

起底偷拍视频产业链： 摄像头可定制，视频标价买卖

新华社电 近日，山东青岛一游客入住民宿后在路由器中发现针孔摄像头一事引起舆论关注，据警方调查，该房主自今年3月以来就在房间内安装了针孔摄像头，已经拍摄了大量房客隐私视频。

近年来，酒店或民宿偷拍房客隐私视频的案件屡屡发生。记者调查发现，管制严格的微型摄像头在很多购物平台上都可以轻易买到，非法网站公开销售、传播偷拍视频已成为了一条完整的黑色利益链。



微型摄像头隐蔽易得 偷拍无孔不入

根据我国法律规定，监听视器材属于国家专控产品，制造和贩卖窃听视器材属于违法行为。

但在某购物平台上，记者搜索“微型摄像头”却出现大量的商品，打着“更小更实用”“不亮灯不吭声”“想装哪里就装哪里”等宣传标语，价格从100元到1000元不等。

记者联系了销量较高的几个卖家发现，现在市面上的摄像头小而隐蔽、安装操作简单，连上WiFi、绑定APP后甚至可以远程观看和回放。其中一家客服告诉记者，他们销售的摄像头镜头只有0.8cm，一个烟盒就可以装下，安装时只需要露出镜头就行，购买摄像头还附带安装教学视频，操作简单。“监控器只要连上无线WiFi，配合手机设置一下，就算在

国外也可以远程实时监控并且回放内存卡视频。”

记者调查发现，摄像头安装的位置无处不在：空调、床头板、盆栽、沙发缝、插头等等。记者加了一个做定制摄像头的卖家微信，他声称可以为客户量身定制任何场所的偷拍摄像头，包括酒店的烟雾报警器、浴室和公共卫生间间的洁厕精、宾馆房间里的插线板、路由器，以及放在床头柜上的电子万年历。

“我主推的产品工作时是没有红光不亮灯的，网上流传的用手机手电筒找摄像头的方法根本发现不了。”卖家声称。

偷拍者只用花费几百元购买微型摄像头，随便在哪个酒店或者其他隐私场所简单安装后，就可以获得不间断的偷拍视频。

偷拍视频被标价买卖 色情网站公开发布

拿到偷拍视频后，偷拍者只用在网上转手一卖，就可以从中获利，“一本万利”促使了一条贩卖偷拍视频的黑色产业链的形成。

记者在名为“xx影院”“播播xx”等多家网站上看到，有大量视频是在酒店、公共卫生间和出租房内，在当事人不知情的情况下偷拍得来，画面清晰可见房间内所有细节，甚至视频里的当事人画面没有经过任何处理，时间从几分钟到一小时不等。

记者打开其中一个网站，从网站底部的广告联系QQ联系到网站管理者，对方表示，根据偷拍视频是否有水印、清晰度如何、视频是哪个时间段拍摄，

收购价格在2到5元不等。对于如此低廉的价格，对方表示“市场价就是这样，买片的人很多，可以一份资源卖给多个下家，你卖100次就是200至500元一部了。”

记者深入调查发现，微信、QQ中也隐藏了很多“分享偷拍资源”的群和微商。记者添加了一个卖家，根据他的朋友圈二维码链接跳转到QQ聊天记录中，便可看到大量淫秽色情视频，其中包括很多酒店偷拍视频。卖家明确表示偷拍的视频单部购买价格9.8元，10部打包48.88元。有长期需要的话，还可以花288元成为永久会员进群，群里每天更新视频资源。

追责易维权难 酒店偷拍产业链亟待整治

记者在网搜索发现，近三年内同类案件发生不下10起。北京志霖律师事务所律师赵占领认为，在此类案件中，偷拍者要负三个方面责任：首先从民事角度来讲是侵犯隐私权的，从行政角度来讲违反了治安管理处罚法的相关规定，此外，将偷拍到的包含裸露画面的视频在网上传播或者是销售给其他人，构成传播淫秽物品牟利的刑事犯罪。

但纵观这些案件，尽管涉事酒店事后做出赔偿，但幕后的偷拍者一时很难确定。有些酒店声称“不知道是谁安装的”，或者仅做出象征性民事赔偿，并不能消除隐私视频已经流出去的影响，

无法挽回对当事人造成的伤害。

处理过相关案件的公安部门提醒，民宿、小招待所、低价酒店，因为缺少监管，都是偷拍的重灾区。建议入住酒店最好选择正规和连锁酒店，入住房间后，除了插座、烟雾报警器等针孔密集区，正对床的位置和浴室中的设备都需要仔细检查。

有专家建议，相关部门应当从根源处加强对非法生产、销售窃听、窃照专用器材活动的监管和打击力度，打击非法传播偷拍视频的黑色产业链，并加强对酒店及民宿行业的督查，最大程度保护消费者的合法权益。

