### 长航警方破获一起 非法捕捞案

### 男子为尝江鲜 铤而走险

日前,长江航运公安局上海分局 崇明派出所在长江上海段崇明水域成 功破获一起利用拦截插网陷阱非法捕 捞水产品案件,抓获犯罪嫌疑人1名, 查获长约30米左右的禁用网具1顶、 各类渔获物30斤左右。

7月6日晚上18时许,长江航运 公安局上海分局崇明派出所民警在辖 区巡逻时,发现一名男子施某在新河 车客渡附近的长江滩涂上拉网,民警 立刻上前进行劝阻,并告知其长江禁 渔政策,施某满口答应不再捕捞。

7月7日凌晨4时许,长航警方通 过视频监控发现,新河车客渡附近有 人疑似在非法捕捞。民警赶赴现场后,将正在趁退潮起网的犯罪嫌疑人 施某人赃并获,当场查获包括鲤鱼、鳊 鱼、鲻鱼、肉塌鱼、甲鱼在内的渔获物

据施某交代,他觉得市面上卖的 鱼太贵,所以在明知长江禁捕的情况 下,为了吃汀鲜决定铤而走险。施某 认为选择比较隐蔽的水域下网作案, 警方可能无法发现,于是使用禁用网 具开始非法捕捞。

犯罪嫌疑人施某到案后对自己的 犯罪行为供认不讳,并表示了悔意。 长航警方对其进行了深刻教育,重申 了长江禁捕相关法律法规,并要求施 某做出以后绝不非法捕捞的保证,并 主动向身边的人宣传非法捕捞的危害 性,避免类似事情再次发生。鉴于施 某认罪态度较好,结合宽严相济的政 策,公安机关依法对其采取了取保候 审的刑事强制措施。

目前案件仍在进一步办理中。

#### 警方提醒:

保护长江生态,人人有责。长江 禁渔政策已于2020年1月1日正式实 施,任何人都不应当存有侥幸心理,若

### 触犯法律法规,将后悔莫及。 □ 记者 沈俊 通讯员 张晶

## 险被假领导骗 警方成功劝阻

"吴警官,你方便过来一下吗?我 好像遇到诈骗了!"近日,区公安分局 长江派出所民警吴建忠在收到辖区居 民陈先生的微信求助后,及时来到现 场,并成功劝阻一起电信诈骗。

7月初,陈先生接到一个微信好 友添加请求,对方自称是陈先生的上 级施某。"施某"称其求助"领导"帮忙 办事,但不方便直接转账,想让陈先生 帮忙把钱转给"领导"。"施某"还询问了陈先生的银行账号,随后发了一张 转账48万的截图,并解释说选择了延 时到账,所以钱还没到陈先生的账户 上。接着"施某"催促陈先生先垫付48万元汇款到"领导"的账户上。就 在这时,陈先生想到社区民警吴建忠 之前做过的反诈宣传,于是立即联系

听完陈先生的描述,吴建忠初步 断定陈先生遇到了电信诈骗,为稳妥 起见,他建议陈先生先用电话联系真 正的上级施某,陈先生随即拨打了施 某电话,电话中施某明确表示没有联 系讨陈先生及要求其转账。

吴建忠仔细记录好骗子的相关信 息后,立即让陈先生将骗子的微信删 除,在肯定陈先生防范意识高的同时, 叮嘱他下次遇到类似情况一定不能转 账,并表示警方还将对这个所谓的上 级领导"施某"继续开展追查工作。

### 警方提示:

网络诈骗中有些骗子专门以领 导名义加 QQ、微信并要求转账汇 款,市民切不可轻易转账,务必向本 人当面、电话或视频确认。如遇诈 骗,请及时拨打全国反诈专线96110 报警、举报。

□ 记者 沈俊 通讯员 严惠平

# 区人民法院司法为民"不打烊"

为扎实推进"我为群众办实事" 实践活动,区人民法院出台了"司法 为民十件实事"行动方案,其中包括 建立假日(夜间)开庭预约工作机 制、完善在线庭审工作机制:有正当 理由无法在正常工作时间出庭参加 诉讼的案件当事人、诉讼代理人,可 向法院申请预约在假日或夜间开 庭;以及进一步加强在线庭审工作, 推进全流程网上办案,方便当事人 通过互联网参加诉讼。该工作机制 为群众提供更加便捷的司法服务。

