

敲敲警钟

买卖人脸信息侵犯公共利益

基本案情

从2020年9月开始,郑某利用通信软件发布广告,宣称可代查身份证号码、高清身份证照片等敏感信息,并组建群组专门用于个人信息非法交易。任某、戴某、陈某通过上述群组先后按照下家提供的个人信息,从郑某手中购得与个人信息相匹配的高清身份证照片,利用照片制作人脸识别动态视频(比如眨眼、点点头)卖给下家,从中牟利。这些人脸识别动态视频可以通过一些App的身份验证,导致当事人在不知情的情况下身份被冒

用。截至案发,郑某等人买卖公民个人信息2000余条。

郑某等4人被判侵犯公民个人信息罪,判处有期徒刑一年二个月至一年不等,并处罚金。此外,广东省广州市越秀区人民法院认为,虽然郑某等人已被判处刑事处罚,但社会公共利益依然处于受侵害状态,因此,依法提起个人信息保护民事公益诉讼。

法院判决

广州互联网法院认为,在未取得信息主体授权的情况下,4人对不特定社会公众的人脸信息进行非法收集、买卖、

使用,侵害了不特定公众的信息自决权。且4人行为导致不特定社会公众对个人信息控制权的丧失,已泄露的个人信息仍在网络黑灰产市场流通,他们的人格性权益、财产性权益、安全性权益都存在风险的“聚合效应”,对个人信息安全领域的社会公共利益造成了损害。遂依法判决4人停止侵害,注销侵权相关账号群组,支付公益损害赔偿金,公开赔礼道歉,并通过与个人信息保护相关的警示教育、公益宣传、志愿服务等补偿方式修复损害。上述赔偿金上缴国库,专门用于个人

信息保护或信息安全等公益事项。

法官说法

人脸信息属于敏感个人信息,一旦泄露或者非法使用,将会对个人的人身财产权益造成严重侵害。本案系全国首例涉人脸信息保护民事公益诉讼案件,确立了大规模个人信息侵权中造成损害的认定标准,创新提出“恢复性司法+社会化综合治理”路径,对教育震慑非法处理个人信息行为、推动构建科技向善治理模式具有积极意义。

据《光明日报》

冬季皮肤有五喜两恶

冬季,室外的低温会让皮肤变得粗糙、发红,而室内的供暖又会让皮肤发干、发痒。寒冷的冬季里,皮肤有“五喜两恶”,其中“五喜”为以下几点:

加湿器必不可少。北方的冬天干冷,加湿器湿度保持在30%~50%。睡前打开加湿器,保持过夜,也可在卧室放一盆水。

微凉的室温。医院皮肤科主任医师建议,室温保持在20℃~24℃。室温过高,会使皮肤干燥。

每天涂抹护肤霜。如果总感觉皮肤干燥、发痒,可每晚睡

前全身涂身体乳。如果面部皮肤干燥,不建议经常使用含果酸、维生素A、酒精和香料的护肤品。建议使用浓稠一些的护肤霜,不要用真空泵,因为泵出来的乳液较稀、保湿性较弱,不适合冬天用。

每次洗手后都涂护手霜。经常洗手会导致双手皮肤干燥粗糙。在洗碗或打扫时应戴上防水手套。洗手后及时涂抹护手霜,过于干燥时可戴上一次性塑料手套,帮助皮肤吸收。

户外活动涂防晒霜。冬天如果在户外活动也要涂防晒



霜,尤其是在雪地。如果嘴唇皮肤干,也可涂些有防晒功能的润唇膏。

“两恶”为太热的水以及含酒精、色素和香料的护肤品。用过热的水洗脸、洗澡会使皮肤

变得更加干燥。专业人士表示,冬季洗澡次数不宜过多,一周一次为宜,水温可以尽量控制在37℃~40℃。在沐浴液及护肤品的选择上,建议使用标有“适合敏感皮肤”“不含色素、酒精、香料”的产品。沐浴后几分钟内,吸干或拍干水分,涂上保湿霜,最好含透明质酸成分。