人造肉未来会走向百姓餐桌吗？

新华社电 最近一段时间，人造肉这一新鲜词走进大众视野。人造肉到底是什么？未来会走向百姓餐桌吗？



人造肉是什么？

多位业内人士在接受记者采访时表示，人造肉只是方便大众理解的表述，严谨地说，所谓人造肉指的是植物蛋白肉以及清洁肉两类，也有的称之为素肉和试管肉。

——植物蛋白肉，或称植物肉、素肉，即利用植物蛋白原料，主要是大豆蛋白、小麦蛋白、豌豆蛋白等，添加由酵母合成的植物性血红蛋白来制作。

鳗鱼、烤肉串、无锡小排、糖醋里脊……在北京一些环境雅致的素食馆，用植物蛋白、蘑菇等制作出来的植物肉经过烹调，不仅外观可以以假乱真，吃起来口感也很相似。经常光顾素食馆的北京市民何先生说，素菜吃起来感觉健康些，也过了吃肉的口舌之瘾。

在美国拉斯维加斯举行的2019年美国消费电子展的会场外，快餐卡车上的牛肉汉堡并不是普通的牛肉汉堡，人们闻到的牛肉香其实来自人造肉。美国Impossible Foods公司发布的新款牛肉汉堡，完全不含胆固醇、动物激素和抗生素等，与传统牛肉汉堡相比，热量更低，属于植物肉。

——清洁肉，是利用动物体内分离得到的成肌细胞或全能干细胞，将其置于营养液中培养，以促使其形成类似肌肉的组织，其外观、口感类似于传统肉。中国农业科学院农产品加工研究所研究员张波说，对于这种被称为清洁肉或试管肉的产品，美国、荷兰科研人员的研究已经取得了突破性进展。

人类为何研究人造肉技术？

全球知名科技评论期刊《麻省理工学院技术评论》发布2019年“全球十大突破性技术”，其中，人造肉汉堡与核能新浪潮、定制癌症疫苗等一起入选。

“这肯定了植物原料替代肉类的技术性突破。”中国植物性食品产业联盟秘书长薛岩说，随着对环境的关注，对自身健康的追求，人们希望用植物原料代替动物，既满足味觉需求，又降低食品产业对自然生态环境的影响，减少能耗。

实际上，人造肉并不高深，而且早有应用。薛岩说，我们所熟知的午餐肉、火腿肠等都有大豆蛋白的填充，这些都是从豆粕加工而来。

北京工商大学食品学院副教授李健

认为，人造肉兴起的背后是人类饮食方式、消费方式的变革，也是替代食品市场崛起的标志。消费者对人造肉的理解、接受程度以及食品价格的合理性，将是该技术能否拥有未来市场的关键。

“客观来说，在现阶段，人造肉等合成食品主要解决的不是粮食问题，而是更多的文化问题和社会健康需求。”美国靛蓝农业首席执行官兼董事大卫·帕里表示。

多位科研工作者认为，当前模拟出真肉的口感是比较难的。“我们可以用植物蛋白做成牛肉饼，但是很难做出牛排、红烧肉、红烧排骨，如何模拟出真肉的口感是当前科研攻关的重点之一。”科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯说。

张波认为：“植物蛋白与动物蛋白营养成分有差异，如何提取营养素保证人造肉的营养成分，也是当前研发重点。”

人造肉会走向百姓餐桌吗？

未来人造肉真的会走向百姓餐桌，成为肉类的替代吗？

有持乐观态度的业界人士认为，从长远看，在解决了吃饱问题后，消费者更关注吃得更健康。人造肉含有更高的蛋白质，较低的脂肪，属于蛋白质良好来源食物。随着人们对营养健康的重视，素食植物肉有一定的市场基础和消费群体。

但多数专家表示，目前大规模用人造肉类替代肉类仍然比较困难。记者采访发现，当前，人造肉更像个商业噱头。农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐说，要开发感官与真实肉制品类似的植物肉，生产技术要求较高。对于用动物细胞或组织培养的清洁肉，模拟体内的生理环境，在无菌、适温和丰富的营养条件下，使离体细胞或者组织生存、生长并维持结构，目前市场上还没有成熟产品，消费者是否能够接受还未知，市场前景也不明了。

此外，制约人造肉商业化的重要原因是成本高昂。“尽管当前成本已较几年前大幅降低，但是仍大大高于传统肉类。”薛岩说。

李健说，植物肉的未来发展还比较可期，但是植物蛋白有一些腥味，严重影响植物肉的品质，还需要攻克。

未来人造肉的发展，仍离不开国人的饮食结构和饮食习惯的调整和改变。