### "夜间开庭"化纠纷

日前,区人民法院民事审判庭 利用"夜间法庭"妥善化解一起民间 借贷纠纷。

据介绍,原告施某诉请要求被告 吴某归还借款4万余元及利息,被告 承认结欠原告借款的事实,但表示经 济困难,无力一次性还款,且目前工作 繁忙,白天难以到庭应诉

考虑到实际情况,为最大限度方 便当事人诉讼、实质性化解矛盾纠纷, 区人民法院徐琼花法官协调原、被告 在下班后到庭调解

在当晚调解过程中,因借款时间 已长达10年,原告情绪激动,场面-度陷入僵局,在法官徐琼花1个多小 时的耐心沟通和细致劝说下,原告对 被告表示谅解,双方当事人就分期还 款达成一致意见。

本案成功调解结案,"夜间法庭" 的司法便民举措也赢得了双方当事人 的一致好评。

### "在线庭审"解难题

近日,区人民法院民事审判庭还 通过采取"夜间"+"在线"庭审方式, 妥善化解一起合同纠纷。

6月,区人民法院民事审判庭受 一起原告成都某公司诉被告上海 某商业发展公司建设工程设计合同 纠纷案,承办法官王军涛多次与双 方联系,并组织当事人进行证据

正式开庭前,原告代理人来电表 示其在外地法院开庭,无法到庭参加 庭宙,由请调换时间开庭。

考虑到该案原告法定代表人为台 湾同胞,到庭也存在不便,为确保双方 当事人能充分发表意见,尽快化解纠 纷,区人民法院民事审判庭负责该案 的法官决定采取"夜间"+"在线"庭

当晚,在线庭审顺利进行,鉴于 庭前准备工作充分,负责该案的法 官当庭对案件进行了官判,做到"-堂清",降低了当事人参与诉讼的时 间成本。

区人民法院积极推进队伍教 育整顿工作,聚焦群众急难愁盼 事,推动"我为群众办实事"实践活 动走深走实,把好事办实,把实事 办好,做到司法为民"不打烊",司 法服务"有温度"

□ 上海市崇明区人民法院



## 醉酒驾驶法不容 身陷囹圄方悔悟

#### 【基本案情】

年上半年,市民王某酒后 无证驾驶一辆无号牌的手扶拖拉 机,沿本区某路段由西向东行驶 行驶至一路口时强行闯入在本区 举行的某体育赛事交通管制区 域,民警遂上前制止。经呼气式酒精检测仪检测,王某血液内酒 精含量为3.42mg/ml;经抽取血样 检测,其血液里乙醇浓度为 3.10mg/ml。法院经审理认为,王 某的行为构成危险驾驶罪,判处 拘役四个月十五日,并处罚金。

### 【法理评析】

《中华人民共和国刑法》第一 百三十三条之一规定,在道路上醉 酒驾驶机动车,构成危险驾驶罪 的,处拘役,并处罚金。依照规定,

车辆驾驶人员血液中的酒精含量大 于或等于80mg/100ml的,是醉酒驾 构成危险驾驶罪,并不要求驾车 发生危害结果,只要驾驶人血液中的 酒精含量达到上述标准而在道路上 驾驶机动车的,均可构成危险驾驶 罪。机动车是指以动力装置驱动或 者牵引,上道路行驶的供人员乘用或 者用于运输物品以及进行工程专项 作业的轮式车辆。特别应当注意的 是,除各式小轿车、中巴车、大巴车等 外,日常生活中较为常见的二轮摩托 车、三轮摩托车、拖拉机等也属于机 动车

对于醉酒驾车行为人除追究刑 事责任外,依据《中华人民共和国道 路交通安全法》第九十一条规定,醉 酒驾驶机动车的,吊销机动车驾驶 证, 五年内不得重新取得机动车驾驶 证。醉酒驾驶营运机动车的,吊销机 动车驾驶证,十年内不得重新取得机 动车驾驶证,重新取得机动车驾驶证 后,不得驾驶营运机动车。饮酒后或 者醉酒驾驶机动车发生重大交通事 故,由公安机关交通管理部门吊销机 动车驾驶证,终生不得重新取得机动 车驾驶证。

### 【法官说法】

醉酒驾驶机动车,酒精会让人的 自控能力、操作能力、判断能力减弱, 注意力不集中,驾驶员很难应对驾驶 过程中的突发情况。为了自己和他人 的生命财产安全,请注意行车安全,切 勿酒后驾车,不要抱有侥幸心理,认为 饮酒没有超出自己的"酒量"