如果在尝试这些方法后仍感到皮肤不适、发红或刺痒,建议去看皮肤科医生,不要擅自用含激素的非处方药,以免出现毛细血管扩张、色素沉着等问题。

李珍玉/文

吃不完的面包怎么保存

面包是不少家庭常备的食品,吃不完的面包能不能放进冰箱保存呢?公共营养师提示,大部分面包不适合冷藏,可以常温或冷冻保存。

冰箱冷藏的温度正好是淀粉老化速度最快的温度带。面包放进冰箱冷藏,淀粉老化后,原有的香气和色泽不在,内部组织变得松散粗糙,口感也变得硬邦邦的,难以下咽。

买回来的面包,如果是三明治或是含有水果、奶油、酸奶类的,最好当天吃完。一般的面包,会按照季节标明室温存放时间,买回家打开包装后,吃不完的放入密封袋后再室温存放。带酥皮的可颂、羊角包、硬壳面包、法棍可以放入纸袋,放置于阴凉避光处保存。不含馅的面包适合冷冻,建议将面包分装,用保鲜膜包裹密封,再放到冰箱冷冻室保存。

冷冻后的面包在食用前,可以在面包表面稍微喷点水,放入烤箱复烤,或用留有气孔的保鲜袋,用微波炉中低火短暂加热。

刘波/文



各种猕猴桃 维C 都很高

猕猴桃口味酸甜,果肉多汁,是水果里公认的“营养高手”,尤其是维生素C含量遥遥领先。市面上猕猴桃种类繁多,按照果肉颜色,有绿心、黄心和红心之分,它们不仅外观、口感不一样,在维生素C含量方面也有一定的区别。

绿心猕猴桃

海沃德。又名巨果,由新西兰选育而成,为新西兰、意大利等国主栽品种。

果实长椭圆形,果皮绿色,有黄褐色茸毛。果肉翠绿多汁,酸甜可口。海沃德维生素C含量为93.6毫克/100克,耐贮藏,常温下能放80天左右。

翠香。又名“西猕9号”,是我国陕西地区培育而成的优质品种。

果实长纺锤形,有黄褐色茸毛。果肉翠绿色,细腻多汁,香甜爽口。翠香维生素C含量为185毫克/100克,常温下可存放12~15天。

徐香。最早起源于江苏徐州果园,目前在江苏、陕西一带均有种植。



果实圆柱形,果皮黄绿色,有黄褐色硬刺毛,皮薄。果肉绿色多汁,酸甜适口。徐香维生素C含量为104.9毫克/100克,常温下可存放30天左右。

黄心猕猴桃

黄金果。原产地新西兰,因成熟后果肉为黄色而得名。

果实长卵圆形,顶部有一个“鸟嘴”,形状偏长。果肉黄色或金黄色,汁多香甜。黄金果维生素C含量为120毫克/100克,常温下可存放3~10天。

金桃。又名“藤型”,由中国科学院武汉植物园选育出来。

果实长圆柱形,果皮黄褐色,茸毛少,有些较为光滑,果形端正,均匀美观。果肉金黄色,质地细腻、果肉脆、汁液较多。金桃维生素C含量为150毫克/100克,室温下可贮藏35天左右。

红心猕猴桃

红阳。原产于四川省大巴山区,最早曾用龙山红、龙岗红等名。

果实圆柱形兼倒卵形,果顶果基凹,果皮薄,呈绿色。果肉黄绿色,果心有紫红色线条呈放射状分布,浓甜多汁。维生素C含量为135.8毫克/100克,常温下可贮藏15~20天。

东红。由红阳品种通过开放式授粉培育而来。

果实长圆柱形,果皮为浅棕色,表面光滑。果肉金黄色,果心呈鲜红色,口感甜。维生素C含量为145.8毫克/100克,常温下可保存25天左右。

王姣/文