集型感染，超市对消费者有限制，然而此时人们仍旧未佩戴口罩，也没有间隔一米，而是扎堆。

3月9日，我们到达机场，办理登机手续，托运行李，通过安检。突然，米兰马尔彭萨机场海关工作人员将我们一行中国人挡下来，拒绝放我们出境，此时大约11点40分。同时，有位海关工作人员出来说明了段话，我意大利语不好，只听懂了几个单词：Non andare, Zona Rossa, Ci-nese。和周围通行的中国人确认了一下，大家都没听懂。我们一行中国人，学生占大多数，很多都是英语授课，没有意大利语基础。我马上联系意大利驻米兰领事馆，还联系了外交部，请求他们帮忙沟通。事后得知，10分钟前所有国籍的人都还可以正常通过海关，离境，结果到了我们这里，就被截停。

（作者系意大利米兰理工大学在读研究生）

近年来，人们越来越重视食品营养与安全问题，有些人开始“返璞归真”，自己动手在家做各种各样的食物，于是买回各种食材，在家里DIY。将豆浆机、酸奶机、面包机、蛋糕机、烘焙炉等一股脑儿购置齐全。如今，不少热爱DIY的人都有这样一个观点：自己制作的食物更健康。然而，家庭自制食物是不是就更为安全呢？

现在一些人觉得外面吃着不安全，认为食物里面添加很多东西，于是自己在家制作各种各样的食物，有人自己在院子里种菜吃，有人自己在家做发酵食品，如水果酵素、葡萄酒、酸奶等。

自己在家料理食物更有乐趣，还可以控制油、盐、糖的分量和比例，理论上似乎是一个比较健康的选择，但是实际上未必完全如大家所想的那样，家庭自制食物同样存在安全隐患，因为有些自购食材本身会有添加剂，“叠加”后有可能导致添加剂摄入超标。而且，在食材的处理、加工、保存保鲜等环节均有可能造成污染，对人体健康或许会带来风险隐患。

●自己种菜。很多人觉得现在城市环境污染、蔬菜农药残留问题也比较严重，对身体的健康影响较大。自己种菜可以控制农药和化肥的使用量，甚至可以不用农药和化肥，要想吃上健康的蔬菜，自己动手种植最佳。

1. 农产品是否安全，除了化肥农药这些大家能够看到或者感知到的风险外，还有感觉不到，但确实存在的风险，比如土壤、空气等环境是否安全。自己种菜同样要面临环境污染的影响，要做到绝对不含农药、重金属等污染物其实是不可能的。

2. 有的为了追求“纯天然”，自己种菜的时候使用农家肥或者有机肥（人畜粪尿）而不使用化肥。需要提醒大家的是，如果用农家肥或有机肥，一定要确保人畜粪尿经过充分发酵，否则，其中没有被杀死的寄生虫卵和致病菌很容易对人体健康带来风险的，有时候这个危害也远比化肥或农药严重得多。

●自己酿造葡萄酒。自酿葡萄酒的风险存在这样几个问题：

1. 可能被杂质污染的问题。工业生产的葡萄酒在酿造过程中灭菌的操作要求很严格，如果混入杂质，会破坏葡萄酒的正常发酵，影响酒的口感。更有甚者，如果灭菌不彻底，杂质很可能在里面生长，从而产生有毒物质。

2. 甲醇问题。由于植物细胞中含有果胶，在发酵过程中不可避免的会产生甲醇。工业化生产的葡萄酒中甲醇的残留量会更多，不足以抑制杂菌生长，这也增加了安全风险。

3. 甲醇问题。自酿葡萄酒往往也面临甲醇更高的风险。由于植物细胞中含有果胶，在发酵过程中不一定会产生甲醇。工业化生产的葡萄酒中甲醇的残留量会更多，因此，工业生产的葡萄酒中甲醇的残留量会更多，而家庭自酿葡萄酒，由于受技术条件、知识水平的影响，很多人并不知道这样的操作，更不知道如何尽量减少产生甲醇。所以，自酿葡萄酒过程中的甲醇含量往往不可控，可能风险更高。

●自制酸奶。自制酸奶的基本原理是在牛奶中接种乳酸菌，让乳酸菌在合适的温度（一般在40℃左右）下大量繁殖（发酵），将牛奶中的乳糖分解成乳酸，进而形成了我们喜爱的酸奶。在家自制酸奶存在以下几方面的风险：

1. 菌种的问题。自己在家里自制酸奶过程极易受外界影响，或发酵过度，或发酵不足，最终也导致自制酸奶的口感不好，花了钱购买原材料、花了大量时间却不能做出好喝的酸奶。

2. 加工的器具和场所。由于环境中存在大量细菌，在进行发酵前必须对原料牛奶和发酵器具等进行杀菌。但是，在家庭环境中自制酸奶，很难保证严格的杀菌条件。即使将牛奶煮沸，把制备酸奶的相关器具全部在开水中消毒，在操作过程中也难免受到其他杂菌的污染。如果有杂菌污染，比如盛装酸奶或者牛奶的容器没消毒，或者没有在做酸奶前清洗干净手，都可能让酸奶混入杂质。这样做成的“自制酸奶”不仅不会更健康，反而还会带来健康风险。

从传统食品工业到现代食品工业的发展过程，是一个不断认识、不断发展、取其精华、去其糟粕的过程，现代食品工业从原料到生产到成品，均有严格的标准控制和检验检测，而传统的手工加工主要是口口相传，没有成熟稳定的标准，缺乏安全管控的措施，所以，如果不了解自制食品背后的科学和安全风险，盲目自制食品，也许这些安全隐患有一天会让你吃下自酿的“苦果”。

（作者系山西医科大学社会医学与卫生事业管理学博士研究生）