同时,当下有很多的"低头族"们, 时刻离不开手机,就算是开着车也要 见缝插针回两条微信或者打几个电 话,却不知一时疏忽就可能引发交 通事故,造成人员的伤亡

区人民法院也提醒广大市民 新修订的《上海市道路交通管理条 例》明确规定 驾驶机动车上道路行 驶,不得有拨打接听手持电话、浏览 电子设备等妨碍安全驾驶的行为。 大驾驶员本着对自己、对他人负 责的态度,在开车时认真遵守交通 法规,做到"饮酒不开车,开车不饮 酒""看手机不开车,开车不看手 机",真正做一名文明的驾驶员,共 同维护交通安全。

□上海市崇明区人民法院供稿



## 夏日,市民如何吃得安全?

民以食为天,食以安为先。 品安全关乎每个人的身体健康和生 命安全,特别是进入夏季,气温高 湿度大,细菌易滋生繁衍,稍有疏忽 就可能发生食品安全风险,影响到 百姓舌尖上的安全

2017年7月,某镇一农村家庭 办酒发生食源性疾病事件,食物被 副溶血性弧菌污染;2018年6月,某 镇一快餐店违规操作外送批量盒 饭,发生一起食源性疾病事件

上述案例发生的主要原因是加 工制作冷菜讨程中工用具消毒方法 不规范,加工食品操作过程中存在 明显生熟不分、交叉污染等行为。 因此,在夏季加工食用食物时尤其 要注意规避食品安全隐患,提高食 品安全防范意识,小心"病从口 "。那么,在盛夏季节,市民们如 何才能吃得安心呢?

### 夏季食品安全注意事项

1.把好食材采购关。购买食材 时要查看标签标示,选择包装完整、 感官正常、在保质期内的食品,并注 意冷藏和冷冻食品的贮存条件;同 时应索取发票和购物凭证

2. 把好食物储藏关。剩菜、剩 饭要及时冷藏,再次食用前要彻底 加热,并确认未变质后方可食用。

3. 把好清洁卫生关。食材要洗 净,加热烹制的食物要烧熟煮透;加 工好的熟食应当在2个小时内食 用,不吃或少吃生食水产品

4. 把好食物制作关。制作时要



注意清洁卫生,食材要洗净,切配、盛 放食品的刀板和餐具要生熟分开。

5. 把好外出就餐关。选择有合法 资质、卫生状况良好、就餐环境整洁、 食品安全动态等级较高的餐饮服务单 位就餐,就餐时提倡使用公筷公勺;不 购买无证无照摊贩食品。

### 农村家庭办酒注意事项

1. 确需办酒的, 应控制办酒规模 和人数,桌数应控制在5桌以下,人员 控制在50人以下

2. 聘请的厨师需持有效健康证和 食品安全培训证,帮工需持有效健康 证明,并落实晨检制度。

3. 办酒场所要宽敞、整洁,冷菜制 作最好有专门场所;要有充足的自来 水供应,以清洗食品加工工具、餐具和 食品原料。

4. 采购食品原料必须新鲜,不得 使用有毒有害的食品原料,不采购使 用标识不规范和超过保质期的食品; 应配备与办酒规模相适应的冷冻冷藏 和生熟不同的容器具等设施,不能生 孰混用。

5. 食品原料应彻底清洗,食品必 须烧熟者诱,缩短熟食的贮存时间;注 意生熟食品分开贮存,防止交叉污染。

### 安全选购和食用冷链食品

1.要到正规超市或市场选购冷链 食品,通过追溯查清来源,尤其不能购 买来源不明的进口冷链食品;购买进 口冷链食品时,对不能提供检验检疫

证明、核酸检测报告、消毒证明和追 溯信息的一律不买

2. 选购冷链食品时,要做好自 我安全防护,正确佩戴口罩和手 套,避免用手直接触碰;要关注冷 链食品的生产日期、保质期、储存 条件等标签内容。

3. 选购完后要清洗双手,再用 专业消毒产品对手部进行严格消 毒,洗手前不要触碰口、鼻、眼等 部位

4. 要正确储存冷链食品, 先将 冷链食品外包装用75%酒精消毒晾 干,再放入冰箱冷藏;在接触和处理 完冷链食品后,立即洗手消毒。

5. 要仔细清洗食物,清洗过程 要戴手套、口罩等防护品,防止水花 飞溅,最好将冷链食品放在盛有清 洁水的盆中清洗。

6.操作设备、工具要清洗消毒; 切肉砧板和道具、餐具及容器须清 洗干净目生熟分开使用,不宜混用、 混放;操作结束后,要对台面、容器、 厨具、厨余垃圾等进行严格清洗和

7. 烹调冷链食物时一定要烧熟 煮透,即加工制作时食品的中心温 度达到70℃以上,一般原则是开锅 后再保持10-15分钟;避免生吃、半 生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用 冷链海鲜

□ 上海市崇明区市场监督管理局供稿

